

Menu 54.

Venkelcappuccino met gerookte kip

Oosterse pompoenvissoep

Provençaalse spinazietaartjes

Amandelgaletten met zomerfruit

Venkelcappuccino met gerookte kip

Ingrediënten (4 pers)

- 3 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 2 venkelknollen
- 50 gr boter
- 7 dl kippenbouillon (van tablet of uit pot)
- 1 eetlepel gehakte muntblaadjes (vers of diepvries)
- 125 ml slagroom
- zout



Bereiding

- Pel de sjalotjes en het teentje knoflook en snipper fijn
- Snij het groen van de venkel en hou apart voor de garnering
- Schaaf of snij de venkelknollen in smalle reepjes
- Verhit de helft van de boter en bak hierin de sjalotjes en knoflook gedurende 3 minuten
- Voeg de venkel toe en bak deze 5 minuten mee
- Schenk de bouillon erbij en kook zachtjes gedurende 15 minuten
- Voeg na 10 minuten de muntblaadjes toe
- Snij de gerookte kipfilet in smalle reepjes en verdeel over 4 soepkoppen
- Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine
- Klop de slagroom met 25 gr boter en een snuifje zout tot een schuimige mousse
- Giet de warme soep op de kipreepjes in de soepkoppem
- Lepel de mousse zonder te roeren zoals bij cappuccino over de soep
- Strooi er het venkelgroen over
- Lekker met soepstengels of geroosterd brood

Tip

- De gerookte kipfilet kan vervangen worden door reepjes beenham of rauwe ham
- Maak de soep extra lekker door er een scheutje Pernod, Pastis of Ouzo aan toe te voegen

Wijntip

- Droge witte Soave, Pinot Blanc of Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc/Steen

Oosterse pompoenvissoep

Ingrediënten (4 à 6 pers)

- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 750 gr pompoen of gezeefde tomaten
- 1 winterwortel
- 200 gr koolrabi
- 2 aardappels (kruimig kokend)
- 400 gr kabeljauwfilet
- 200 gr zalmfilet
- 2 eetlepel zonnebloem- of arachideolie
- 2½ liter visbouillon
- 1 theelepel gemalen djinten (komijn)
- 1 theelepel gemalen laos (galanga)
- 1 theelepel gemalen djahe (gemberwortel)
- 1 theelepel gemalen ketoembar (korianderzaad)
- 1 theelepel sambal (oelek)
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 100 gr heel fijn gesneden prei



Ingrediënten voor de korianderboter

- 2 tenen knoflook uit de knijper
- gemalen zwarte peper
- 50 gr plantaardige halvarine of boter

Bereiding

- Snipper de gepelde uien
- Hak de gepelde knoflooktenen fijn of druk ze door een knijper
- Snij de schil van de pompoen en verwijder zaad en zaadlijsten
- Snij het vruchtvlees in kleine stukjes
- Snij de wortel, de geschilde koolrabi en de geschilde aardappels in blokjes
- Snij de visfilet in dobbelstenen
- Verhit de olie in een flinke soeppan en bak de uisnippers zacht tot glazig
- Voeg de gesneden pompoen (of gezeefde tomaten), wortel, koolrabi en een aardappel toe en bak even alles mee
- Doe de visbouillon in de pan en breng aan de kook
- Kook de groenten in ongeveer 15 minuten op een niet te hoog vuur gaar
- Pureer de groenten met een staafmixer
- Doe de stukjes vis in de soep en hou de soep tegen de kook aan en pocheer also de vis. De soep mag niet meer koken
- Roer nu de gemalen specerijen, de sambal en de kerrie- en paprikapoeder door de soep
- Schep de soep in voorverwarmde borden
- Strooi er een beetje prei over
- Meng voor de korianderboter knoflook, koriander en versgemalen peper door de boter
- Lekker met pompoenpittenbrood met korianderboter

Tip

- Vervang de kabeljauwfilet door een andere soort witvis zoals tilapia of koolvis

Wijntip

- Droge witte wijnen zoals Italiaans Soave, Oostenrijkse Grüner Veltiner, Spaanse witte Navarra of een Kaapse Chenin Blanc/Steen op 9 à 11°C

