

Menu 74.

Tomatenmillefeuille

Soep van meloen en gebakken bacon

**Gevulde kipfilet met spinazie en
champignons**

Witloof met mokka-ijs en chocola

Tomatenmillefeuille

Ingrediënten (4 pers)

- 4 mooie tomaten
- 1 krop sla
- 8 ansjovisfilets
- 100 gr verse geitenkaas (of gorgonzola)
- 1 stukje venkelgroen
- een paar takjes rozemarijn
- 1 eetlepel olijfolie



Bereiding

- Maak de sla schoon, spoel en droog
- Spoel de tomaten en snij ze horizontaal in 4 dikke plakken
- Snij het venkelgroen en een paar naaldjes rozemarijn geel fijn
- Doe ze, samen met een eetlepel olijfolie bij de verse kaas en meng alles luchtig door elkaar
- Leg een blad sla op de onderste plak tomaat
- Schik er 4 ansjovisfilets bovenop en leg er een tweede plak tomaat op
- Besmeer met een flinke laag kaas, ga verder met een plak tomaat, blad sla, laag kaas en zet het kapje weer op de tomaat
- Serveer lekker fris

Tip

- De ansjovisfilets kunt U vervangen door een plak rauwe ham of gekookte ham

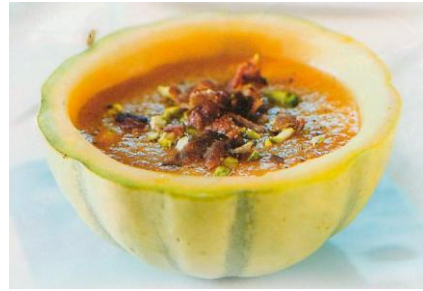
Wijntip

- De zilte smaak van de ansjovis combineert alleen met een wat zoetere wijn. Maar deze moet wel voldoende zuren hebben om ook te passen bij de tomaten en de geitenkaas. Een halfdroge wijn uit het Duitse Baden zal er prima bij smaken

Soep van meloen met gebakken bacon

Ingrediënten (4 pers)

- 2 net rijpe meloenen (type kanteloep)
- 3 eetlepels rode port
- 4 draaien van de pepermolen (gemengde peper)
- 4 sneetjes bacon (ontbijtspek)
- 2 eetlepels gepelde pistachenoten natuur



Bereiding

- Halveer de meloen
- Verwijder de pitten en draden
- Lepel het vruchtvlees uit de schil
- Zet de lege maar intacte meloenhelften in de diepvriezer
- Mix het vruchtvlees samen met de port en de peper
- Zet 1 uur in de koelkast
- Bak de bacon – net voor het opdienen – zonder vetstof in een pan met antiaanbaklaag
- Laat uitlekken en verbrokkel in grove stukken
- Hak de pistachenoten fijn
- Verdeel de soep over de lege meloenhelften
- Garneer met stukjes bacon en pistachenoot
- Dien ijskoud op

Wijntip

- Coteaux d’Ancenis 2005, gamay (rode wijn)

Gevulde kipfilet met spinazie en champignons

Bouillabaise met kip is een even grote klassieker van de Provençaalse keuken als de evenknie met vis

Ingrediënten (4 pers)

- 4 kipfilets
- 2 billen
- 20 gr gedroogde champignons (mengeling van boleten en andere boschampignons)
- 200 gr spinazie
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- 1 eetlepel peterselie, gehakt
- 1 liter kippenbouillon
- 2 dl witte wijn
- 20 gr koude boter, in blokjes
- peper en zout



Bereiding

- Week de champignons 1 uur in koud water
- Giet af, vang het vocht op en giet door een fijn zeef
- Meet 1 dl van het weekvocht af
- Hak de champignons fijn
- Snij de kipfilets horizontaal door, maar niet helemaal en sla ze vervolgens plat
- Haal het vlees van de billen en cutter het in de keukenmachine
- Vermeng met de gesnipperde knoflook, peterselie en de champignons
- Breng op smaak met peper en zout
- Blancheer de spinazie een paarseconden in kokend water en laat vervolgens goed uitlekken
- Klap de kipfilets open en leg er een laagje uitgeknepen spinazie en een vierde van het gehaktmengsel tussen
- Sla de filets dicht en wikkel ze stevig in plasticfolie
- Breng de bouillon tot tegen de kook aan en pocheer hierin de in folie gewikkelde kipfilets
- Reken hiervoor ± 10 minuten
- Laat de bouillon niet koken
- Neem de pan van het vuur en laat nog 10 minuten rusten
- Breng intussen 1 dl van de nog warme kippenbouillon aan de kook met 1 dl weekvocht van de champignons
- Laat tot de helft inkoken
- Voeg er de wijn aan toe en laat weer tot de helft inkoken
- Breng op smaak met peper en zout
- Werk af met de koude boter
- Neem de kip uit de bouillon en verwijder de plasticfolie
- Snij de gevulde filets in plakken en schik ze op voorverwarmde borden
- Serveer met de warme saus
- Lekker met gebakken champignons en rijst

Wijntip

- De champignons geven een enigszins aards karakter. Hierbij smaakt een rijpe riesling uit de Franse Elzas of de Duitse Rheingau. Serveren op 8 à 10°C

Witloof met mokka-ijs en chocola

Ingrediënten (4 pers)

- 2 witloofstronkjes
- wat boter
- wat suiker
- Mokka ijs (of een andere soort)
- Chocoladesaus (eventueel zéér pure chocolade smelten met wat room)

Bereiding

- Smelt boter en bak zachtjes de in grove stukken gesneden witloofstronken
- Serveer warm in een diep bordje met een bolletje ijs en chocoladesaus