

**Menu 71.**

**Groene Paassalade**

**Basilicumsoep met kwarteleitjes**

**Gebakken lamszadel met rozemarijn en  
gegratineerde venkel**

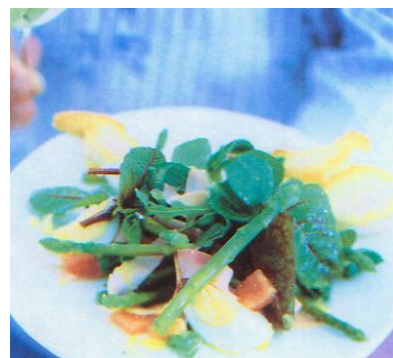
**Crème brûlée**

## Groene Paassalade

Een echte voorjaarssalade met frisse veldsla en citroen en zachte smaken van asperges en ei.

### Ingrediënten (6 pers)

- 3 kleine eieren
- 200 gr groene aspergetips
- 4 rijpe tomaten
- sap en rasp van ½ citroen
- 10 gr bieslook, fijn gesneden
- versgemalen peper en zout
- 1 dl walnootolie
- 4 sneetjes oud wit brood
- 299 gr veldslamelange met bietenblad (swiss chard), rucola en andijvie
- 200 gr gekookte ham, in plakjes, in repen van ± 1 cm
- uitsteekvormpjes vb in de vorm van paashaasjes



### Bereiding

- Kook de eieren in ± 7 minuten hard
- Laat ze onder koud stromend water schrikken, pel ze en snij elk ei in 4 partjes
- Kook de aspergetips in ruim water met zout in 4 à 5 minuten beetgaar
- Spoel ze onder koud stromend water, zodat het kookproces stopt
- Laat de asperges op keukenpapier goed uitlekken
- Ontvel de tomaten en schep de zaadjes met vocht eruit
- Snij het vruchtvlees in blokjes
- Wrijf het vocht van de zaadjes boven een kom door een zeef
- Roer er het citroensap, het citroenrasp, de bieslook, 5 à 6 eetlepels walnootolie tot een dressing
- Breng op smaak met zout en peper
- Steek met het uitsteekvormpje kleine figuurtjes uit de sneetjes brood
- Bestrijk de broodfiguurtjes dun met olie en bak ze in een droge koekenpan knapperig bruin
- Laat de croutons afkoelen
- Schep de veldslamelange, asperges, tomaat en hamrepen luchtig door elkaar
- Garneer met de partjes ei
- Besprenkel met de dressing en bestrooi met de croutons

### Tip

- Of zet de salade op tafel met de dressing en een schaaltje met de croutons apart erbij

### Wijntip

-

## Basilicumsoep met kwarteleitjes

### Ingrediënten (6 pers)

- 1 eetlepel boter of margarine
- 3 lente-uitjes, in dunne ringen
- 50 gr rijst
- 1 liter kippenbouillon(van 2 tabletten)
- 1 eetlepel citroensap
- 9 kwarteleitjes
- 50 gr basilicum
- 250 ml slagroom
- versgemalen peper en zout
- nootmuskaat
- staafmixer en/of keukenmachine



### Bereiding

- Smelt de boter in een soeppan en bak hierin de lente-uiringen heel zachtjes aan
- Schep de rijst erdoor en voeg de bouillon toe
- Kook de rijst in 15 à 20 minuten zachtjes gaar
- Pureer het geheel met de staafmixer tot een licht gebonden soep
- Roer het citroensap erdoor
- Breng in een pannetje ruim water aan de kook
- Leg de kwarteleitjes erin en kook ze ± 1 minuut
- Laat de eitjes onder koud stromend water schrikken, pel en halveer ze
- Pureer  $\frac{3}{4}$  van de basilicum met de slagroom in de keukenmachine tot een heldergroene saus (niet te lang want dan wordt de slagroom stijf)
- Snij de rest van de basilicumblaadjes in dunne reepjes\*
- Verwarm de soep (opnieuw) en roer de basilicumsaus erdoor
- Warm de soep nog heel even door en voeg peper en zout naar smaak toe
- Schep de basilicumsoep in 6 warme diep borden\*\*
- Leg de kwarteleitjes met de dooiers naar boven in de soep
- Strooi de basilicumreepjes en een beetje nootmuskaat erover en serveer meteen
- Lekker met lange dunne plakjes geroosterd stokbrood

