

**Menu 75 – Ladies'night**

**Gevulde paddestoelen met Ganda Ham**

**Basilicumsoep met kwarteleitjes**

**Gevulde kipfilet met spinazie  
en champignons**

**Witloof met mokka-ijs en chocola**

## Gevulde paddestoelen met Ganda Ham

### Ingrediënten (4 pers)

- 20 grote paddestoelen
- 12 dunne plakjes Ganda Ham
- ¼ liter rode wijn (Côtes du Rhône)
- 1 ui
- 1 knoflookteentje
- 1 eetlepel olijfolie
- een snuifje rozemarijn
- gemalen kaas
- paneermeel
- ½ citroen
- 50 gr boter



### Bereiding

- Maak de paddestoelen schoon en trek de steeltjes uit
- Doe de paddestoelhoedjes in een beboterde pot met een weinig water en citroensap
- Kruid met peper en zout en dek af met een stukje boterpapier
- Kook ze kort gaar
- Fruit de versnipperde uien in olijfolie
- Pers er de knoflook op, kruid met peper, zout en rozemarijn en doe er de fijngehakte paddestoelsteeltjes bij
- Blus af met de rode wijn en laat zachtjes inkoken
- Snijd de plakjes ham gelijk en hak de restjes in stukjes
- Doe ze bij de afgekoelde champignonpuree en vul er de hoedjes mee op
- Bestrooi met gemalen kaas en broodkruim
- Leg op elke paddestoel een klontje boter en gratineer onder de grill van de oven
- Presentatie: leg op een niet te warm, met olijfolie ingewreven bord, 3 sneetjes ham
- Deponeer er 5 gevulde paddestoelen op en versier met kervel en peterselie

## 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.

## 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