Menu 32.

Gegratineerde Chaumes op bedje van sla

Lamskroon met Roquefort en groene appels

Aardbeienmousse

Gegratineerde Chaumes op een bedje van sla

Ingrediënten (6 pers)

- ½ krop friséesla
- ½ krop eikenbladsla
- ½ eetlepel citroensap
- 2 eetlepels (noten)olie
- (versgemalen) zwarte peper
- 50 g pistachenootjes, 250 g Chaumes (Franse kaas)

Voorbereiding

- Friséesla wassen, uitslaan en in stukken scheuren
- Eikenbladsla wassen uitslaan en in smalle reepjes snijden
- In kom citroensap en olie tot dressing kloppen
- Op smaak brengen met peper
- Pistache nootjes pellen en grof hakken
- Chaumes in 6 gelijke plakken snijden en op bakplaat leggen

Bereiding

- Grill voorverwarmen op hoogste stand
- Bakplaat ca. 10 cm onder hete grill schuiven
- Kaas in ca. 1 à 2 minuten iets laten kleuren
- Op 6 borden in midden wat friséesla leggen
- Daarop klein bergje van reepjes eikenbladsla leggen
- Pistachenootjes erover verdelen
- Dressing erover sprenkelen
- Gegratineerde Chaumes op salade leggen

Wijnsuggestie

- Chaumes is een zacht smakende kaas. Door het gratineren wordt hij echter pittiger van smaak. Daardoor kunt u er heel goed een volle, ronde, rode wijn bij schenken, zoals de Bordeaux Supérieur, La Rose Belair. Serveertemperatuur: 16°C

Lamskroon met Roquefort en groene appels

Ingrediënten (4 pers)

- 5 groene appels(vb. Granny Smith)
- Solo
- 200 gr Roquefort
- 4 x 175 gr lamskroon
- peper en zout
- 1 dl rundsfond
- scheutje room
- 200 gr tuinkers

Bereiding

- Verwarm de oven op 220°C
- Was 4 appels en verwijder met een appelboor het klokhuis
- Vul de appels met wat Solo en een beetje Roquefort
- Reinig de lamskroontjes: verwijder het vet, de vliesjes en de vleesrestjes van de beentjes met een scherp mesje (of vraag dit aan uw slager)
- Doe flink wat Solo in een pan
- Verwarm tot de Solo goudbruin is en leg de kroontjes in de pan
- Bak op een fel vuur even kort aan alle zijden aan
- Kruid daarna met peper en zout
- Zet de appels in een ovenschotel en zet ze 15 minuten in de oven
- Zet na 8 minuten de lamskroontjes erbij in een aparte schotel
- Haal ze uit de oven zodra ze gaar zijn en leg ze op een schotel
- Houd warm
- Zet de pan terug op het vuur, laat loskoken met een beetje rundsfond
- Rasp de overblijvende appel erin
- Voeg de rest van de Roquefort toe en laat smelten
- Roer de saus goed door en voeg indien nodig een scheutje room toe
- Was de tuinkers en laat uitlekken
- Giet de saus als een spiegel op de borden
- Schik een appel en een lamskroontje op het bord en leg er wat tuinkers bij
- Hier past een in de pan gebakken aardappel bij, in zijn geheel of in schijfjes

Aardbeienmousse

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr aardbeien
- Griekse yoghurt
- Fijne suiker
- Slagroom
- vanillesuiker

Bereiding

- Snij 100 gr aardbeien in stukjes en verdeel ze over 4 hoge glazen
- Pureer met de staafmixer of de keukenrobot 400 gr aardbeien
- Vermeng ¾ van de puree met de Griekse yoghurt en (eventueel) 1 eetlepel fijne suiker
- Klop 1 dl room stijf met 1 zakje vanillesuiker
- Spatel de slagroom luchtig door de yoghurt-vruchtenmousse
- Verdeel over de glazen
- Werk af met een laagje pure aardbeienpuree, eventueel met een toefje slagroom en een halve aardbei
- Zet een ½ uur in de koelkast om op te stijven