

Menu 55.

**Lauwwarme auberginerolletjes
in tomatensaus**

**Thaise komkommersoep met
pittige balletjes**

Bouillabaise met kip

Chocoladetaart

Lauwwarme auberginerolletjes in tomatensaus

Ingrediënten (4 pers)

- 2 aubergines
- olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 1 courgette
- 1 ui
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 eetlepel Italiaanse kruiden (diepvries of gedroogd)
- versgemalen peper
- 1 potje groene pesto
- 100 gr zachte geitenkaas zonder korst
- blaadjes basilicum voor de garnering
- zout



Bereiding

- Snij een klein stukje van de uiteinden van de aubergine
- Snij bij elke aubergine eerst in de lengte een dunne plak, voornamelijk schil, weg
- Snij elke aubergine vervolgens in 4 mooie plakken van 1cm dik
- Giet een flinke scheut olijfolie in een kom en roer er de uitgeperste tenen knoflook door
- Bestrijk met een kwastje de aubergineplakken aan beide zijden met deze olie
- Snij of schaf de courgette waarvan de uiteinden verwijderd zijn in 8 smalle lange plakken
- Gooi de dunne buitenste plakken met schil weg
- Snipper de gepelde ui
- Gril de plakken aubergine op de grillpan of leg ze op een bakplaat onder de ovengrill
- Gril de plakken aan beide kanten tot ze zacht en gaar zijn maar nog niet uit elkaar vallen
- Laat de aubergineplakken eventueel op keukenpapier uitlekken
- Fruit de gesnipperde ui in een beetje olijfolie in een hoge koekenpan
- Voeg de tomaten uit blik, de Italiaanse kruiden, peper en zout naar smaak toe
- Laat alles ongeveer 5 minuten zachtjes sudderen
- Pureer dit mengsel met een staafmixer of keukenrobot. Giet wanneer de staafmixer gebruikt wordt in een hoge kom om spatten te voorkomen
- Bestrijk elke plak aubergine met pesto
- Leg geitenkaas op de pesto
- Dek deze laag toe met een plak courgette
- Rol op en leg de rolletjes met de naad naar beneden op een bord
- Steek de rolletjes eventueel vast met een prikker
- Schep de warme tomatensaus in diep borden
- Leg in elk bord 2 auberginerolletjes
- Garneer met enkel blaadjes basilicum

Tip

- Vervang voor een niet-vegetarische variatie de courgetteplakken door plakken rauwe Italiaanse of Serrano-ham

Wijntip

- Witte of rosé van Côtes du Provence
- Droge witte Italiaanse wijnen als Soave, Orvieto
- Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc/Steen

Thaise komkommersoep met pittige balletjes

Een licht kruidige exotische soep die verrassend eenvoudig te bereiden is

Ingrediënten (4 pers)

- ± 300 gr bereid gehakt (kalf:varken)
- ¾ komkommer
- 1 eetlepel sojasaus
- 100 gr peultjes (diepvries)
- 1 plantje verse koriander
- 4 teentjes knoflook
- 3 lente-uitjes
- 100 gr sojascheuten (vers of diepvries)
- ½ blokje vleesbouillon
- zwarte peper en zout



Bereiding

- Meng het gehakt met de geperste look en fijngesnipperde korianderblaadjes
- Kruid met zwarte peper en zout
- Rol er kleine balletjes van
- Snij de ongeschilde komkommer in staafjes van 2 cm lang en ½ cm dik
- Snij de peultjes in stukken
- Snipper de lente-uitjes fijn
- Breng 1 liter water aan de kook en leg er de balletjes in
- Laat 4 minuten gaar worden, zonder te koken
- Breng 1 liter water met ½ vleesbouillonblokje aan de kook
- Voeg de komkommer en de sojasaus toe en laat 4 minuten koken
- Voeg de peultjes toe en laat 2 minuten koken
- Voeg de sojascheuten toe, laat 2 minuten koken
- Doe er tenslotte de uitgelekte balletjes bij
- Versier met de lente-uitjes en dien op

Bouillabaise met kip

Bouillabaise met kip is een even grote klassieker van de Provençaalse keuken als de evenknie met vis

