

Menu 79. - Ladies'night

Zuid-Spaans soepje met visquenelles

Goudvis met een hart van goud

Kalkoenlapje met Marsala saus

Chocoladeschuim met Baileys

Goudvis met een hart van goud

Ingrediënten (2 pers)

- 2 wortelen
- 1 sjalot
- Solo
- 1 dl droge witte wijn
- 1 dl kippen bouillon
- 2 takjes basilicum
- 1 eetlepel olie
- 4 knorhaanfilets met vel van ± 50gr elk
- 1 avocado
- een geutje citroensap
- peper en zout



Bereiding

- Maak de wortelen schoon en snij ze in kleine stukjes
- Pel de sjalot en snipper ze fijn
- Smelt een nootje Solo en stoof de wortelstukjes en de sjalotnippers
- Voeg er de witte wijn, de kippenbouillon en 2 basilicumblaadjes aan toe
- Laat de groenten volledig gaar stoven
- Mix de bereiding vervolgens fijn en giet de saus 2 maal door een zeef
- Breng op smaak met een nootje Solo, peper en zout
- Hou warm op een zacht vuurtje
- Verhit de olie en leg er de knorhaanfilets, met de velzijde naar onder, in
- Draai de filets vervolgens om en kruid ze met peper en zout
- Halveer de avocado, verwijder de pit en lepel er het vruchtvlees uit
- Pureer het vruchtvlees, samen met het citroensap en breng het verder op smaak met peper en zout
- Schep de puree in een puntzak en spuit een hart op elk bord
- Giet de wortelcoulis in de harten en leg er de stukjes vis op
- Versier de hartjes bovenaan met een takje basilicum

Wijntip

- Een glaasje Liebfraumilch of droge rosé

Zuid-Spaans soepje met visquenelles

Ingrediënten (4 pers)

- 2 preiwitten
- 1 wortel
- 2 uien
- Solo
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1 blokje kippenbouillon
- 2 aardappelen
- 1 eetlepel rijst
- 200 gr wijtingfilet
- 2 eiwitten
- 2 eetlepels room
- 1 rode paprika
- 2 dl droge sherry
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- peper en zout



Bereiding

- Maak de preiwitten en de wortel schoon
- Snij beide groenten fijn
- Pel de uien en snipper ze fijn
- Smelt een nootje Solo en stoof er de groentensnippers in
- Voeg er de tomatenpuree aan toe en laat even bakken
- Giet er vervolgens 2 liter water op en voeg er het blokje kippenbouillon aan toe
- Schil de aardappelen, was ze, snij ze in stukken en voeg deze bij de soep
- Laat ± 30 minuten op een zacht vuurtje sudderen
- Kook de rijst gaar in lichtgezouten water
- Maak ondertussen de visquenelles
 - Mix de wijting tot puree en spatel er de eiwitten en de room onder
 - Breng op smaak met peper en zout
 - Draai met behulp van 2 theelepels kleine ellipsvormige balletjes of quenelles uit de puree
 - Pocheer deze quenelles ± 12 minuten in lichtgezouten water
 - Bewaar ze vervolgens in koud water
- Mix de soep
- Was de rode paprika
- Verwijder de zaden en zaadlijsten
- Snij ze in dunne reepjes
- Voeg deze, samen met de gekookte rijst, bij de soep
- Laat nog ± 10 minuten zachtjes koken
- Voeg er juist voor het opdienen de sherry, de gehakte peterselie en de visquenelletjes aan toe

Toelichtin

- Quenelle is een aan het Frans ontleende benaming voor een balletje van vlees-, gevogelte- of visfarce

Kalkoenlapje met Marsalasaus

Ingrediënten (4 pers)

- 4 kalkoenlapjes van ± 180 gr
- 60 gr Parma-ham
- 250 gr champignons
- ½ dl Marsala
- 1 dl room
- 1 dl kippenbouillon
- Solo
- peper en zout



Bereiding

- Kruid de kalkoenlapjes aan beide kanten met flink wat peper en een weinig zout
- Snij de lapjes open open
- Verdeelde Parma-ham erover en plooi ze dicht
- Druk het geheel flink aan zodat de lapjes niet loskomen. Bind ze desnoods op met een keukentouw
- Smelt 50 gr Solo in een braadpan
- Bak hierin de kalkoenlapjes op een niet al te hoog vuur gedurende 10 minuten
- Snij de champignons in plakjes
- Voeg er na 5 minuten de gesneden champignons aan toe
- Laat nog 5 minuten verder gaar bakken
- Overgiet met de Marsala, de room en de kippenbouillon
- Laat het geheel nog enkele minuten doorkoken
- Breng desnoods op smaak met wat peper en zout
- Serveer dit gerechtje met deegwaren

Tip

- Marsala is een Italiaanse likeur die U eventueel kan vervangen door Porto

Wijntip

- Chianti

Chocoladeschuim met Baileys

Ingrediënten (4pers)

- 100 gr chocolade
- 5 cl Baileys
- 2 dl slagroom
- 4 eiwitten
- 100 gr suiker
- 1 gelatineblaadje
- 10 meringues
- 12 speculoosjes
- 4 eetlepels karamelsaus

Bereiding

- Warm de slagroom lichtjes op
- Week het gelatineblaadje in ijskoud water
- Voeg de Baileys bij de room en roer er het gelatinebaaldje in los
- Laat dit afkoelen
- Klop vervolgens de room $\frac{3}{4}$ stijf
- Laat de chocolade au bain-marie smelten
- Spatel er voorzichtig de room onder
- Klop de eiwitten op met suiker
- Spatel ze voorzichtig onder de chocolade
- Laat het geheel opstijven in de koeling
- Verkruimel de meringue en de speculaasjes
- Verdeel telkens een lepel van de meringue en speculaas in 4 glaasjes
- Spuit er met behulp van een spuitzak wat van de chocolademousse op
- Herhaal tot het glas vol is en eindig met de kruimels
- Druppel wat karamelsaus over en dien op