

Menu 85. – Ladies' night

Flensjes met paddestoelen

**Gazpacho met vlinderscampi
en paprika mix**

**Venetiaans vleesbrood met gevulde
aardappelen**

Schuimomelet met sinaasappel

Flensjes met paddestoelen

Ingrediënten (4 pers)

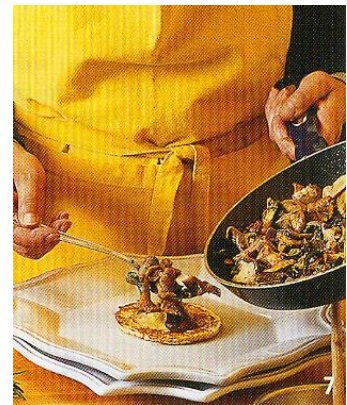
- 110 gr bloem
- 1 ei
- 1 eierdooier
- 2½ dl melk
- 1 eetlepel Solo Culinesse
- peper en zout
- 1 eetlepel sesamzaad
- 750 gr gemengde paddestoelen (Parijse, shii-takes, girolles, bundelzwammen, beukenzwammen, eekhoortjesbrood,)
- 1 sjalotje
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels basilicum (gesnipperd)
- 2 eetlepels peterselie (gehakt)
- 1 eetlepel bieslook (gesnipperd)

Ingrediënten voor de saus

- Solo Culinesse
- 1 sjalotje
- 1 teentje look
- 1 stengel bleekselder
- 1 takje tijm
- 1 + 4 takjes rozemarijn
- 4 dl kippenbouillon
- 2 dl room

Bereiding

- Zeef de bloem in een kom
- Maak een kuiltje en doe er het ei, de eierdooier, de melk en Solo Culinesse in
- Strooi zout en peper op de rand en roer vanuit het midden tot een glad beslag
- Meng er het sesamzaad onder
- Bak 8 flensjes van ± 11 cm in Solo Culinesse en houd ze warm (zie tip)
- Borstel en/of spoel de paddestoelen
- Dep droog indien nodig
- Snijd de steeltjes af en houd ze apart
- Snijd grote exemplaren kleiner
- Pel en snipper het sjalotje en de look
- Stoof in de Solo Culinesse
- Houd ¼ van de paddestoelen apart en voeg de rest ij ui en look
- Bak al roerend op hoog vuur
- Kruid met peper en zout
- Giet door een zeef en vang het vocht op
- Meng de verse kruiden door de paddestoelen en houd warm
- Hak voor de saus het sjalotje, de look en de paddestoelrestjes fijn
- Snijd de selderstengel in stukjes
- Stoof alles aan in Solo Culinesse
- Voeg tijm, een takje rozemarijn en bouillon toe en laat tot de helft inkoken
- Voeg het opgevangen paddestoelvocht en de room toe en laat weer inkoken
- Zeef de saus, breng op smaak en houd warm
- Verhit nog wat Solo Culinesse en roerbak op hoog vuur de apart gehouden paddestoelen
- Leg op 4 warme borden een flensje
- Verdeel er de kruidige paddestoelen over, dek af met een tweede flensje
- Werk af met de paddestoelen, de saus en een takje rozemarijn



Tip

- U kunt kleine pannenkoekjes bakken met behulp van een metalen ring die U in de pan plaatst om een mooie vorm te krijgen
of ook
bak de pannenkoekjes in een zo klein mogelijk pannetje
- De paddestoelenmengeling kunt U zelf samenstellen naar gelang het aanbod. Ook oesterzwammen, kastanjechampignons of gewone witte champignons komen in aanmerking voor dit feestelijk gerecht

Gazpacho met vlinderscampi en paprika mix

Ingrediënten (4 pers)

- ½ zak paprikarepen
- ½ zak tomatenblokjes
- reuze zoetwatergarnalen (eventueel al open gesneden)
- 1 koffielepel knoflook, gehakt
- Italiaanse kruidenmix (Piet Huysentruyt)
- olijfolie
- balsamicoazijn
- peper en zout