Ingrediënten (4 pers)

- 1 grote wortel
- 1 wit van prei
- 1 venkelknol
- 2 grote aardappelen
- 1 scheutje pastis
- 1 pakje saffraandraadjes
- 4 tomaten
- ½ blokje kippenbouillon
- 4 kippenwitten
- 5 cl olijfolie
- 1 stokbrood

Ingrediënten voor de rouille

- 1 eierdooier
- 1 theelepel harissa
- 2 teentjes knoflook
- 10 cl olijfolie
- een bosje bieslook
- peper en zout



Bereiding

- Hak de grof versneden wortel en de venkelknol in kleine stukjes
- Snijd het wit van de prei in kleine stukjes en was de groenten
- Laat een flinke scheut olijfolie warmen in een pot
- Doe de fijngehakte groenten in de pot en laat gedurende 10 minuten op een zacht vuurtje stoven
- De groenten moeten mooi glazig worden en niet kleuren
- Maal de tomaten fijn in een hakmolen
- Zeef het tomatensap boven de stovende groenten
- Druk met een spatel zoveel mogelijk sap door de zeef
- Voeg een scheutje pastis en de saffraan toe
- Giet ½ liter water in de pot en voeg het halve bouillonblokje toe
- Breng alle aan de kook
- Laat vrij hevig koken zodat de olijfolie met het water een gebonden emulsie vormt m.a.w. er ontstaat een licht gebonden lopend sausje
- Zet dan het deksel op de pan en laat de groenten 5 minuten zacht koken
- Schil de aardappelen en versnijdt ze in kleine kubusjes van een ½ cm
- Voeg de aardappelen toe aan de andere groenten
- Laat nog 10 minuten koken onder deksel
- Leg de kippenwitten in de saus en laat ze 20 minuten zachtjes pocheren. De saus kookt dus niet maar zweeft tegen het kookpunt aan
- Snij het stokbrood in schijfjes en laat kleuren onder de grill
- Doe de eierdooier in een kom, voeg de harissa toe en meng even met de klopper op een lage snelheid
- Giet de olijfolie in een fijn straaltje bij de dooier
- Klop onophoudend op lage snelheid tot een mooie, niet te sterk gebonden mayonaise is ontstaan
- Voeg de grof gesneden knoflook onder de mayonaise tot een gladde dikke rouille
- Leg de kippenwitten op de borden, giet de groenten en de saus erom heen
- Breng wat rouille aan op een paar toastjes
- Leg die om elk kippenwit en versier met fijngehakte peterselie

Chocoladetaart

Ingrediënten (4 pers)

- 10 gr boter voor insmeren van springvorm
- 125 gr boter
- 185 gr chocolade (puur of melk)
- 100 gr bitterkoekjes
- 150 gr fijne tafelsuiker
- 4 grote eieren
- cacaopoeder of poedersuiker
- mascarpone of slagroom



Bereiding

- Smeer de binnenkant van een springvorm van 24cm dun in met boter
- Bekleed de bodem met bakpapier
- Breek de chocolade in stukken
- Verkruimel de bitterkoekjes
- Smelt de chocolade au bain-marie
- Roer de boter die op kamertemperatuur dient te zijn met de suiker tot een luchtig mengsel
- Roer met een garde of mixer één voor één de eieren door dit mengsel
- Voeg de koekkrumels en beetje bij beetje de gesmolten chocolade toe
- Giet deze massa in de springvorm en bak de taart in ± 40 à 50 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven gaar
- Steek na 40 minuten een houten satépen in de taart om te controleren of de taart gaar is
- Als de pen er schoon uitkomt is de taart gaar
- Snij de chocoladetaart los van de wand van de vorm en laat 15 minuten rusten
- Verwijder de vorm en bestrooi de taart met cacaopoeder of poedersuiker
- Serveer er eventueel lobbige geklopte mascarpone of slagroom bij

Tip

- Serveer een bolletje ijs bij een punt taart

Wijntip

- Chocoladetaart vraagt om een stevige wijn met een hoog alcoholgehalte: laat de keuze op een zoete sherry vallen of op een warme smakende rode Port (12 à 14°C)