Provençaalse spinazietaartjes

Ingrediënten (4 pers)

- 400 gr bladspinazie (diepvries)
- 2 uien
- 8 teentjes knoflook
- 2 gele paprika's
- 2 rode paprika's
- 400 gr (rolletje) zachte geitenkaas
- 8 plakjes ontbijtspek
- 3 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels verse Provençaalse kruiden (of 1½ eetlepel diepvries of gedroogde)
- 450 gr voorgekookte aardappelschijfjes
- 4 kookringen (diameter 10cm, hoogte 5 à 5cm)
- peper en zout



Bereiding

- Ontdooi de spinazie en laat uitlekken, druk het overtollige vocht eruit
- Pel de uien en snij deze in ringen
- Pel en snipper de teentjes knoflook
- Snij de paprika's, zonder zaadjes, in reepjes
- Verdeel de geitenkaas in dunne plakken
- Bak het ontbijtspek in een hete droge koekenpan zachtjes uit
- Schep het spek uit de pan
- Houd 4 plakken apart en verkruimel de rest van het spek
- Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak hierin de ui, de helft van de knoflook en alle paprikareepjes zachtjes gedurende 10 minuten
- Voeg peper, zout en 1 eetlepel Provençaalse kruiden toe
- Zet 4 kookringen op 4 ovenvaste borden
- Vul deze ringen achtereenvolgens met de aardappelschijfjes, het verkruimelde ontbijtspek, 1/3 van de geitenkaas, het paprikamengsel en de rest van de kruiden
- Druk de laagjes met de achterkant van een lepel aan
- Zet de taartjes 15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven
- Verwijder de ringen
- Serveer de taartjes met een plak gebakken ontbijtspek erop
- Lekker met een groene salade

Tip

- Een vegetarische variant van deze taartjes – vervang het spek door een handvol pijnboompitten
- De kookringen kunnen vervangen worden door eenpersoons ovenschaaltje

Wijntip

- Droge Riesling Rijn of Moezel
- Milde Pinot Blanc uit de Elzas

Amandelgaletten met zomerfruit

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr aardbeien
- 200 gr frambozen
- 200 gr bosbessen
- 2 dl slagroom
- 50 gr suiker
- 100 gr mascarpone
- poedersuiker

Ingrediënten voor de amandelgaletten

- 100 gr eiwit (van ca 4 eieren)
- 100 gr geschaafde amandelen
- 100 gr suiker
- 20 gr bloem
- 25 gr gesmolten boter
- klontje boter om in te vetten



Bereiding

- Maak de vruchten schoon
- Klop de slagroom met de suiker bijna stijf en spatel de mascarpone erdoor
- Zet dit koel weg
- Klop voor de amandelgaletten het eiwit los met een vork
- Meng de amandelen, suiker en bloem door elkaar en roer dit mengsel door het eiwit
- Voeg de gesmolten boter als laatste toe
- Vet de bakplaat licht in met boter
- Druk met een vork het amandelmengsel in rondjes van ±10cm doorsnee zo dun mogelijk uit op de bakplaat - Hou voldoende afstand want ze lopen iets uit
- Zet de bakplaat in het midden van een op 180°C voorverwarmde oven
- Blijf erbij staan en neem de bakplaat uit de oven als de koeken goudbruin zijn
- Steek met een paletmes de koeken van de plaat en laat ze afkoelen
- In het begin zijn ze erg slap maar ze worden snel krokant
- Schep aan de rand van het bord een lepel mascarponeroom
- Zet er een amandelgalet tegenaan en zet deze vast met weer een eetlepel room
- Herhaal dit totdat er 3 amandelkoekjes rechtop staan
- Leg er fruit omheen
- Bestrooi rijkelijk met poedersuiker

Tip

- Strooi eens een beetje vers gemalen peper over de aardbeien – de smaak wordt erdoor verhoogd
- De eierdooiers die overblijven kunnen de volgende dag gebruikt worden voor een omelet

Wijntip

- Een fijne zoete wijn. Monbazillac uit het ZW van Frankrijk
- Muscat de Rivesaltes
- Muscat de Baumes-de-Venise (allen op 9 à 11°C)