Menu 34.

Courgettesoep met kerrie

**Venkelrolletjes met gehakt
en krieltjes**

**Bladerdeegster met cappuccinoroom
en mango**

Courgettesoep met kerrie

Ingrediënten (6 pers)

- 1 liter groentebouillon
- 250 gr prei
- 250 gr courgette
- ½ literblik gepelde tomaten
- 3 eetlepels gehakte peterselie
- 1 eetlepel maïsolie
- 1 eetlepel kerriepoeder
- chilipeper
- zout

Bereiding

- Maak de groenten schoon
- Snij de prei in ringetjes en de courgette in staafjes
- Pel en plet de knoflook
- Plet de tomaten lichtjes met een vork
- Stoof de prei en de knoflook gedurende 1 minuut in de olie
- Kruid met het kerriepoeder en zout
- Laat gedurende 1 minuut stoven
- Doe er de groentebouillon bij
- Breng aan de kook
- Voeg er de courgettes aan toe
- Dek af en laat gedurende 5 minuten koken
- Voeg er de gepelde tomaten aan toe
- Laat gedurende 2 minuten doorwarmen
- Breng op smaak met chilipeper
- Werk af met de gehakte peterselie
- Serveer goed heet

Venkelrolletjes met gehakt en krieltjes

Ingrediënten (4 pers)

- 400 gr venkel
- ½ citroen

Ingrediënten voor de vulling

- 500 gr gehakt (lams- of gemengd gehakt)
- 100 gr schapenkaas (type feta)
- 1 ei
- 3 tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 1 bosje gladde peterselie
- 1 koffielepel korianderzaadjes
- peper en zout
- vetstof en bakpapier

Bereiding

- Snij de venkel overlangs in plakken (zorg ervoor dat ze niet uit elkaar vallen)
- Kook de groente gedurende 1 min in ruim water met een snuifje zout en citroensap
- Laat ze schrikken in koud water
- Laat uitlekken
- Snij de gepelde en ontpitte tomaten in stukjes
- Hak de peterselie
- Plet de knoflook
- Verkruimel de kaas
- Vermeng met het gehakt en het ei
- Kruid met de licht geplette korianderzaadjes, peper en zout
- Bestrijk 8 vellen bakpapier met olie
- Verdeel de venkelplakken zo over 4 vellen bakpapier dat ze mekaar overlappen
- Verdeel er de vulling over
- Rol op, met het papier er omheen
- Verpak elk rolletjes in een tweede vel bakpapier
- Draai de uiteinden toe (zoals een snoepje)
- Leg de rolletjes op de bakplaat
- Zet ze gedurende 25 minuten in de op 200°C voorverwarmde oven
- Ook lekker met koolrabi, wortelen of courgette (met een dunschiller in brede slierten getrokken)

Bladerdeegster met cappuccinoroom en mango

Ingrediënten (4 pers)

- 4 plakjes roomboterbladerdeeg
- 2 eetlepels fijne tafelsuiker
- 1 eetlepel geschaafde amandelen
- 1 mango (ca 400 gr)
- 1 zakje kant-en-klare cappuccinopoeder (12.5 gr Nescafé)
- 1/8 liter slagroom
- 4 eetlepels poedersuiker
- ½ zakje slagroomversteviger (à 10gr)
- ½ eetlepel boter of margarine om in te vetten
- uitsteekvorm (ster) van ca 10cm doorsnede
- keukenmachine

Bereiding

- Oven voorverwarmen op 200°C
- Plakjes bladerdeeg op aanrecht uitspreiden en in ca 10 minuten laten ontdooien
- Bakplaat invetten
- Uit elk plakje bladerdeeg 1 ster steken
- Bladerdeegsterren op bakplaat leggen en bestrooien met tafelsuiker en amandelen
- Sterren in midden van oven in ca 15 minuten goudbruin en gaar bakken
- Sterren op taartrooster laten afkoelen
- Mango schillen en vruchtvlees in dunne plakken van pit afsnijden
- 6 mooie plakken in lengte halveren en achterhouden voor garnering
- Rest van vruchtvlees in keukenmachine pureren
- Cappuccinopoeder door 2 eetlepels mangopuree roeren (rest van mangopuree wordt niet gebruikt)
- In kom slagroom met 2 eetlepels poedersuiker en slagroomversteviger stijfkloppen
- Mango-cappuccinomengsel er luchtig doorscheppen
- Ca 1 uur afgedekt in koelkast zetten
- Bladerdeegsterren overlangs doorsnijden
- Onderste helften op 4 bordjes leggen
- Cappuccinoroom erover verdelen
- Mangoplakken in waaiervorm zo rangschikken dat plakken aan één zijde iets uitsteken
- Bovenkanten van bladerdeegsterren erop zetten en bestrooien met rest van poedersuiker

Wijntip

- In een zoete creamsherry (Conqueror) proeft u iets van noten, van chocolade en soms van mokka. Smaken die precies passen bij dit dessert.

Tip

- Als u geen steruitsteekvorm hebt, kunt u een ster tekenen op dik karton, uitknippen en als sjabloon gebruiken