

**Menu 53.**

**Torentje van rode biet met gele verse kaas**

**Crèmesoep Florida**

**Gebakken roodbaars of lamskroon met  
tijm, knoflook en asperges**

**Parfait van witte chocolade en advocaat**

## Torentje van rode biet met gele verse kaas

### Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr verse, zachte kaas
- 3 eetlepels verse room
- 4 rode bieten in plakjes van ½ cm dik
- handvol walnoten
- knoflookscheutjes
- kurkuma
- noten-rozijnenbrood
- vinaigrette



### Bereiding

- Doe de verse kaas samen met de room, honing en kurkuma in een mengkom
- Klop tot een egaal mengsel
- Voeg er zoveel kurkuma bij tot het mengsel lichtgeel is
- Maak torentjes van afwisselend een plakje biet en wat kaasmengsel
- Eindig met een plakje rode biet
- Werk af met een paar stukjes walnoot en wat knoflookscheutjes
- Serveer op een bedje van sterkers
- Geef er een vinaigrette en wat noten-rozijnenbrood bij

### Rode biet koken

- In de supermarkt is gebruiksklare rode biet (gekookt en vacuüm getrokken) te koop
- Wilt U de bieten zelf koken doe dat dan in de schil. Laat ze in het vocht afkoelen en schil ze daarna. Op die manier houden ze hun mooie rode kleur

## Crèmesoep Florida (Velouté Florida)

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 liter kippenbouillon
- 40 gr boter
- 40 gr bloem
- 1 blaadje foelie
- ½ dl room
- 1 banaan
- 50 gr champignons
- 1 sneetje brood
- 1 ui
- 1 worteltje
- 2 eidooiers
- 50 gr kippenvlees
- peterselie

### Bereiding

- Maak de ui en de wortel schoon en snij ze fijn
- Smelt de boter in een pan en fruit ui, wortel en foelie
- Als de ui glazig is voegt men de bloem erbij en maakt een roux
- Voeg de kippenbouillon toe
- Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken
- Passeer de soep door de doek en breng ze weer aan de kook
- Snij de champignons in plakjes en voeg deze toe aan de soep
- Snij het brood in kleine vierkantjes en bak er in wat boter mooie croûtons van
- Snij het kippenvlees in brunoise en voeg dit toe
- Maak van de dooiers en de room een liaison
- Geef deze, van het vuur af, bij de soep
- Leg wat plakjes banaan in de soepkoppen
- Schenk er soep over en versier met wat gehakte peterselie
- Strooi er wat broodcroûtons over

## Gebakken roodbaars/lamskroon met tijm, knoflook en asperges

### Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr roodbaars of lamskroon
- 200 gr witte asperges
- 200 gr groene asperges
- 2 teentjes knoflook
- 250 gr roomboter
- 2 dl droge witte wijn
- 1 dl gevogeltefond
- ½ dl room
- 4 takjes tijm



### Bereiding

- Bak de roodbaars of lamskroon in de oven gedurende 20 minuten in de gevogeltefond waarin tijm en wat knoflook hebben getrokken
- Laat de witte wijn met de rest van de knoflook inkoken
- Voeg room toe en klop op met boter
- Reinig de asperges en kook ze
- Versnijd en leg alles op een voorverwarmd bord

### Tip “Koken asperges”

- Zet de asperges op in koud water met 1 theelepel zout, een klontje boter en een takje peterselie. Als het water kookt haal de kookpot van het vuur en laat nog ze 10 minuten rusten alvorens de asperges er uit te halen

## Parfait van witte chocolade en advocaat

### Ingrediënten (4 pers)

- ½ l slagroom
- 1 eetlepel fijne suiker
- 300 gr witte chocolade
- 4 eiwitten
- 150 gr verse geitenkaas (Chavroux)
- 1½ blaadje gelatine
- 1 à 2 eetlepels advocaat

### Ingrediënten voor de saus

- 50 gr fijne suiker
- 6 eetlepels water
- sap van 2 sinaasappels
- 2 eetlepels Cointreau



### Bereiding

- Laat de gelatine weken in ruim koud water
- Breek de chocolade in stukjes
- Verwarm op een zacht vuur de helft van de slagroom
- Doe er de chocolade bij en roer tot die volledig gesmolten is
- Voeg er de geitenkaas aan toe en roer weer goed glad
- Klop de rest van de slagroom lobbig met de fijne suiker
- Klop de eiwitten stijf
- Spatel eerst de slagroom en dan de eiwitten luchtig door de kaasmassa
- Schep de helft van het mengsel in een cakevorm
- Laat 30 minuten opstijven in de diepvriezer
- Schep dan een streep advocaat in het midden op het ijs
- Dek af met de rest van het kaasmengsel
- Laat weer 30 minuten opstijven in de diepvriezer
- Breng voor de saus het water aan de kook met de fijne suiker
- Blus met het sinaasappelsap en de Cointreau
- Roer goed glad
- Laat afkoelen
- Serveer in plakken met de lichtjes gekoelde saus en eventueel wat verse vruchten

### Tip van de chef

- Haal de vorm een half uur voor U het ijs gaat serveren uit de diepvriezer zodat het wat zachter kan worden