### Tip

- \* Leg voor mooie reepjes alle basilicumblaadjes op elkaar, rol ze op en snij dit rolletje in fijne reepjes
- \*\* Als U de soep ook op het buffet wilt zetten: doe de soep over in een soepterrine en houd de soep warm op een rechaud. Serveer de kwarteleitjes en de basilicumreepjes er in mooie kommetjes apart bij.

## Gebakken lamszadel met rozemarijn en gegratineerde venkel

Pittig vlees dat nog rozé is, beetgare groente in een romig kaassausje onder een goudkleurig korstje. Hier scoor je mee.

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 lamszadel van ± 450 gr
- 1 dl vleesjus
- 1 takje rozemarijn
- takje tijm
- laurierblad
- 1 wortel
- 1 selderstengel
- 1 ui
- 1 dl droge witte wijn
- een klontje boter

### Ingrediënten voor de groente

- 2 venkelknollen
- 1 dl room
- 50 gr geraspte gruyèrekaas
- 50 gr roquefort
- snuifje nootmuskaat
- 1 takje bonenkruid



### Bereiding

- Bak het vlees rondom aan in bruisende boter
- Maak de selder, wortel en ui schoon
- Snijd in grove stukken en doe dit samen met laurier, rozemarijn en tijm bij het vlees
- Schuif de pan in de op 200°C voorverwarmde oven en gaar gedurende maximaal 20 minuten
- Neem het vlees uit de pan en deglaceer met wijn
- Doe er de vleesjus bij, laat goed opkoken en  $\frac{1}{3}$  van het vocht verdampen
- Zeef de saus en werk af met een klontje boter
- Halveer de venkelknollen, verwijder de harde kern en snijd de knollen in reepjes
- Houd het fijne loof apart
- Dompel de venkelreepjes even onder in kokend water en laat ze onmiddellijk schrikken onder de koude kraan
- Verwarm de room, kruid met peper, zout en nootmuskaat en voeg de venkel toe
- Laat op een zacht vuurtje 5 minuutjes garen en roer er dan de roquefort door
- Verdeel de venkel over 4 individuele ovenschoteltjes, bestrooi met de geraspte kaas en bonenkruid en gratineer onder de grill

### Wijntip



## Crème brûlée

Sommige mensen doen een moord voor een goede crème brûlée....Je bent gewaarschuwd!

### Ingrediënten (4 pers)

- ½ liter volle melk
- 4 eidooiers
- 60 gr fijne griessuiker
- 1 vanillestokje
- 100 gr fijne suiker of cassonade om te karameliseren



### Bereiding

- Splijt het vanillestokje met een scherp mesje open en laat in de melk glijden
- Breng langzaam aan de kook
- Klop de eidooiers los met de suiker - Niet met de mixer dan wordt het te schuimig!
- Neem het vanillestokje uit de melk en giet de kokende melk voorzichtig, straaltje per straaltje, bij de eidooiers onder voortdurend kloppen
- Zet de schaal met eimelk in een pan met bijna kokend water (au bain-marie) en blijf roeren totdat deze mooi gebonden is als een vla
- Neem de kom uit de pan en blijf kloppen totdat de vla wat lauwer geworden is
- Verdeel over individuele schaalte en laat de vla verder afkoelen in de koelkast
- Voor het krokant suikerlaagje op de vla kan je 2 dingen doen:
  - Bestrooi de ijskoude vla met suiker. Gebruik de verbranders uit de doe-het-zelfwinkel om de suiker te branden. Voorzichtig want de suiker moet karameliseren, niet verbranden
  - Los de suiker op in 3 eetlepels water en breng aan de kook. Wacht tot de suiker, zonder roeren, goudbruin begint te kleuren en giet dan de suiker over de ijskoude vla. Ze zal onmiddellijk stollen tot een glashard karamellaagje.