

**Menu 51.**

**Cappuccino van rucola met  
aardappelcroûtons**

**Romige witloofsoep met kip en appel**

**Struisvogelfilet met zoetzure saus**

**Frambozengratin met Crème de Cassis  
en Griekse yoghurt**

## Cappuccino van rucola met aardappelcroûtons

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 eetlepels boter
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 400 gr kruimige aardappelen
- 6 dl groentebouillon
- 100 gr jonge spinazie
- 100 gr rucola
- 1 dl room
- 1 dl melk
- paprika

### Ingrediënten voor de croûtons

- 200 gr vastkokende aardappelen
- 1 eetlepel olijfolie
- ¼ theelepel paprika
- ¼ theelepel komijn



### Bereiding

- Snipper de ui en de knoflook fijn
- Schil de aardappelen en snij ze in blokjes
- Verhit de olijfolie in een pan en stoof de ui, knoflook en aardappelen 5 minuten zonder kleuren
- Voeg de bouillon toe en kook de aardappelen gaar
- Neem de pan van het vuur
- Voeg de spinazie en rucola toe maar hou een paar blaadjes rucola apart voor versiering
- Laat enkele minuten staan met het deksel op de pan
- Voeg dan de room en melk toe en pureer de soep
- Kruid met peper en zout en hou de soep warm
- Schil de aardappelen voor de croûtons en snij ze in kleine blokjes
- Meng de blokjes met de olijfolie, specerijen, zout en peper
- Bak ze op middelhoog vuur tot ze mooi gekleurd en krokant zijn
- Laat de soep vlak voor het opdienen schuimen met de staafmixer
- Dien de soep warm of koud op en versier met enkele blaadjes rucola en de croûtons
- Werk af met paprika

## Romige witloofsoep met kip en appel

### Ingrediënten

- 1 kipfilet, voorgegaard en in blokjes gesneden
- 1 liter kippenbouillon
- 500 gr witloof, fijngesneden
- 1 aardappel, in blokjes
- 1 ui, fijngesneden
- ½ appel, in blokjes
- enkele roze bessen
- bieslook, fijngesneden
- boter
- 50 ml room
- tijm
- nootmuskaat
- peper en zout



### Bereiding

- Stoof de helft van het witloof samen met de ui in boter
- Kruid met peper, zout en tijm
- Voeg de kippenbouillon en de aardappelblokjes toe
- Laat goed doorkoken, mix de soep en passeer ze door een zeef
- Bak de ander helft van het witloof samen met de appelblokjes in boter
- Voeg de kippenblokjes toe en kruid met peper, zout en nootmuskaat
- Laat de soep terug opkoken en breng ze op smaak met peper en zout
- Leg het garnituur in het midden van een soepbord en giet er de soep rondom
- Werk af met roze bessen, bieslook en een scheutje room

### Tip

- Voorgekookte cannelloni kan worden opgevuld met het garnituur

## Struisvogelfilet met zoetzure saus

### Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr struisvogelfilet
- 275 gr boter
- 2 dl kalfsfond
- sap van 1 sinaasappel
- sap van ½ citroen
- 12 sechuanpeperkorrels
- 20 gr roze peperkorrels
- 20 gr groene peperkorrels
- zwarte peperkorrels uit de molen
- 3 eetlepels suiker
- 4 appel Golden Delicious



### Bereiding

- Bak de struisvogel mooi roze in 100 gr boter, ongeveer 3 minuten aan beide zijden
- Bestrooi ze met peper en zout
- Neem ze uit de pan, giet het vet af en laat 1 eetlepel suiker licht karameliseren in de pan
- Blus met citroensap, laat even opkoken en blus af met het sinaasappelsap
- Voeg de sechuanpeper toe en laat inkoken tot een lichte siroop
- Voeg de kalfsfond aan de siroop toe en laat opnieuw inkoken tot licht gebonden
- Zeef de saus en monteer met 50 gr boter
- Breng op smaak met zout en voeg op het laatst de roze en groene peperkorrels toe
- Schilde appelen, verwijder de klokhuizen, snij het vruchtvlees in schijfjes en vervolgens in blokjes
- Bak aan in 125 gr boter
- Voeg 2 eetlepels suiker toe en laat en laat lichtjes karameliseren
- Snij het vlees in mooie plakjes
- Schik ze op voorverwarmde borden en nappeer de saus erover
- Verdeel de appeltjes rondom en werk af met enkele forse draaien van de pepermolen

## Frambozengratin met crème de cassis en Griekse yoghurt

### Ingrediënten (12 pers)

- 2 eetlepels suiker
- 150 ml slagroom, geklopt
- 200 gr Griekse yoghurt
- ¼ koffielepel vanille-extract
- 600 gr diepvriesframbozen, ontdooid
- 4 eetlepel Crème de Cassis
- 75 gr demerara suiker



### Bereiding

- Klop de slagroom stijf met de suiker
- Roer deze voorzichtig door de yoghurt samen met het vanille-extract
- Roer de likeur door de frambozen en verdeel over 4 borden
- Bedek de frambozen met een laagje roomyoghurt
- Besprenkel met een dikke laag suiker
- Zet enkele minuten onder de grill tot de suiker gekarameliseerd en goudbruin is
- Laat enkele minuten rusten tot de suiker hard wordt