

Menu 81. - Paasmenu

Eieren in gerookte zalm

Romige mosterdsoep met gemberreepjes

**Geroosterd French rack met
paksoi dolmades**

Kersen-ricotta mousse

Eieren in gerookte zalm

Bereidingstijd in minuten: 25' voorbereiden, 60' wachten en 25' bereiden

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr gerookte zalm
- 100 gr hüttenkäse
- 2 eetlepels verse bieslook, fijngesneden
- 1 eetlepel dille (vers of diepvries), fijngesneden
- 75 gr waterkers
- 4 eieren (medium)
- versgemalen citroenpeper
- plasticfolie
- koffiekopjes, dun ingevet met olie



Bereiding

- Kook de eieren in 6 à 8 minuten bijna hard
- Spoel ze af onder koud stromend water, pel ze en laat ze afkoelen
- Bekleed de bodem en wand van de ingevette kopjes met plasticfolie
- Bekleed ze daarna met plakjes gerookte zalm
- Meng de Hüttenkäse met bieslook en dille en breng hem op smaak met zout en (citraen)peper
- Schep in elk vormpje een lepel van dit mengsel en duw er dan een ei in met de spitse kant naar beneden
- Schep er Hüttenkäse op, verdeel die rond het ei en druk alles goed aan
- Dek de bovenkant af met een stukje zalm en zet de vormpjes minstens 1 uur afgedekt in de koelkast
- Verwijder de grove steeltjes uit de waterkers en verdeel de blaadjes over vier bordjes
- Keer op elk bordje een kopje en trek het vormpje voorzichtig omhoog
- Garneer eventueel met een takje verse dille
- Lekker met versgeroosterde plakjes stokbrood

Romige mosterdsoep met gemberreepjes

Bereidingstijd in minuten: 15' bereiden

Ingrediënten (4 pers)

- 1 sjalotje
- 50 gr boter of margarine
- 50 gr bloem
- 1½ kippenbouillontablet
- 6 gemberbolletjes (potje 240 gr)
- 2 eetlepels Zaanse mosterd
- ½ eetlepel Franse mosterd
- 2 dl slankroom
- 2 eetlepels gembersiroop
- peper



Bereiding

- Sjalotje pellen en fijnsnipperen
- In pan boter verhitten en sjalot ± 1 minuut zachtjes fruiten
- Bloem door boter roeren
- Scheutje voor scheutje 250 ml water toevoegen en blijven roeren tot gladde, lichtgebonden saus ontstaat
- 400 ml water erdoor roeren tot licht gebonden soep ontstaat
- Bouillontabletten erboven verkrumelen
- Soep aan de kook brengen en ± 5 minuten zachtjes laten koken
- Intussen gemberbolletjes in dunne plakjes snijden en vervolgens in dunne reepjes snijden
- In kom mosterd losroeren met 3 eetlepels hete soep
- Mostermengsel, room, gembersiroop en gemberreepjes door soep roeren
- Op smaak brengen met peper
- Soep niet meer laten koken
- Serveren met bruin stokbrood en gezouten boter

Geroosterd french rack met paksoi-dolmades

Bereidingstijd in minuten: 60' voorbereiden en 55' bereiden

Ingrediënten (4 pers)

- 2 struiken paksoi
- ½ zakje verse dille (à 15 gr)
- ⅓ zakje verse munt (à 15 gr)
- 1 limoen
- 6 sjalotjes
- ± 9 eetlepels olijfolie (extra vierge)
- 100 g notenrijst (pak à 250 gr Lassie)
- 1¼ eetlepel tomatenpuree
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- 8 zwarte olijven zonder pit
- zout en (versgemalen) peper
- 125 ml rode wijn
- 1 laurierblaadje
- 2 French lamsracks (à ± 275 gr)
- 30 gr boter of margarin
- 1 theelepel vloeibare honing
- 1 eetlepel olie om in te vetten
- ovenschaal ca. 20 x 30 cm
- braadslede



