

Menu 69.

Geitenkaasjes in Kataifi

Pompoensoep met kokosmelk en kerrie

Springboksteak met abrikozen-notensalsa

Chocolade trifle

Geitenkaasjes in Kataifi

Ingrediënten (4 pers)

- ½ pak Kataifadeeg (draadjesdeeg, Turkse winkel)
- 2 stuks crotin (pittige geitenkaasjes)
- vloeibare honing

Ingrediënten voor de salade

- 250 gr druiven zonder pit
- 1 takje verse rozemarijn
- 100 gr pijnboompitten
- 1 eetlepel olijfolie
- boter



Bereiding

- Snij de crotins in twee
- Trek het deeg wat los en omwikkel de kaasjes er mee
- Plaats de kaasjes in een cakejesvormen besprenkel ze met gesmolten boter
- Bewaar ze in de diepvries
- Bak ze een 20-tal minuten in een oven op 200°C tot het deeg mooi bruin kleurt
- Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge pan
- Halveer de druiven en verwijder de pitjes
- Hak de “spiesjes” van de rozemarijn zeer fijn en meng samen met de druiven, wat olie en de pijnboompitten
- Serveer de kaasjes op borden met de salade er naast en overgiet de kaasjes met honing



Pompoensoep met kokosmelk en kerrie

Gember en kerrie zorgen voor een frisse en pittige toets in deze eenvoudig te bereiden soep.

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr pompoen
- 1 preiwit
- 1 banaan
- 165 ml kokosmelk (blik)
- 2 cm verse gember
- 800 ml kippenbouillon (1½ blokje in 800 ml heet water)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 koffielepels kerrie (Topaz)
- peper en zout

Ingrediënten voor de afwerking:

- 1 dl room
- 1 mespunt kerrie (Topaz)



Bereiding

- Snij het preiwit in ringen
- Schil de pompoen en verwijder de pitten
- Snij het vruchtvlies in blokjes
- Snij de banaan in stukjes
- Schil en rasp het stukje gember
- Kruid de room met zout, peper en 1 mespunt kerrie en klop halfstijf op
- Zet koel weg tot u de soep opdient
- Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een kookpot en stoof de prei glazig (niet laten kleuren)
- Voeg de blokjes pompoen, de stukjes banaan, de geraspte gember en 2 koffielepels kerrie toe en laat nog 5 minuten stoven
- Overgiet met kippenbouillon en kokosmelk, dek af en laat het geheel nog 15 à 20 minuten koken op een zacht vuurtje
- Mix de soep fijn
- Leng ze indien nodig aan met wat water
- Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat kerrie
- Giet de soep in soepkommetjes en verdeel over elk kommetje wat halfopgeklopte kerrieroom
- Zorg ervoor dat de soep volledig bedekt is met room
- Laat kort kleuren onder de grill en dien meteen op

Tip

- De kerrieroom zorgt voor een geraffineerde afwerking maar de soep kan ook perfect zonder de room worden gegeten
- U kan de soep nog een extra smaaktoets bezorgen door er ½ dl sherry aan toe te voegen

Springboksteak met abrikozen-notensalsa

Ingrediënten (4 pers)

- 1 rode peper
- 200 gr geweldige abrikozen
- 3 eetlepels olie
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 bosuitjes, in ringetjes
- 75 gr gezouten cashewnoten, grofgehakt
- 4 springboksteaks, op kamertemperatuur
- ½ zakje verse koriander (à 15 gr), fijngesneden
- 1 à 2 eetlepels limoensap



Bereiding

- Peper halveren, zaadjes verwijderen en peper in fijne blokjes snijden
- Abrikozen met keukenschaar in stukjes knippen
- In koekenpan 1 eetlepel olie verhitten en hierin peper, knoflook en bosuitjes 1 minuut fruiten
- Abrikozen en cashewnoten toevoegen en 1 minuut meebakken
- Pan van vuur nemen en megel iets laten afkoelen
- In grote koekenpan 2 eetlepels olie verhitten en vlees in 6 à 8 minuten bruin en van binnen rosé bakken, halverwege keren
- Vlees met zout en peper bestrooien en op warme borden leggen
- Koriander en limoensap door abrikozen-cashewnotenmengsel mengen en naast vlees scheppen
- Lekker met in bouillon gekookte rijst en sperziebonen

Kooktip

- Dit recept smaakt ook prima met struisvogelbiefstuk of eendenborstfilet. Kijk voor de bereidingstijden op de verpakking. Als u de peper met zaadjes en al in blokjes snijdt, wordt de salsa nog pittiger

Wijntip

- Volle, ronde, vaak wat kruidige rode wijn

Chocolade trifle

Ingrediënten (4 pers)

- 1 vanillestokje
- 700 ml melk
- 5 eierdooiers
- 85 gr suiker
- 1 eetlepel maïzena
- 75 gr pure chocolade
- 1 kleine cake
- 4 eetlepels Marsala
- 3 eetlepels Amaretto



Bereiding

- Breng ½ liter melk met een in de lengte opengesneden vanillestokjes zachtjes aan de kook
- Laat op een zacht vuur 20 minuten trekken
- Klop de eierdooiers, suiker en de maïzena tot een schuimige massa
- Zeef de melk boven een kom
- Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en voeg ze aan de melk toe
- Roer de hete melk beetje bij beetje door het eimengsel en giet de bereiding terug in de pan
- Verhit heel langzaam
- Blijf roeren met een houten lepel tot de vla net aan de kook is en bindt
- Neem de pan van het vuur en verdeel de vla over 2 schalen
- Breek 50 gr chocolade in stukjes en doe deze met de rest van de melk in een kom
- Zet die in een pan met kokend water en laat de chocolade smelten
- Roer de chocolade door de vla in een van de schalen
- Snij de cake in plakjes en leg deze in 4 wijde glazen coupe of in een grote wijde schaal
- Meng de Marsala en de Amaretto en schenk de drank over de cake
- Giet wat gewone vla en vervolgens wat chocoladevla over de cake
- Herhaal tot de vla op is
- Laat de trifle afkoelen
- Laat daarna 4 uur opstijven in de koelkast
- Serveer met chocoladeschaafsel