

Menu 90.

Eieren in een pannetje met asperges

Consommé met paddenstoelen

**Lamsfilet met rauwe ham en
gestoofde venkel**

**Chocoladecakejes met vanillemascarpone
en bladerdeegkrullen**

Eieren in een pannetje met asperges

Ingrediënten (4 pers)

- 12 groene asperges
- 4 eieren
- 50 gr geraspte belegen Gouda
- 200 ml zure room
- 1 snuifje geraspte muskaatnoot
- 20 gr gezouten boter
- zout en peper van de molen



Bereiding

- Strijk vier ovenschoteltjes in met boter en zet ze in de koelkast
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Verwijder de aspergepunten (± 4 cm)
- Stoom ze 3 à 5 minuten: ze moeten stevig blijven
- Snij de rest van de asperges in schijfjes (± 300 gr in totaal) en kook ze 15 à 20 minuten in een bodem gezouten, kokend water
- Laat ze zorgvuldig uitlekken en mix ze tot een fijne moes met zout, peper en muskaat
- Meng er de Gouda onder en verdeel alles in de ovenschoteltjes
- Doe 50 ml zure room in elke schaalte en breek er een ei in
- Doe er vervolgens peper op
- Giet het kokende water onmiddellijk in de braadslee van de oven
- Zet de schaaltes erin
- Bak de bereiding 5 minuten in de warme oven van 200°C: de eidooier moet vloeibaar zijn, het wit stevig
- Versier de schaaltes met de aspergepunten en dien ze meteen op met geroosterd brood
- U kan de punten ook gebruiken om mee te soppen

Consommé met paddenstoelen

Bereiden: 50 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr verse eekhoorntjesbrood (of andere paddenstoelen)
- 2 sjalotten
- 7,5 dl gevogeltefond
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 2 koffielepels notenolie
- 2 sneetjes bruin brood
- handjevol tuinkers
- peper uit de molen en zout

Bereiding

- Borstel de paddenstoelen droog schoon
- Pel en snipper de sjalotten
- Fruit ze glazig in de helft van de zonnebloemolie
- Doe er de paddenstoelen bij
- Roerbak ze 2 minuten op een vrij hevig vuur
- Breng de gevogeltefond tot tegen de kook aan.
- Voeg er de helft van de paddenstoelen aan toe.
- Kruid naar smaak bij met peper en zout
- Snij de korsten van het brood, snij het in reepjes en rooster ze een paar minuten in een braadpan met antiaanbaklaag, in de rest van de zonnebloemolie
- Vermeng de broodcroutons met de rest van de paddenstoelen en de notenolie
- Verdeel de hete consommé over de borden
- Werk elke portie af met een flinke schep croutons
- Leg bovenop een plukje tuinkers en serveer
- U kunt ook gedroogd eekhoorntjesbrood gebruiken, 40 gr is dan genoeg
- Week het wel eerst een uurtje in water

Tip

- Variëren kan met notenbrood of - jawel! - zelfs peperkoek in plaats van bruin brood

Lamsfilet met rauwe ham en gestoofde venkel

Bereiden: 40 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 2 venkelknollen
- 2 eetlepels boter of margarine
- ½ groentebouillontablet
- 12 plakjes rauwe ham
- 4 lamsfilet (à 125 gr)
- (versgemalen) zwarte peper
- 1 bekertje crème fraîche (125 ml)
- 1 eetlepel Pernod
- zout
- cocktailprikkers
- keukenpapier



Bereiding

- Venkel schoonmaken (venkelgroen bewaren), wassen en in stukken snijden
- In pan 1 eetlepel boter verhitten.
- Venkel ± 5 minuten rondom bakken
- ½ dl water erbij schenken en aan de kook brengen
- Bouillontablet erboven verkruimelen en oplossen
- Venkel ±ca. 15 minuten afgedekt heel zachtjes stoven
- Intussen op plank 8 plakjes ham, 2 aan 2 naast elkaar leggen
- Vlees er haaks opleggen en bestrooien met peper
- Ham om vlees wikkelen en vaststeken met cocktailprikkers
- In pan rest van boter verhitten
- Rest van plakjes ham in ± 2 minuten knapperig bakken
- Uit pan op keukenpapier scheppen
- Vlees in zelfde pan in ± 5 minuten bruin bakken, halverwege keren
- Intussen crème fraîche en pernod door venkel roeren en op hoog vuur ± 3 minuten iets laten inkoken
- Op smaak brengen met zout en peper
- Vlees op vier borden scheppen en venkel met saus ernaast scheppen
- Plakje gebakken ham erop leggen (en garneren met venkelgroen)
- Serveren met gegratineerde aardappeltjes of Vlaamse frieten

Wijntip

- Lichte, soepele, fruitige rode wijnen

Chocoladecakejes met vanillemascarpone en bladerdeegkrullen

Ingrediënten chocoladecakejes (12 pers)

- 125 gr ongezouten boter
- 1,85 dl sterke koffie
- 1 ei
- 80 gr bloem
- 30 gr cacao
- 100 gr pure chocolade
- 250 gr suiker
- 1 theelepel vanille essence
- 1 theelepelbakpoeder

Ingrediënten chocoladeglazuur

- 100 gr pure chocolade
- 1 eetlepel likeur
- 1,25 dl volle slagroom
- 1 theelepel kaneel

Ingrediënten vanillemascarpone

- 3 vanillestokjes
- 3 eetlepels poedersuiker
- 400 gr mascarpone

Ingrediënten bladerdeegkrullen

- 3 eetlepels fijne witte suiker gemengd met 2 theelepels kaneel
- 2 velletjes bladerdeeg
- 15 gr gesmolten boter

Bereiding chocoladecakejes

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Verhit de koffie met de boter en de chocolade (in stukjes) in een steelpannetje op laag vuur, tot de chocolade gesmolten is
- Los al roerend de suiker erin op
- Giet het mengsel in een beslagkom
- Voeg de vanille-essence toe
- Klop het ei in een bakje los en klop het door het chocolademengsel
- Zeef de droge ingrediënten (bloem, cacao en bakpoeder) boven de kom en roer ze door het beslag
- Zet 12 papierenvormpjes in de muffinvorm en verdeel het beslag
- Bak de cakejes 20 minuten
- Laat ze afkoelen

Bereiding chocoladeglazuur

- Verwarm de room met de stukjes chocolade in een steelpannetje op een heel laag pitje
- Haal het pannetje van het vuur zodra de room heet wordt
- Blijf roeren tot de chocolade gesmolten is en met de room een dikke saus vormt
- Zet het pannetje weg

Bereiding vanillemascarpone

- Vanillestokjes in de lengte halveren
- Met een puntig mesje zaadjes eruit schrapen en de zaadjes met de poedersuiker door de mascarpone mengen
- Koel wegzetten

Bereiding bladerdeegkrullen

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Snij het bladerdeeg in repen van ½ cm
- Leg de reepjes op een bakplaat met bakpapier
- Bestrijk de reepjes met de gesmolten boter
- Strooi er een beetje suiker/kaneel over

- Draai de repen losjes op tot spiralen en strooi er de rest van de suiker over
- Zet de bakplaten 10 minuten (of tot gebruik) in de koelkast
- Bak de krullen 10 à 12 minuten tot ze licht kleuren
- Laat ze afkoelen op een rooster

Afwerking

- Haal de cakejes voorzichtig uit de vormpjes
- Verwarm het glazuur op een laag pitje
- Zet de cakejes op het bord en giet het glazuur erover
- Vanillemascarpone erbij en garneren met de bladerdeegkrullen e.d.