

**Menu 93.**

**Salade met gerookte zalm en  
sinaasappeldressing  
of  
Mousse van kip met balsamico-aspic**

**Romige bosuitjessoep**

**Gelakte lamskoteletten met sherry-  
safraansaus  
of  
Met geitenkaas gevulde kipfilet met  
honingjus**

**Frambozenparfait of Frambozenmousse**

## Salade met gerookte zalm en sinaasappeldressing

Bereiding - 10 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- ½ sinaasappel
- 3 theelepels geraspte mierikswortel (potje)
- 3 eetlepels walnootolie
- zout en versgemalen zwarte peper
- 1 struikje witlof
- 1 zakje waterkers (75 gr)
- 200 gr gerookte zalmfilet
- citruspers



### Bereiding

- Sinaasappel schoonboenen en schil dun eraf raspen
- Sinaasappel uitpersen
- In kommetje 2 eetlepels sinaasappelsap, geraspte schil, mierikswortel, notenolie en zout en peper naar smaak tot dressing kloppen
- Witlof schoonmaken en in brede repen snijden
- Van waterkers dikke stelen verwijderen
- In kom witlof, waterkers en helft van dressing luchtig door elkaar scheppen
- In midden van borden van salade bergje maken
- Plakjes zalm in repen van ± 3 cm breed snijden
- Repen zalm rond salade draperen en rest van dressing over zalm druppelen

### Wijntip

- Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

## Mousse van kip met balsamico-aspic

Bereiding - 40 minuten

### Ingrediënten (4pers)

- 250 gr kipfilet
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 10 blaadjes witte gelatine
- 1 liter kippenbouillon (van tabletten)
- ± 75 ml slagroom
- zout en versgemalen peper
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 eetlepel vloeibare honing

### Bereiding

- Controleer de kipfilet op stukjes bot en andere ongerechtigeden
- Smeer een platte rechthoekige of vierkante schaal met iets opstaande rand dun in met zonnebloemolie
- Week de gelatineblaadjes in een met water gevulde kom
- Giet een halve liter kippenbouillon in een pan
- Breng aan de kook
- Doe de kipfilet in de bouillon en pocheer de kip in ongeveer 25 minuten gaar
- Laat de kipfilet iets afkoelen en snijd hem in blokjes
- Pureer het kippenvlees met behulp van een elektrische keukenmachine
- Voeg tijdens het fijnmalen de slagroom toe
- Het mengsel dient smeug te zijn
- Breng deze mousse van kip op smaak met zout en peper
- Verdeel de mousse over vier kleine bakjes en dek deze af met folie

- Laat de mousse ongeveer een uur in de koelkast opstijven
- Giet een halve liter kippenbouillon in een sauspan
- Breng aan de kook
- Roer de balsamicoazijn en de honing door de bouillon
- Knijp de gelatineblaadjes goed uit
- Giet een bodempje water in een steelpan en breng aan de kook
- Los de gelatineblaadjes hierin al roerend op
- Roer deze vloeistof door de kippenbouillon die nog een minuut zachtjes moet doorkoken, totdat alle gelatine is opgenomen
- Giet de bouillon in de schaal en laat hem afkoelen en tot aspic stollen
- De aspic dient  $\pm \frac{1}{2}$  cm dik te zijn
- Hak de aspic in kleine stukjes of snijd hem in ruitjes of figuurtjes
- Plaats de kleine bakjes met mousse in het midden van een bord
- Schep de aspic eromheen
- Serveer bij dit gerecht warm stokbrood met boter of toast

### **Tip**

- De aspic kan ook worden geserveerd bij een kant-en-klaar gekochte paté.
- Serveer bij deze paté kleine augurkjes en stokbrood of toast

### **Wijntip**

- Een Spaanse Rueda
- Een Italiaanse Pinot Grigio
- De niet-zware witte Chardonnaywijnen kunnen eveneens prettige partners zijn zoals witte Bourgogne of witte Mâcon (9-11°C).

