

Menu 84.

Orechiette in salsa di brocoletti

Laksa lemak

**Borst van duif met in honing
gemarineerde groenten**

Advocaat-kwarktaart met perzik

Orechiette in salsa di brocoletti (San Giorgio & Il Drago)

Ingrediënten (4 pers)

- 300 gr orechiette-pasta (uit Puglia)
- 300 gr brocoletti (Siciliaanse broccolisoot met minder compacte roosjes dan de klassieke broccoli, verkrijgbaar in Italiaanse speciaalzaken)
- 40 gr geraspte parmigiano
- 1 teentje knoflook
- extra vierge olijfolie
- peper en zout



Bereiding

- Kook de pasta iets langer dan al dente
- Kook intussen ook de brocolettiroosjes in 2 liter zout water
- Spoel meteen onder koud water om het kookproces te stoppen
- Laat in een pan met wat olie het hele knoflookteentje kleuren, voeg er de brocoletti aan toe en plet met een vork
- Breng op smaak met peper en zout en voeg de kaas toe
- Doe er onmiddellijk daarna ook de pasta bij en, indien nodig, een beetje kookwater

Laksa lemak (soep uit Singapore met kip, garnalen)

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kip in stukken gesneden
- 450 gr garnalen in hun pantser
- 2 eetlepels olie
- 4 dl kokosmelk ongezoet
- 170 gr rijstvermicelli
- 170 gr sojascheuten
- 6 sjalotjes, gepeld en fijngehakt
- zout

Ingrediënten voor Kruidenmengeling

- 3 stengels citroengras, geschild en gehakt
- 2 teentjes knoflook, uitgeknepen,
- 4 cm geschilde gemberwortel, in plakjes gesneden
- 5 amandelen
- 3 ansjovisfilets
- 3 gedroogde rode chilipepers
- ½ theelepel kurkuma (geelwortel)
- 1 theelepel gemalen korianderzaden
- 1 gehakte ui

Garnituur

- enkele blaadjes verse koriander

Bereiding

- Doe de stukken kip in een pan, zet ze onder water, breng het water aan de kook en laat alles 45 minuten pruttelen
- Verwijder de pantsers en koppen van de garnalen
- Haal de kip uit het kookvocht, verwijder het karkas en de botten, en doe deze terug in de bouillon
- Voeg de pantsers en de koppen van de garnalen toe
- Breng de bouillon opnieuw aan de kook en laat alles een halfuurtje sudderen
- Zeef de bouillon
- Week de rijstvermicelli 5 minuten in heet water tot de sliertjes zacht zijn (raadpleeg aanwijzingen op de verpakking)
- Giet het weekwater af
- Bereid de kruidenmengeling
- Gebruik van het citroengras alleen de onderste 6 à 7 cm (de rest kan worden gebruikt om de bouillon te parfumeren)
- Verwijder het harde, buitenste blad en hak het malse gedeelte fijn
- Vermaal het citroengras met de rest van de ingrediënten voor de kruidenmengeling (knoflook, gember, amandelen, ansjovis, chilipepers, korianderzaden, ui en kurkuma) in de blender van een mixer tot een pasta
- Doe wat olie in een grote pan, voeg de kruidenpasta toe en bak de mengeling al roerende gedurende enkele minuten
- Voeg een halve liter gezeefde bouillon toe en verwarm al roerende tot tegen het kookpunt
- Voeg de kokosmelk toe en breng al roerende aan de kook
- Voeg de garnalen, het versneden kippenvlees, de sojascheuten, sjalotjes en een weinig zout toe
- Leg een nestje vermicelli in ieder bord, giet daar de kokendhete soep over en versier met korianderblaadjes

Borst van duif met in honing gemarineerde groenten

Ingrediënten (4 pers)

- 8 ontbeende duivenborsten
- 100 gr knolselder
- 1 venkel
- 4 raapjes
- 100 gr uitjes
- olijfolie
- 100 gr kleine wortels
- 100 gr paddestoelen (bv. kleine cantharellen)
- een klontje boter
- grof zout, peper van de molen



Ingrediënten voor de marinade

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel sherryazijn
- 1 eetlepel honing
- 1 dl arachideolie
- ½ dl hazelnootolie
- sap van 1 limoen
- 1 sjalot, fijngesneden
- 1 takje tijm

Bereiding

- Marinade: stoof sjalot en tijm even in olijfolie
- Voeg de azijn toe, zet terug op het vuur en voeg de rest van de ingrediënten toe
- Zet de marinade warm weg
- Maak de groenten schoon en snij klein
- Blancheer de uitjes 2 minuten in kokend water, laat uitlekken en pel de uitjes
- Smoor de groenten gaar in wat olijfolie
- Schep regelmatig om, zodat de groenten kleuren en zachter worden maar niet verbranden
- Neem de pan van het vuur, overgiet de groenten met de marinade en laat alles 2 uur trekken
- Bereid de duivenborsten: Verwarm olijfolie en een klontje boter in een bakpan
- Kruid de borsten met peper en bak twee minuten op de velzijde
- Keer en bak nog kort aan de andere kant
- Het vlees mag niet te gaar worden
- Kruid met peper en zout
- Warm de groenten een weinig op in de marinade
- Verdeel de groenten en het vlees over vier warme borden
- Versier met een sliertje limoenschil en serveer met gekookte of gebakken aardappels

Advocaat-kwarktaart met perzik

Ingrediënten (6 pers)

- 200 gr bastognekoeken (Lu) of biospeculaaskoeken
- 50 gr boter of margarine
- 4 eetlepels abrikozenjam zonder suiker
- ½ eetlepel olie
- 6 blaadjes gelatine (± 10 à 12 gr)
- 1 blik halve perziken (netto 820 gr)
- 3 eetlepels sinaasappelsap
- 450 gr magere kwark
- 1 dl advocaat
- 100 gr fijne (bio)suiker
- ¼ liter slagroom

Ingrediënten voor versiering

- munt
- eventueel druppels advocaat op de bordspiegel



Bereiding

- Maal de bastognekoeken fijn in de blender van de keukenmachine of doe ze in een plastic zak en verkruiemel ze met de deegroller
- Smelt de boter in een pannetje zonder te laten bruinen
- Roer de boter en twee eetlepels abrikozenjam door de koekkrumels
- Vet een springvorm (diameter 24 cm) in met olie
- Verdeel het koekmengsel over de bodem en druk goed aan
- Week de gelatine 5 minuten in koud water
- Laat intussen de perziken uitlekken
- Snij de helft in kleine stukjes en de andere helft in dunne schijfjes
- Meng de perzikstukjes in een kom met 2 eetlepels abrikozenjam
- Verdeel ook deze mengeling over de taartbodem
- Verwarm het sinaasappelsap in een pannetje
- Knijp de gelatine goed uit en los al roerend, van het vuur af, op in het hete sap
- Doe de kwark, advocaat, suiker en het gelatinemengsel in een kom
- Roer alles goed door elkaar
- Klop in een andere kom ¼ liter slagroom met de rest van de suiker stijf
- Schep de slagroom door het kwarkmengsel
- Verdeel het mengsel over de taart en strijk de bovenkant glad
- Laat de taart ± 4 uur in de koelkast opstijven
- Verwijder de rand van de springvorm
- Garneer de bovenkant van de taart met perzikschiifjes en serveer als taartpunt of steek twee rondjes uit en zet ze op elkaar