

**Menu 66.**

**Aperitiefhapjes**

**Kalfsbouillon met tonijn**

**Surimitaartje met gekonfijte tomaat en  
bieslookroom**

**Hazenrug met venkel en sausje van  
veenbessen**

**Abrikozenmousse met bitterkoekjes en  
amaretto**

## Normandische toasts

### Bereiding

- Meng een camembert (ontdaan van de korst) met 2 eetlepels fijngestampte hazelnoten
- Smeer de mix op 12 driehoekjes mals wit brood
- Garneer ze met fijne schijfjes (renet-) appel
- Zet ze 2 minuten onder de grill
- Overgiet ze met 3 eetlepels lauwe rodebessengelei



## Parmentierhapjes

### Bereiding

- Snij kleine aardappelen in 12 dunne plakjes
- Bak ze 5 minuten per zijde goudbruin in olijfolie
- Garneer ze met blokjes gedroogde tomaat en paprika in olie
- Bestrooi ze met gedroogde oregano



## Serranobundeltjes

### Bereiding

- Meng 50 gr luzernescheuten met 100 gr kleine blokjes chorizo en 2 geplette hardgekookte eieren
- Verdeel het mengsel over 12 fijne sneetjes serranoham
- Garneer ze met 12 gestoomde tuinboontjes en bestrooi ze met zacht Spaans piment
- Rol ze stevig aan, bind ze vast met takjes bieslook en snij de uiteinden recht af



## Tapas van mosselen

### Bereiding

- Haal 24 rauwe mosselen (groot kaliber) uit hun schelp
- Bestrooi ze met geperste knoflook, gehakte peterselie, zout en peper
- Omwikkel ze met een krul serranoham
- Rijg ze op houten prikkers
- Zet ze 1 minuut onder de grill



## Kalfsbouillon met tonijn

### Ingrediënten (4 pers)

- ¼ liter kalfsbouillon
- 1 dl room
- 2 eierdooiers
- 200 gr verse tonijnsteak
- 1 pomodori tomaat
- 1 eetlepel fijngeknipte basilicum



### Bereiding

- Bereid een kalfsbouillon
- Snijd de tonijn in kleine blokjes
- Snijd een kruis in de tomaat
- Dompel enkele seconden in kokend water en daarna direct in ijswater
- Verwijder de schil
- Snijd de tomaat in 4 en verwijder de zaadlijsten
- Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes
- Verwarm de kalfsbouillon
- Roer de eierdooiers door de room
- Giet enkele lepels warme bouillon bij het room-eimengsel
- Giet het vervolgens al roerend door de bouillon
- De soep mag b eslist niet meer koken!!
- Verdeel de tonijn, tomatenblokjes en basilicum over 4 borden
- Schenk net voor het serveren de hete bouillon in de borden

### Tip

- Bovenop de soep kan eens chuim van room met basilicum gespoten worden, gegarneerd met een blaadje bieslook, geroosterde pijnboompitten of een schilfer parmezaankaas

### Wijntip

- Sauvignon Blanc

## Surimitaartje met gekonfijte tomaat en bieslookroom

### Ingrediënten (4 pers)

- 8 tomaten
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel gedroogde tijm
- 1 eetlepel grof zeezout
- 150 g surimisticks, fijngesneden
- 250 ml zure room
- 2 eetlepels verse peterselie, fijngesneden
- ½ zakje verse bieslook (à 25 gr)