Bereiding

- 12 Groene bladeren van paksoi losmaken en wassen; witte stelen worden niet gebruikt
- In pan ruim water aan de kook brengen
- Paksoibladeren ± 2 minuten koken tot ze soepel zijn
- Over de rand van vergiet goed laten uitlekken
- Dille en munt fijnhakken
- Helft van limoen uitpersen, andere helft in 4 dunne plakjes snijden
- Sjalotjes pellen en heel fijn snipperen
- Ovenschaal invetten
- In pan 1 eetlepel olie verhitten
- ⅔ Deel van sjalot ± 1 minuut bakken
- Rijst erdoor roeren en ± 2 minuten meebakken
- 1 eetlepel tomatenpuree en 125 ml vleesfond erdoor roeren en op middelhoog vuur in ± 5 minuten vocht laten verdampen
- Van vuur af dille, munt, 2 eetlepels olie en limoensap door rijst roeren
- Op smaak brengen met zout en peper
- Paksoibladeren uitspreiden en op midden van elk blad lepel rijst scheppen
- Zijkanten van bladeren over vulling vouwen, en paksoibladeren oprollen tot mooie rolletjes
- Paksoirolletjes dicht tegen elkaar aan in kleine ovenschaal leggen
- (Tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.)
- Olijven fijnhakken
- In steelpan rest van sjalotten, 1 dl fond, wijn en laurier op hoog vuur inkoken tot ± 1 dl over is
- Laurier verwijderen
- Oven voorverwarmen op 175°C
- Rest van fond en ± 125 ml water over paksoi schenken
- Paksoi-dolmades onder in oven in ± 45 minuten gaar stoven (zonodig tussentijds iets meer water toevoegen.)
- Na ± 25 minuten oventijd lamsracks bestrooien met peper
- In braadpan 2 eetlepels olie en boter verhitten
- Lamsracks in ± 5 minuten rondom bruinbakken
- Vlees in braadslede leggen en bovenin oven schuiven
- Lamsracks in nog 10 à 15 minuten rosé bakken

- Vier grote borden voorverwarmen
- Saus verwarmen tot handwarm
- Olijven, 1 theelepel tomatenpuree en honing erdoor roeren
- Van vuur af 4 eetlepels olie erdoor kloppen
- Lamsracks halveren en op vier borden leggen
- Saus erover scheppen
- Paksoi-dolmades ernaast leggen
- Garneren met plakjes limoen
- Lekker met gebakken tomaten.

Wijntip

- Milde, zachte roséwijnen

Kersen-ricotta mousse

Bereidingstijd in minuten: 15' voorbereiden, 60' wachten en 5' bereiden

Ingrediënten (4 pers)

- 3 blaadjes witte gelatine
- 40 gr kersen uit een potje (+ 4 kersen voor garnering) blikje
- 2 dl slagroom
- 40 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 gr ricotta (kaas)
- 60 gr pure chocolade
- 4 plakken chocoladecake (à ± 1 cm dik)
- plasticfolie
- uitsteekvormpje doorsnede ± 8 cm



Bereiding

- Gelatine in ruim koud water ± 5 minuten laten weken
- Kersen in stukjes snijden
- Slagroom met suiker stijf kloppen
- Vanillesuiker en stukjes kers door ricotta roeren
- In pan ½ dl siroop uit potje kersen verhitten
- Gelatine goed uitknijpen en van vuur af in hete siroop oplossen
- Door ricotta scheppen
- Chocolade grof hakken en door ricotta mengen
- Slagroom erdoor scheppen
- Met uitsteekring uit plakjes cake 4 rondjes steken
- Uitsteekringen bekleden met plasticfolie en op vier bordjes zetten
- Rondjes deeg in ringen leggen
- Ricottamengsel erover verdelen en bovenkant gladstrijken
- Mousse in koelkast in ± 1 uur laten opstijven
- Ringen verwijderen en plasticfolie van mousse trekken
- Garneren met kers

Tip

- Voor het uitsteken kunt u ook plastic bekertjes zonder bodem gebruiken
- Het originele recept wordt gemaakt met gekonfijte amarenakeren en ½ dl amarenasiroop in plaats van cocktail cherries. Bij gebruik van amarenakeren de cake besprenkelen met ± 1½ eetlepel marasquin

Wijntip

- Rijke, zoete rode wijnen en port