

Menu 63.

Maissoep met krab

Auberginerolletjes

**Viennoise van zeewolf met witloof en
basilicumsaus**

Tiramisu met aardbbeien

Maïsoep met krab

Ingrediënten (4 pers)

- 1 bokaal gevogeltefond (400ml)
- 1 blik kokosmelk (250 ml)
- 4 lente-uitjes
- 2 teentjes knoflook
- 1 groen Spaans pepertje
- 1 blik maïskorrel (300 gr)
- 1 pakje verse jonge spinazieblaadjes (200 gr)
- 1 blikje krab
- 1 limoen
- maïsolie
- peper en zout



Bereiding

- Stoof de fijngesneden lente-uitjes, de gepelde knoflook en het versnipperde pepertje (zonder zaadjes of zaadlijsten) aan in maïsolie
- Schenk er de gevogeltefond en de kokosmelk bij
- Laat 5 minuten koken
- Doe er de uitgelekte maïs bij
- Laat goed doorwarmen
- Mix de soep
- Breng op smaak met limoensap, peper en zout
- Stoof de spinazieblaadjes ½ minuut aan in maïsolie
- Verkrummel de uitgelekte krab
- Werk er de soep mee af en dien op

Auberginerolletjes

Ingrediënten (14 rolletjes)

- 2 aubergines
- 250 gr mozzarella in plakjes
- 50 gr Parmezaan
- 100 gr gekookte ham in reepjes
- olie



Bereiding

- Trek de aubergines met een dunschiller in fijne plakken
- Bak beide kanten een paar minuten in ruim olie (want ze slorpen veel vocht op)
- Laat ze afkoelen op keukenpapier
- Verdeel de mozzarellaplakjes, 25 gr gemalen parmezaan en de reepjes gekookte ham over de plakjes
- Rol ze stevig op en steek er een houten prikker in
- Leg ze in een lichtjes ingevette ovenschaal
- Strooi er nog zo'n 25 gr parmezaan over
- Zet 15 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven
- Werk af met vers basilicum
- Serveer warm of lauw met stokbrood

Tip

- Aubergines zijn minder bitter als U ze, bestrooid met zout, gedurende ½ uur laat staan. Spoel ze met water en dep ze droog voor u ze in de pan doet!

Viennoise van zeewolf met witloof en basilicumsaus

Ingrediënten (4 pers)

- 20 gr gehakte ui
- 600 gr tomaten
- 1 teentje knoflook
- 4 struikjes witloof
- 600 gr zeewolfilet
- 200 gr champignons
- 40 gr sjalot
- 20 gr gehakte ui
- 1 teentje knoflook
- 600 gr tomaten
- 1 glaasje port



Ingrediënten voor viennoisebeslag

- 60 gr zachte boter
- 60 gr witbroodkruim
- 30 gr gemalen kaas
- een mespunt tijm

Ingrediënten voor de saus

- visfumet
- mosselfumet
- ½ dl droge witte wijn
- 50 cl room
- 100 gr boter (in vlokjes)
- plukjes kervel ter garnering
- verse basilicum (gehakt)
- peper en zout

Bereiding

- Vermeng de ingrediënten voor het viennoisebeslag – boter, broodkruim, kaas en tijm
- Fruit de gehakte ui in olijfolie
- Doe er de verse gepelde tomaten en het teentje knoflook bij
- Laat op een zacht vuur inkoken (tot al het water uit de tomaten verdampt is)
- Kruid met peper en zout
- Hak de champignons fijn
- Fruit de helft van de sjalot in boter en doe er de champignons bij
- Laat kort bakken op een hoog vuur, kruid met peper en zout
- Stoof de fijngesneden struikjes witloof in boter en schenk er een glaasje port bij en kruid naar smaak
- Laat voor de saus de visfumet en de mosselfumet met ½ dl droge witte wijn en de ander helft van de gehakte sjalot tot $\frac{2}{3}$ inkoken
- Doe er 50 cl room bij en laat inkoken tot saasdikte
- Werk van het vuur af met 100 gr ijskoude botervlokjes
- Werk af met verse gehakte basilicum
- Versnijdt de zeewolfilet in 4 en leg ze op een ingevette bakplaat
- Schep op elke portie een lepel tomaten, champignons en viennoisebeslag
- Dek af met aluminiumfolie en zet ± 10 minuten in een op 200°C voorverwarmede oven
- Schik de zeewolf op een bedje van witloof en lepel er de basilicumsaus bij
- Werk af met plukjes kervel

Tiramisu met aardbeien

Ingrediënten (4 pers)

- 4 eigelen
- 3 eiwitten
- 5 eetlepels suiker
- 1 pak lange vingers
- 500 gr aardbeien
- 500 gr mascarpone
- 6 eetlepels likeur
- 6 eetlepels aardbeiensiroop
- 6 eetlepels water
- cacao poeder

Bereiding

- Klop de eigelen op met 3 eetlepels suiker tot een stevige massa
- Doe er de mascarpone bij en meng
- Klop de eiwitten met de rest van de suiker (2 eetlepels), meng voorzichtig onder de mascarpone
- Meng siroop, likeur, water en haal er de koekjes door
- Bedek de bodem van de schaal achtereenvolgens met een laag koekjes, laag kaasmengsel, laag aardbeien en herhaal dit en eindig met een laag kaasmengsel
- Laat een nacht opstijven in de koelkast en versier met cacao poeder