### Bereiding

- Oven voorverwarmen op 100°C
- Tomaten ontvellen, in de lengte halveren en zaadlijsten eruit scheppen
- Tomaten met olie bestrijken en met snijvlakken naar beneden op met bakpapier beklede bakplaat leggen
- Met knoflook, tijm en zeezout bestrooien
- Tomaten in midden van oven in ± 2 uur zachtjes drogen (= konfijten)
- Let op, tomaten mogen niet bruin worden!
- Surimi met 3 eetlepels zure room omscheppen, op smaak brengen met peterselie, zout en peper
- Helft van bieslook fijnsnijden en door rest van zure room roeren, met zout en peper op smaak brengen
- Knoflook van gekonfijte tomaat vegen
- Op bord open ring leggen en ring met 2 gekonfijte tomaathelften vullen
- Kwart van surimi erop leggen en met 2 gekonfijte tomaathelften afdekken
- Ring van bord nemen en 1 theelepel bieslookroom op taartje scheppen
- Overige taartjes op dezelfde wijze bereiden
- Rest van bieslookroom met enkele druppels water verdunnen en rondom taartjes druppelen
- Garneren met rest van bieslooksprietten

## Hazenrug met venkel en sausje van veenbessen

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 hazenruggen (diepvries, Prina)
- 1 dikke venkelknol (of 2 kleine)
- 4 eetlepels bereide veenbessen (bokaal)
- 2 dl wildfond
- 2 dl rode wijn
- 4 eetlepels olijfolie
- peper en zout



### Bereiding

- Laat de hazenruggen half ontdooien (4 u op kamertemperatuur of 15 minuten op ontdooi-stand in de microgolfoven)
- Haal de filets van het been
- Dat gaat makkelijk als u een insnijding maakt tegen het been en met een lepel het filetvlees er verder afduwt
- Snij de venkelknol in fijne reepjes van ½ cm
- Verhit 2 eetlepel olijfolie in een pan
- Laat de hazenruggen gedurende 5 minuten kleuren aan beide kanten
- Kruid met peper en zout
- Schik het vlees op een ovenschotel, leg er de ruggengraat bij voor extra smaak en laat nog 15 à 20 minuten verder garen in de voorverwarmde oven op 170°C
- Het vlees moet nog rosé zijn
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een kookpot
- Voeg de venkelreepjes toe en laat 15 minuten stoven, terwijl u regelmatig omroert
- Hou warm
- Haal het vlees uit de ovenschotel
- Giet het vocht van de schotel in een pan en giet er 2 dl wildfond en 2 dl rode wijn bij
- Laat tot de helft inkoken
- Voeg er de bereide veenbessen aan toe
- Bind indien nodig met instantausbinder en kruid naar smaak met peper en zout
- Schik wat venkelreepjes in het midden van elk bord
- Snij de filets in schuine sneetjes en schik ze op de venkelreepjes
- Lepel er 3 à 4 eetlepels saus over
- Geef er aardappelgratin bij en garneer met fijngehakte peterselie

### Kooktip

- U kan het vlees enkele uren voordien kleuren, zodat het ovenklaar is op het moment zelf

### Wijntip

- Coto de Imaz Reserva D.O.C. Rioja, Spanje
- Château Lestage, A.C. Listrac

## Abrikozenmousse met bitterkoekjes en amaretto

Italiaans

### Ingrediënten (4 à 6 pers)

- 75 gram gedroogde abrikozen van Crack
- 1½ dl sinaasappelsap van Prominent
- 75 gram suiker
- 250 gram mascarpone
- 125 cl slagroom
- 100 gram bitterkoekjes van Gouden Aar
- 4 eetlepels Amaretto di Saronno



### Bereiding

- Breng de abrikozen aan de kook met het sinaasappelsap
- Draai het vuur laag en laat met de deksel op de pan ± 10 minuten zachtjes koken
- Pureer de abrikozen met het vocht met de staafmixer
- Klop de mascarpone in een grote kom los met de suiker en klop er de abrikozen-puree door
- Snijd de bitterkoekjes in stukjes
- Klop de slagroom stijf en spatel die samen met de gehakte bitterkoekjes en Amaretto door het abrikozenmengsel
- Schep de mousse in een schaal of eenpersoons coupes
- Zet de glazen tot gebruik 2 uur in de koelkast
- Garneer de mousse eventueel met een bitterkoekje, een plakje sinaasappel en een takje mint.

### Tip

- Gebruik eens cantuccini koekjes van Cafè Poccardi in plaats van bitterkoekjes