

Menu 43 – Ladies'Night Feestmenu

Asperge-appelsalade met geitenkaas

Aspergeroomsoep met zalm en chevagne

**Zalmfilet met kervelsaus
Aardappelsoufflé**

Verfijnde mokka crème

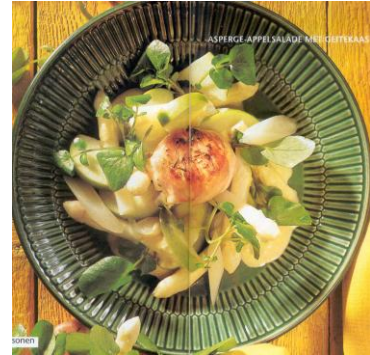
Asperge-appelsalade met geitenkaas

Ingrediënten (4 pers)

- 2 bundeltjes asperges
- 1 groene appel
- 4 geitenkaasjes
- 4 dunne plakken ongezouten spek
- een handjevol waterkers

Ingrediënten vinaigrette

- 2 dl maïsolie
- 1 eierdooier
- 2 eetlepel wijnazijn
- 1 eetlepel verse dragonblaadjes



Bereiding

- Maak de asperges schoon en kook ze beetgaar
- Was de appel en verdeel hem in partjes, verwijder het kokhuis en de pitten
- Rol de geitenkaasjes in een plakje spek
- Zet onder de hete grill tot het spek goudbruin is
- Doe de eierdooier, de olie, de wijnazijn en de dragonblaadjes in een mengkom en mix tot een gladde saus
- Verdeel de uitgelekte asperges, de appelpartjes en de waterkers over de borden
- Besprenkel met een lepel saus en leg de warme geitenkaasjes bovenop

Wijntip

- Muscat d'Alsace – een droge witte Elzaswijn met een delicaat muscaataroma en een weids boeket

Aspergeroomsoep met zalm en chevagne

Ingrediënten (4 pers)

- 3 botten asperges
- 2 aardappelen
- 1 ajuin
- 1 wit van prei
- 3 liter kippenbouillon
- 3 dl room
- olijfolie
- 300 gr verse zalm
- kervel
- chevagnekaas

Bereiding

- Schil de asperges en snij ze zeer fijn, bewaar de punten
- Stoof ze aan samen met de aardappelen, ajuin en het fijngesneden wit van prei
- Bevochtig met de kippenbouillon
- Laat 30 minuten koken en mix de soepzeer fijn
- Voeg er de room en de aspergepunten aan toe
- Snij de zalm in blokjes en schik in een diep bord
- De chevagnekaas in fijne reepjes snijden en over de zalm leggen
- Overgiet met de soep en versier met kervel

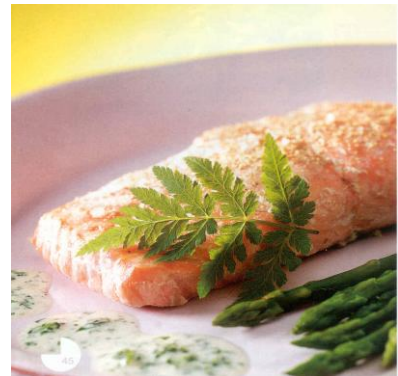
Zalmfilets met kervelsaus

Kervel

- Tuinkervel, soepkervel, stekelzaad of tamme kervel is een aromatisch kruid met een anijsachtige geur en smaak. Het kan bijna het hele jaar door gezaaid en gekweekt worden, in pot of in volle grond. U kunt kervel meekoken, vb. in kervelsoep, maar bij warme gerechten en in sauzen is het toch aangewezen de kervel net voor het opdienen toe te voegen. Kervel past bij veel gerechten en is decoratief als afwerking.
- Roomse kervel is winterhard en heeft een varenachtig uitzicht. Het is een goede vervanger voor gewone kervel en heeft een intensere anijsgeur. Een andere naam is Spaanse kervel of doorlevende kervel.

Ingrediënten (4 pers)

- Solo Culinesse
- 1 sjalotje
- 4 zalmfilets (150 gr elk)
- 1 dl droge vermout
- 3 dl visbouillon
- peper en zout
- w dl room
- 1 takje peterselie
- 1 takje dragon
- 25 gr verse kervel



Bereiding

- Verwarm een oven voor op 200°C
- Strijk een ovenschotel in met Solo Culinesse
- Pel en snipper het sjalotje
- Strooi de snipper s in de ovenschotel en leg er de zalmfilets op
- Overgiet met de vermout en de bouillon
- Kruid met peper en (zee-)zout
- Dek af met alufolie met antiaanbaklaag
- Zet 20 minuten in de oven
- Controleer de gaarheid van de zalm
- Haal de filets uit de schotel en houd warm
- Giet het vocht door een zeef in een steelpannetje en laat even inkoken
- Voeg de room toe, laat inkoken tot sausdikte en breng op smaak
- Spoel, pluk en droog ondertussen de groene kruiden en hak ze
- Houd wat kervel apart (zie tip)
- Voeg de kruiden net voor het opdienen bij de saus
- Dien op met groene boontjes, spinazie of broccoli en een gekookt aardappeltje, deegwaren of rijst
- Werk af met verse (roomse) kervel

Aardappelsouffletjes

- Schil de aardappelen en laat ze heel
- Kook ze gaar in water met zout
- Stamp 3 aardappelen fijn
- Meng het warme kruim direct met de gesmolten boter, de warme melk en de eierdooier tot een smeùige puree
- Breng de puree op smaak met peper en zout
- Snij de overgebleven aardappel in 4 dikke plakken
- Leg de plakken op een ingevette bakplaat
- Klop de eiwitten stijf en spatel het schuim door de aardappelpuree
- Schep op elk aardappelplakje een bergje puree
- Bestrooi het geheel met een beetje paneermeel
- Schuif de bakplaat in een op 220°C voorverwarmde oven gedurende 10 à 15 min tot de pureemassa mooi gerezen is en goudbruin begint te kleuren

Wijntip

- een Pomerol
- een wijn uit Toscane bv. Een Brunello of een Vino Nobile
-
- De wijn moet in elk geval doen denken aan zon en oogsttijd.

Verfijnde Mokka-crème

Ingrediënten (4 pers)

- ½ vanillestokje
- 1 eierdooier
- 1 eetlepel suiker
- 250gr mascarpone
- 4 eetlepels versgezette sterke koffie
- 1 à 2 eetlepels koffielikeur
- 16 Italiaanse lange vingers
- cacao-poeder



Bereiding

- Vanillestokje in lengte opensnijden en merg eruit schrapen
- Eierdooier met suiker en vanillemerg tot een dik mengsel kloppen
- Mascarpone en 2 eetlepels koffie erdoor spatelen en gladroeren
- Rest koffie met likeur mengen en lange vingers ermee besprenkelen
- In elke coupe 4 koekjes rechtop tegen de zijkant zetten
- Crème over coupes verdelen en ±2 uur in koelkast laten opstijven
- Voor serveren royaal met cacao-poeder bestrooien