

Menu 68.

Visragout in deegbakje

Savoyardsoep

**Evermedaillons, gegratineerde selder
met appelen en feta**

Irish Coffee

Visragout in deegbakje

Ingrediënten (4 pers)

- 6 plakjes diepvries bladerdeeg, ontdooid
- 1 ei losgeklopt
- 30 gr boter of margarine
- 30 gr bloem
- 5 dl visbouillon (van tablet)
- 1¼ dl slagroom
- 200 gr grof gesneden groene groenten (courgette, broccoliroosjes, reepjes wilde spinazie)
- zout, peper
- 150 gr koolvisfilet, in reepjes
- 150 gr verse zalmfilet, in reepjes
- 100 gr grote roze garnalen
- 2 eetlepels gesneden bieslook
- 2 eetlepels grof gesneden peterselie
- 1 theelepel fijn gesneden dragon 1/2 à 1 eetlepel limoensap
- 4 takjes dille
- 4 ronde vormpjes van ± 12 cm Ø, ingevet
- bakpapier
- steunvulling (bv oude peulvruchten)

Bereiding

- Oven voorverwarmen op 200°C
- Deegplakjes op elkaar leggen en uitrollen tot cirkel van ± 30cm Ø
- Uit deeg 4 cirkels van 15 cm Ø snijden en vormpjes met deeg bekleden
- Randen van deeg inknippen en deegbodems met vork regelmatig inprikken
- Bakpapier met steunvulling in vormpjes doen
- Deegrand met losgeklopt ei bestrijken en deegbakjes in midden van oven ± 15minuten bakken
- Steunvulling en papier verwijderen en bakjes nog ± 10 minuten bakken
- Vormpjes verwijderen
- Boter smelten, bloem erdoor roeren en ± 2 minuten laten bakken
- Bouillon en slagroom toevoegen en tot gladde saus roeren
- Saus op zacht vuur ± 10 minuten laten koken
- Groenten in ruim kokend water met zout beetgaar koken (courgette, broccoli en peultjes 4 à 5 minuten, spinazie ½ minuut)
- Visreepjes door saus roeren en hierin ± 4 minuten laten garen
- Garnalen, groenten, bieslook, peterselie en dragon door saus roeren en gerecht op smaak brengen met zout, peper en limoensap
- Deegvormpjes met ragout vullen en garneren met takjes dille

Savoyardsoep

Ingrediënten (4 pers)

- 100 cl volle melk
- 4 preiwitten
- 250 gr aardappelen
- 125 gr geraspte Beaufortkaas
- 25 gr boter
- 1 snuifje nootmuskaat
- 12 broodkorstjes
- 1 grote ui



Bereiding

- Laat de boter smelten in een kookpan met dikke bodem
- Hak de geschilde ui
- Snij de preistengels en de aardappelen in schijfjes
- Fruit de preiringetjes en de gehakte ui gedurende 5 minuten op een laag vuurtje
- Roer af en toe
- Voeg de melk toe en breng aan de kook
- Voeg vervolgens de aardappelschijfjes toe en kruid naar eigen smaak met nootmuskaat, zout en peper
- Dek af en laat nog 20 minuten koken op een laag vuurtje
- Serveer de soep in vooraf verwarmde diepe borden
- Bestrooi met geraspte Beaufortkaas en versier met warme korstjes
- Dien heet op

Evermedaillons, gegratineerde selder met appelen en feta

Ingrediënten voor de gegratineerde selder (4 pers)

- 1 knolselder
- 1 liter melk
- 2 mespuntjes nootmuskaat
- 3 groene appelen type granny smith
- boter voor de vorm
- 100 gr feta

Ingrediënten voor de evermedaillons met appelen

- 4 evermedaillons
- 100 gr boter
- 1 sauspotje pepersaus
- 20 gr rodebessengelei
- 4 appels type renet
- 1 koffielepel paprika
- peper en zout



Bereiding

■ Gratin:

- Schil de selder en snijd hem in blokjes
- Giet de selder in een steelpan met melk, muskaat, peper en zout
- Breng aan de kook, zet halfweg het deksel op de pan en laat gedurende 10 minuten op een matig vuur sudderen
- Schil de appelen, maak ze schoon en snijd ze in blokjes
- Voeg ze toe aan de selder en laat het geheel nog 10 minuten op een zacht vuur koken
- Laat uitlekken en maak het geheel tot een fijne puree met een beetje kookvocht
- Giet in een beboterde gratineerschotel en bestrooi met kruimels feta
- Laat gedurende 5 minuten bruin bakken in een hete oven van 210°C

■ Medaillons:

- Laat de evermedaillons gedurende 5 minuten aan elke kant bruin bakken in 50 gr hete boter
- Leg ze opzij
- Blus de bak-bodem met de pepersaus en voeg daarna de rodebessengelei toe
- Schil, was en snijd de appelen in dikke schijfjes
- Bestrooi ze met paprika en spreid ze uit op een gratineerschotel
- Overgiet ze met de rest van de gesmolten boter en laat ze gedurende 3 minuten aan elke kant in een warme oven bruin bakken op 180°C
- Dien de met saus overgoten evermedaillons samen met de appelen en de gegratineerde selder op

Wijntip

- Droge witte wijn - Crozes-Hermitage A.C. 2003

Irish coffee-1

Ingrediënten (4 pers)

- 125 ml slagroom
- 4 eetlepels donkere basterdsuiker
- 200 ml whisky (slijter)
- 500 ml versgezette sterke (dessert)koffie
- cacao-poeder
- hittebestendige (Irish coffee) glazen



Bereiding

- In kom slagroom (dus zonder suiker!) met garde of handmixer niet stijfkloppen, maar zo dik en lobbig dat slagroom nog net van lepel afloopt
- Glazen omspoelen met heet water en basterdsuiker en whisky erover verdelen
- Koffie erbij schenken en al roerend suiker erin oplossen
- Lepel met bolle kant naar boven vlak boven glas houden en met andere hand slagroom voorzichtig via lepel op koffie scheppen of schenken
- Slagroom met cacao-poeder bestuiven

Tip

- Serveer er een schaalje met bonbons bij