Bereiding

- Voeg de paprikareepjes, tomatenblokjes, knoflook, een scheutje olijfolie en een beetje balsamicoazijn samen in de blender
- Mix zeer fijn
- Breng op smaak met peper en zout
- Voeg naar eigen smaak extra olijfolie en balsamicoazijn toe
- Ontdooi de vlinderscampi en strooi er de Italiaanse kruidenmix op
- Steek 2 scampi's op een stokje en bak ze in hete olijfolie
- Serveer de soep in een kommetje of bord en schik er de scampispiesjes op

Venetiaans vleesbrood

Ingrediënten (4 pers)

- ½ ui, gehakt
- 500 gr spinazie, schoongemaakt
- 100 gr fetakaas
- 500 gr varkensgehakt
- 500 gr gehakte kalkoenborst
- 50 gr paneermeel
- ½ theelepel zout
- ⅔ theelepel zwarte peper
- 1 theelepel lookpoeder
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 dl magere melk
- 150 gr zongedroogde tomaten, in stukjes



Bereiding

- Bak de gehakte ui aan in olie
- Voeg de spinazie toe en bak het geheel 4 minuten
- Van het vuur zetten en de fetakaas eronder roeren
- Meng het varkensgehakt en de kalkoenborst
- Voeg er het paneermeel, zout, zwarte peper, lookpoeder, oregano, zongedroogde tomaten en de melk aan toe
- Meng goed
- Doe ⅔ van dit mengsel in een bakvorm
- Verdeel er in het midden de spinazie over en bedek met de rest van het vlees
- Zorg dat je een goed gesloten brood krijgt
- Gedurende 1 uur bakken in een op 200°C voorverwarmde oven

Gevulde aardappelen

Ingrediënten (4 pers)

- 18 rode aardappelen
- een handvol basilicumblaadjes
- 1 dl olijfolie
- 1 dl rode wijnazijn
- 100 gr geroosterde pijnboompitten
- 100 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 2 teentjes knoflook
- peper en zout



Bereiding

- Halveer de aardappelen en kook ze ongeveer 15 minuten
- Meng de basilicum, olijfolie, 3 eetlepels azijn, 6 eetlepels pitten, 4 eetlepels kaas en de knoflook tot een gladde massa
- Giet de aardappelen af en laat ze afkoelen
- Haal ze voor ⅓ uit met een lepel
- Besprenkel met de rest van de azijn
- Zet de aardappelen op een serveerschotel en vul ze met de zure pesto
- Garneren met de rest van de pijnboompitten en kaas
- Warm opdienen

Schuimomelet met sinaasappel

Voorbereiding 20 minuten – bereiding 10 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 30 gr boter
- 1 sinaasappel
- 5 eieren XL
- 6 eetlepels basterdsuiker
- 1 eetlepel rode porto (facultatief)
- 3 citroensapdruppeltjes



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Beboter een ovenschaal met een diameter van 22cm
- Rasp de schil van de sinaasappel met een fijne rasp
- Schil de sinaasappel tot op het vruchtvlees en snij in 4 mooie schijven
- Verwijder zo nodig de pitten en snij de schijven in driehoekjes
- Scheid de eiwitten van de eierdooiers
- Klop de dooiers met 4 eetlepels suiker en de geraspte sinaasappelschil op tot een bleke massa
- Meng er vervolgens de porto onder (facultatief)
- Klop de eiwitten en het citroensap op tot een stevig schuim
- Meng $\frac{1}{3}$ (een derde) van het eiwit met de dooiers
- Werk er nadien, heel voorzichtig, het resterende eiwit onder
- Giet meteen in de schaal en strijk de massa glad
- Bestrooi met de rest van de suiker
- Maak op verschillende plaatsen een sneetje
- Strooi er de stukjes sinaasappel over
- Laat 10 minuten opzwellen in de warme oven
- Dien onmiddellijk op

Tip

- Een geslaagde schuimomelet is goudkleurig aan de buitenkant en luchtig en zacht vanbinnen

Wijntip

- Château Belles Filles 2005, Bergerac A.C.