Menu 35.

Gele paprikasoep met zalmreepjes

Lamskebab Tandoori

Abrikozenflap

Gele paprikasoep met zalmreepjes

Ingrediënten (4 pers)

- 450 gr gele paprika's
- 3 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 1 pakje gerookte zalm (100 gr)
- 2 takjes koriander
- 2 visbouillonblokjes
- zout
- cayennepeper
- 1 bekertje zure room (125 ml)
- staafmixer of keukenmachine

Bereiding

- Paprika's wassen, schoonmaken en in stukjes snijden
- De sjalotjes pellen en grof hakken
- Knoflook pellen en grof hakken
- In een pan 250 ml water met de paprika, sjalot en knoflook aan de kook brengen en afgedekt ca gedurende 10 minuten laten koken
- Intussen de zalm in fijne reepjes snijden
- Koriander fijn knippen
- Met staafmixer of in keukenmachine paprika met vocht pureren
- Boven pan door zeef wrijven
- ½ liter water toevoegen en aan de kook brengen
- Bouillontabletten erboven verkruimelen en al roerend oplossen
- Soep afgedekt ca 5 minuten laten doorkoken
- Op smaak brengen met zout en cayennepeper
- Van het vuur af de zure room met staafmixer door soep roeren
- Soep over 4 borden verdelen
- Zalmreepjes en koriander erin strooien

Lamskebab Tandoori

- Tandoori-gerechten kunt u in de oven of op de grill bereiden. De smaak van het lamsvlees komt extra goed tot zijn recht als u het op een hoge temperatuur bakt, zodat het vlees krokant wordt. Door het grillen krijgt het lamsvlees de heerlijke rooksmaak. De fascinerende geur van het geroosterde lamsvlees geeft een ontspannen maaltijd met vrienden een feestelijk tintje.

- Vlees dat op de grill bereidt wordt, wordt kebab genoemd. Het maakt daarbij niet uit of het smalle reepjes zijn of een hele bout. Bepalend is, dat het vlees eerst gemarineerd wordt en dan gegrild tot het licht geroosterd en krokant is.

Ingrediënten (12 porties)

- 1 middelgrote ui, gepeld
- 2½ cm verse gemberwortel, geschild
- 2 grote tenen knoflook, geperst
- 1 el koriander, gemalen
- 3 tl zwart karwijzaad, gemalen
- 1 tl chilipoeder
- 1 el garam masala
- 175 ml volle yoghurt
- 1 tl zout
- 500 g mager lamsvlees zonder bot (bijvoorbeeld lamsbout), in blokjes van 2,5 cm
- plantaardige olie voor het invetten

Bereiding

- De uien snipperen en de gember boven een glazen schaal raspen
- Knoflook, koriander, zwarte karwij, chilipoeder en garam masala toevoegen
- Alles goed vermengen
- Yoghurt en zout toevoegen en goed doorroeren
- Het lamsvlees in de marinade leggen en geregeld keren, zodat het vlees gelijkmatig gemarineerd wordt
- Met vershoudfolie afdekken en ten minste vier uur of, beter nog, een nacht in de koelkast zetten
- Twaalf satéprikkers een halfuur in water leggen
- De stokjes verbranden dan niet zo snel op de grill
- De gemarineerde lamsvleesblokjes aan de prikkers steken
- De grill op middelhoge temperatuur verwarmen
- Het rooster Invetten met een beetje plantaardige olie
- De spiesen erop leggen en ze ongeveer 12 minuten grillen
- Geregeld keren

Variaties

- In plaats van chilipoeder en garam masala kunt u ook twee theelepels scherpe kerriepoeder gebruiken
- In plaats van lamsvlees kunt U ook biefstuk nemen. Het vlees in blokjes snijden en marineren. Op een spies afwisselend vlees, bosuitjes, laurierblaadjes en stukjes paprika van 3 cm steken. Kebabs met ghee (= geklaarde boter) of olie bestrijken, zodat ze niet droog worden

Tips van de kok

- Kebabs kunt u ruim van tevoren marineren. In vershoudfolie wikkelen en maximaal 3 dagen in de koelkast zetten. De gemarineerde kebabs kunt u ook invriezen. Maar dan moet u ze vóór het grillen een nacht in de koelkast laten ontdooien.

Serveertips

- Serveer de kebabs warm, direct van de grill, met een frisse salade of met rijst en groente. Een tabboulehsalade die bestaat uit grof tarwemeel (bulgur), munt en tomaten is een uitstekend zomers bijgerecht bij deze kebab. Gegrilde maïskolven en kruidenrijst zijn ook bijzonder lekker in combinatie met de kebabs

De juiste drank

- Een lichte rode wijn, bijvoorbeeld een Merlot, of een volle witte wijn zoals een Riesling past uitstekend bij deze pittige kebab

Abrikozenflap

Ingrediënten voor het deeg

- 150 gr bloem
- 100 gr boter
- 1 eierdooier
- ½ citroen
- 1 eetlepel room

Ingrediënten voor de vulling

- 750 gr abrikozen
- 1 glas water
- 100 gr suiker
- 4 eieren
- 50 gr boter
- 1 eetlepel paneermeel
- 50 gr amandelpoeder
- 2 eetlepels fijne griessuiker
- poedersuiker om te versieren

Bereiding

- Zeef de bloem, maak in het midden een kuiltje
- Doe daarin de in vlokjes verdeelde boter
- Kneed het deeg lichtjes en voeg de eierdooier en het citroensap toe
- Kneed nogmaals lichtjes en voeg de room toe
- Rol het deeg tot een bal en laat een kwartiertje rusten
- Rol het deeg uit en bekleed er een rechthoekige beboterde vorm mee
- De deegbodem voorbakken
- Halveer ondertussen de abrikozen en verwijder de pitten
- Pocheer de vruchten in suikersiroop
- Roer de eierdooiers met de boter tot een glad mengsel
- Voeg het paneermeel, het amandelpoeder en de fijne griessuiker daaraan toe
- Klop de eiwitten tot stevige sneeuw en schep die door de crème
- Schik de gepocheerde abrikozen op de voorgebakken taartbodem en giet de crème erover
- Gedurende 10 minuten in de oven zetten
- Versier de flap met een hele abrikoos en bestrooi met poedersuiker

Fruit inkopen en bewaren

- Het zachte, rode zomerfruit dat in bakjes te koop is, schimmelt snel. Daarom is het goed om zo een doosje even na te kijken op beschimmelde exemplaren. Thuisgekomen kunt U het fruit het best op een bord uitspreiden en in de koelkast zetten tot gebruik. Het beste kunt u het fruit nog dezelfde dag eten.

- De wat hardere vruchten zoals meloen, perziken, nectarinen en abrikozen kunt U op de fruitschaal bewaren

- Als U zo lang mogelijk van zomerfruit wilt genieten kunt U dit ook prima invriezen. Ontdooid fruit is wel iets zachter dan vers fruit, maar de smaak blijft goed bewaard. Zo gaat het het best: de schoongemaakte vruchten uitspreiden op een bakplaat of dienblad en in de diepvriezer zetten. Als de vruchten bevroren zijn, per portie in zakjes of doosjes verpakken.

- Bessen kunt U voor U ze verpakt het best eventjes met suiker omscheppen.]