

Menu 65 – Lady's night

**Paprikasoep met roomkaas, avocado en
garnalen**

Streudel marinas

Zalmsteaks in mosterd-groentensaus

**Witte chocolademousse met honing en
sinaasappel**

Paprikasoep met roomkaas, avocado en garnalen

Ingrediënten (4 pers)

- 4 rode paprika's
- 600 gr kleine tomaten
- 2 sjalotjes of kleine uien
- 1 rijpe avocado
- 2 eetlepels limoen- of citroensap
- ½ bakje tuinkers
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 liter groentebouillon (uit pot of van 2 tabletten)
- zout en (versgemalen) zwarte peper
- 50 gr verse roomkaas
- eventueel 1 eetlepel melk
- 125 à 150 gr Hollandse garnalen



Bereiding

- Rooster de paprika's
 - Halveer ze
 - Verwijder steel en zaadlijsten
 - Leg ze met de bolle kant naar boven op het ovenrooster
 - Schuif ze onder de voorverwarmde grill en laat ze blakeren
 - Doe de geblakerde paprika's bij elkaar in een plastic zak en knoop deze dicht
 - Laat de paprika's zo 15 minuten afkoelen
- Ontvel de tomaten
 - Breng water aan de kook
 - Snijd de tomaten kruislings in
 - Schenk het kokende water erop en laat ze even staan, zodat het velletje los springt
- Trek met een scherp, puntig mesje de schil van de paprika's en tomaten
- Snijd de paprika's in vieren
- Snijd de tomaten in parten en verwijder zoveel mogelijk vocht en zaden
- Snipper de sjalotjes of uien
- Halveer de avocado en wip de pit uit de vrucht
- Neem met een lepel het vruchtvlees uit de schil en snijd het in piepkleine blokjes
- Schep ze om met limoensap
- Knip de tuinkers af
- Pel de knoflook
- Verhit de olie en fruit hierin de uien goudbruin in 3 minuten
- Roer de tomatenpuree erbij en bak nog 1 minuut
- Schep de tomaten en paprika's erbij en stoof de groentes 10 minuten
- Knijp de knoflook boven de pan uit en bak het mengsel nog 1 minuut
- Schenk de bouillon erbij en kook de soep 5 minuten zachtjes door
- Pureer de soep met de staafmixer zo glad mogelijk (of gebruik een roerzeef)
- Breng de soep op smaak met zout en peper en houd hem warm op de kleinste pit
- Roer de roomkaas (eventueel met 1 eetlepel melk) los en schep, voorzichtig, avocado, tuinkers en garnalen erdoor
- Breng dit eventueel op smaak met wat zout en peper

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 carpaccio
- 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

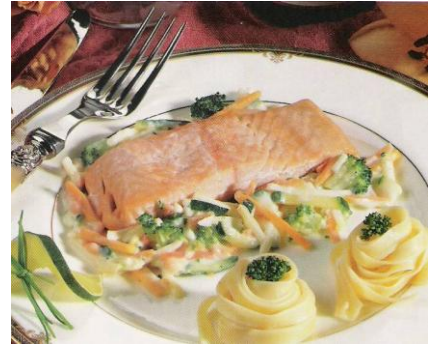
Wijntip

- een Duitse Riesling

Zalmsteaks in mosterd-groentesaus

Ingrediënten (4 pers)

- 4 Atlantische zalmsteaks (diepvries)
- 300 gr groentereepjes (diepvries)
- 50 gr mosterd uit Dijon
- 150 ml lichte room (15% vetgehalte)
- nootmuskaat
- peper en zout



Bereiding

- Meng de diepgevroren groentereepjes met de mosterd en de room
- Kruid met nootmuskaat, peper en zout
- Schep de helft van het mengsel in een ovenschotel
- Schik er de diepgevroren zalmsteaks op
- Bedek met de rest van de groentesaus
- Dek af en schuif gedurende 25 à 40 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven (afhankelijk van de dikte)
- Draai tussendoor eens om
- Schik de zalmsteaks op een schotel en hou ze warm
- Als de saus wat te lopend is giet U ze in een kookpan
- Laat op een hevig vuur enkele minuten inkoken
- Leg een zalmsteaks op elk bord
- Lepel er de saus rond en serveer met kroketten of pasta

Wijntip

- Corbans, Chardonnay Nieuw-Zeeland – fris en fruitig met lichte houttoets
- Ladoix A.C. – Bourgogne, fris en fruitig met een lichte houttoets

Witte chocolademousse met honing en sinaasappel

Ingrediënten (2 pers)

- 100 gr witte chocolade
- 1 theelepel vanille-essence
- 1 blaadje witte gelatine
- 1 ei
- 1 sinaasappel
- scheutje sinaasappellikeur
- 150 ml slagroom
- 1 eetlepel bloemehoning

Bereiding

- Breek de chocolade in stukjes en laat au bain-marie smelten
- Roer er de vanille-essence door en laat afkoelen
- Week de gelatine in ruim water
- Boen de sinaasappel goed schoon en rasp de schil
- Schil de vrucht boven een diep bord tot alle witte velletjes eraf zijn
- Snij met een scherp mes de partjes tussen de vliesjes uit
- Roer een beetje honing door het uitgelekte sinaasappelsap
- Leg de partjes erin en zet koel weg
- Klop au bain-marie het ei met 1 theelepel sinaasappelrasp en de likeur tot dikke crème
- Roer er de uitgeknepen gelatine door en laat onder af en toe kloppen afkoelen
- Klop de goed gekoelde slagroom stijf met de rest van de honing
- Roer eerst de chocolade door het eimengsel, spatel er daarna beetje voor beetje de slagroom door
- Zet de chocolademousse afgedekt in de koelkast om op te stijven
- Verdeel het honingsinaasappelsap over 2 dessertborden en leg op elk bordje 2 bolletjes chocolademousse
- Leg er een paar partjes sinaasappel naast een garneer met enkel muntblaadjes

Tip

- Met 2 vochtig gemaakte eetlepels kunnen mooie ovale bolletjes gemaakt worden