

Menu 40.

Gemengde verrassingsfrituur

Hartige uiensoep met bier

Gevulde kippenfilets met scampistaartjes

Wafels met noordkrieken

Gemengde verrassingsfrituur

Ingrediënten voor het beignetdeeg (4 pers)

- 250 gr Anco Patisseriebloem
- zeezout
- 1½ dl primus
- 1 stijfgeklopt eiwit
- 2 eierdooiers

Ingrediënten om te frituren

- ½ kg mosselen
- 1 dl witte wijn
- 8 à 12 gepelde scampi's
- 100 ge visfilet (schar, schol, schelvis...)
- ½ bloemkool
- 2 broccoli's
- 1 courgette
- sap van 1 citroen
- 2 dl Belolive Olijfolie Extra Vierge
- 3 fijngesnipperde sjalotten
- kruiden (oregano, tijm, rozemarijn)
- peper en zeezout
- 1 liter Belolive Frituurolie



Bereiding (40 minuten)

- Meng alle ingrediënten voor het deeg en spatel op het laatste moment voorzichtig het stijfgeklopte eiwit door het beslag
- Kook de mosselen in de witte wijn en haal ze uit de: schelpen
- Verdeel de vis in reepjes van 4 cm
- Blancheer de in roosjes verdeelde bloemkool en broccoli, en de in blokjes gesneden courgette
- Meng de olijfolie met het citroensap, de sjalotjes, kruiden, zeezout en peper
- Overgiet de ingrediënten met dit mengsel en laat ze een uur marineren
- Verhit de frituurolie in de wok
- Wentel alle ingrediënten door het deeg en bak ze in de hete olie
- Niet te veel in één keer; zodat de olie niet te erg afkoelt
- Laat de beignets uitdruipen op keukenpapier

Tip

- Serveer op 4 verwarmde borden met tartaarsaus, partjes citroen en slablaadjes

Dranktip

- Een frisse Primus 6

Hartige uiensoep

Ingrediënten (4 pers)

- 8 middelgrote uien, grof gesneden
- 2 fijngehakte knoflookteentjes
- 50 gr boter
- ½ liter bouillon (blokjes of vleesextract)
- 1 lepel Anco Vloeiende bloem
- 2 flesjes Primus Pils
- peper en zout



Bereiding

- Bruin de boter lichtjes
- Voeg de uien en de look toe en fruit ze goudbruin
- Strooi de bloem over de uien en laat nog even sudderen
- Giet vervolgens de bouillon en het bier in de pot
- Kook de soep gedurende 5 minuten
- Breng op smaak met peper en zout

Tip

- Je kan de soep serveren met sneetjes geroosterd brood die je, bestrooid met kaas, even grilleert

Gevulde kippenfilets met scampistaartjes

Ingrediënten (4 pers)

- 4 kippenfilets
- 32 gepelde scampi's
- 1 pakje (400 gr) Bonduelle Select Spinazie-Tuinerwtjes (diepvries)
- 1 flesje Tongerlo Dubbel Blond 6°
- 20 cl slagroom
- sap van ½ citroen
- verse oregano
- boter
- peper en zout



Bereiding

- Leg op elke kippenfilet 2 scampi's
- Plooi de filets dicht en prik ze vast met een coctailprikker
- Verhit 20 gr boter en bak hierin de kippenfilets even aan
- Voeg na enkele minuten de overige scampi's toe en bak alles gaar op een zacht vuurtje
- Haal de kip en de scampi's uit de pan en houd ze warm
- Zet de pan opnieuw op het vuur, giet er het bier in, roer de aanbaksels los en laat enkele minuten inkoken
- Giet er de room bij en laat nog enkele minuten koken
- Warm de kippenfilets en de scampi's even mee in de saus
- Voeg de oregano toe en kruid met peper en zout
- Bereid de groentemengeling zoals aangegeven op de verpakking

Tip

- Dik de saus eventueel nog een beetje met bindmiddel

Dranktip

- Uiteraard schenken we bij dit gerecht een aroma-volle Tongerlo Dubbel Blond 6°

Wafels met noordkrieken

Ingrediënten (4 pers)

- 1 pak Anco Wafelmix
- 1 bokaal ontpitte noordkrieken
- 2 eetlepels griessuiker
- 1 mespunt kaneelpoeder of een kaneelstokje
- bindmiddel
- 1 dl slagroom
- poedersuiker



Bereiding

- Breng de krieken met de griessuiker en de kaneel aan de kook
- Dik het sap een beetje in
- Klop de slagroom stijf en voeg op het eind een beetje poedersuiker toe
- Bereid de wafels zoals aangegeven op de verpakking
- Bestuif ze met poedersuiker
- Geef bij elke wafel een lepel krieken en een toef slagroom

Tip

- Leg de gebakken wafels liefst niet op een stapel want dan worden ze zacht