

**Menu 61.**

**Streudel marinas**

**Witloofsoep met Bleu d'Auvergne  
en prei**

**Lambout met groene kruidensaus**

**Flensjes met noten crème  
en sinaasappelsaus**

## Streudel marinas

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 bladerdeegplakjes
- 300 gr zalmfilet
- 4 sneetjes jonge kaas
- 2 tomaten in plakjes
- 4 tomaten ontveld en ontpit en in blokjes gesneden
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie
- 1 eitje
- verse basilicum
- oregano
- peper en zout

### Bereiding

- Snij de zalm in carpacchio
- Beleg er de helft van de bladerdeegplakjes mee
- Schik daarop de jonge kaas en de in plakjes gesneden tomaat en bestrooi met de verse oregano
- Schei het eigeel en klop het met wat water tot een klassieke dorure
- Strijk er de overgebleven bladerdeeg mee in en rol deze dan op
- Doreer de buitenkant en bestrooi met fijngehakte oregano
- Bak in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 10 minuten
- Hak de look fijn en stoof samen met de tomatenblokjes aan in de olijfolie
- Kruid af met peper en zout en geciseleerde basilicum
- Frituur de basilicumblaadjes
- Schik een stukje streudel met ernaast wat tomatencompote

### Wijntip

- een Duitse Riesling

## Witloofsoep met Bleu d'Auvergne en prei

### Ingrediënten (2 pers)

- 2 eetlepels olijfolie
- 300 g panklare prei (zakje)
- Bleu d'Auvergne (kaas)
- 400 ml romige witlofsoep (koelvers)
- 8 bruschetta's (Italiaanse broodjes)



### Bereiding

- In wok olie verhitten en prei in ca. 3 minuten beetgaar bakken
- Intussen 100 g kaas verkrumelen
- Soep en verkruimelde kaas door prei roeren en soep in 3 à 4 minuten zachtjes verwarmen
- Bruschetta's bestrijken met rest van kaas

## Lamsbout met groene kruidensaus

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 lamsbout van 1½ kg (uitgebeend, bot meevragen)
- 125 gr boter
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie (vers of diepvries)
- versgemalen peper en zout
- 6 gedroogde tomaten op olie
- 2 eetlepels bloem
- ½ eetlepels fijngehakte tijm (vers of diepvries)
- ½ eetlepel fijngehakte oregano (vers of diepvries)
- 2 dl rode wijn
- 1 dl citroensap
- enkele takjes munt
- enkele takjes rozemarijn



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Meng 50 g boter met 1 geperst teentje knoflook, peterselie, zout en peper
- Verdeel de kruidenboter over de binnenkant van het vlees
- Snijd de tomaten in reepjes en verdeel ze erover
- Bind de lamsbout op met keukentouw
- Leg het vlees in de braadslede en strooi de bloem, de tijm en de oregano erover
- Leg het bot erbij voor de smaak
- Verdeel 50 g boter in vlokjes over het vlees
- Zet de lamsbout in het midden van de oven en braad deze rondom bruin in 25 minuten
- Verwarm de wijn, 2 dl water en het citroensap en giet dit bij de lamsbout
- Braad nog ± 30 minuten en bedruip het vlees af en toe
- Haal de lamsbout uit de braadslee
- Dek het vlees even af met aluminiumfolie en laat 5 à 10 minuten rusten zodat de vleessappen goed door het vlees verdeeld worden
- Zeef het braadvocht boven een steelpan
- Laat het braadvocht 10 minuten zachtjes inkoken
- Voeg 1 theelepel fijngehakte muntblaadjes en ½ theelepel gehakte rozemarijnblaadjes bij de saus
- Klop van de warmtebron af 25 gr boter door de saus en maak deze op smaak af met peper en zout
- Serveer het vlees in plakken met de saus
- Serveer er krielaardappeltjes en peultjes gemengd met maïskolfjes en worteltjes bij

### Wijntip

- Goed te combineren met een mooie rode Chileense Cabernet Sauvignon, een Chianti of een Rioja Tinto

## Flensjes met notencrème en sinaasappelsaus

### Ingrediënten flensjesbeslag (4 pers)

- 100 gr zelfrijzende bloem
- ½ l melk
- 3 eieren
- ½ eetlepel olie
- snuifje zout

### Ingrediënten notencrème

- ¼ l melk
- ½ vanillestokje
- 2 eierdooiers
- 40 gr fijnesuiker
- 20 gr maïszetmeel
- 50 gr kastanjes
- 50 gr walnoten
- 1 eetlepel boter
- boter of olie om te bakken

### Ingrediënten sinaasappelsaus

- 2 onbehandelde sinaasappelen
- 50 gr fijne suiker
- 1 dl water

### Bereiding

- Zeef de bloem met het zout in een kom
- Klop de eieren los met de melk
- Voeg al roerende bij de bloem en blijf roeren tot het beslag glad en homogeen wordt
- Roer de olie onder het beslag en zet het een kwartiertje apart op een koele plek
- Pel en hak de kastanjes en de walnoten grof
- Roerbak alle noten gedurende 2 minuten in de hete boter
- Breng de melk aan de kook met het gespleten vanillestokje
- Klop de eierdooiers los met de suiker en het maïszetmeel
- Giet de kokendhete melk bij het mengsel en roer voortdurend tegen het klonteren
- Zet op een zacht vuur tot de crème begint in te dikken
- Blijf roeren en laat niet koken
- Giet de crème door een zeef in een koude kom
- Blijf roeren tot de crème volledig afgekoeld is
- Voeg de kastanjes en de noten bij en meng voorzichtig
- Breng het water aan de kook met het sinaasappelsap en de suiker
- Voeg de fijngesneden sinaasappelschil bij en laat 3 min pochieren in de suikerstroop
- Bak in een pan in hete boter of olie vrij grote, maar flinterdunne flensjes
- Vul ze met de koude notencrème en overgiet ze met de warme sinaasappelsaus
- Serveer meteen