## Romige bosuitjessoep

Bereiding - 25 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 eetlepel boter
- 250 gr aardappels kruimig, in blokjes
- 12 bosuitjes, in ringetjes
- 1 liter kippenbouillon (van tablet)
- 125 ml slagroom
- 1 theelepel nootmuskaat, gemalen
- 2 eetlepels verse peterselie plat (schaaltje à 20 gr), fijngesneden
- staafmixer



### Bereiding

- Smelt de boter in een soeppan en bak de aardappelblokjes met het wit van de bosui en de helft van het groen van de bosui 3 à 4 minuten op zacht vuur
- Voeg de bouillon toe en kook de soep in 10 à 15 minuten gaar
- Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde, lichtgebonden soep
- Roer de slagroom erdoor en breng op smaak met zout, (versgemalen) peper en de nootmuskaat
- Serveer de soep in kommen en bestrooi met het groen van de bosui en de peterselie

### Tip

- Deze soep vormt samen met een salade van kropsla met gepocheerd ei een volwaardige maaltijd

### Wijntip

- Milde, zachte roséwijnen

## Gelakte lamskoteletten met sherry-saffraansaus

Fransse keuken – voorbereiding 35 minuten – bereiden 15 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- ½ zakje amandelschaafsel (à 45 gr)
- 1 sjalotje
- 2 eetlepels boter of margarine
- 1 teentje knoflook
- ½ pot vleesfond (à 380 ml)
- 2 eetlepels medium dry sherry
- ½ zakje saffraan
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 3 pakjes lamskoteletjes (à 4 stuks ± 300 gr)
- 50 ml koksroom (pakje à 200 ml)
- zout en peper



### Bereiding

- In droge koekenpan amandelschaafsel lichtbruin roosteren en op bord laten afkoelen
- Sjalotje pellen en snipperen
- In pan ½ eetlepel boter verhitten
- Sjalot ± 3 minuten op laag vuur bakken, af en toe omscheppen
- Knoflook pellen, erboven uitpersen en meebakken
- Van fond ½ eetlepel bewaren, rest bij sjalot schenken
- Sherry en saffraan toevoegen en aan de kook brengen
- Mengsel op hoog vuur tot 1 dl laten inkoken
- Mengsel zeven en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren
- Vier borden voorverwarmen
- Honing en achtergehouden fond door elkaar roeren
- Koteletjes aan beide kanten bestrooien met zout en peper
- In pan rest van boter verhitten
- Koteletjes in ± 4 minuten iets bruin bakken, halverwege keren
- Vlees uit pan nemen
- Vlees bestrijken met honingmengsel
- Vlees nog ± 1 minuut om en om bakken
- Saffraanmengsel opnieuw opwarmen
- Koksroom erdoor roeren en ± 1 minuut al roerend laten koken
- Saus op smaak brengen met zout en peper
- Saus op borden schenken en koteletjes erin leggen
- Bestrooien met amandelschaafsel
- Serveren met aardappelpuree en groene asperges

### Wijntip

- Lichte, soepele, fruitige rode wijnen

## Met geitenkaas gevulde kipfilet met honingjus

Bereiden 25 minuten

### Ingrediënten (4pers)

- ½ zakje verse tijm (à 15 gr)
- 100 gr zachte geitenkaas (chevre de bellay of Bettine blanc), zonder korst
- 1 bosuitje, in ringetjes
- versgemalen zwarte peper
- 4 kipfilets
- 100 gr Ardennerham
- 25 gr boter
- ½ pot gevogeltefond (à 380 ml)
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 1 eetlepel Japanse sojasaus (of ketjap manis)
- aluminiumfolie



### Bereiding

- Tijmblaadjes van takjes rissen en fijner hakken
- In kom geitenkaas fijnprakken en mengen met bosuitjes, helft van tijm en peper naar smaak
- Elke kipfilet overlans diep insnijden en ontstane holte vullen met kwart van geitenkaasmengsel
- Inkeping goed dichtdrukken en kipfilets strak in plakken ham wikkelen
- In koekenpan boter verhitten en kipfilets op matig vuur in ± 15 minuten goudbruin en gaar bakken, regelmatig keren
- Kipfilets op warm bord leggen en warmhouden onder aluminiumfolie
- Fond, honing, sojasaus en rest van tijm door bakvet roeren
- Aanbaksels losroeren en op hoog vuur 2 à 3 minuten inkoken tot lichtgebonden jus
- Op smaak brengen met zout en peper
- Kipfilets op vier warme borden leggen en jus erover scheppen
- Lekker met stoomgroentemix en gebakken aardappels

## Frambozenmousse

### Ingrediënten (6 pers)

- 250 gr frambozen (evt. uit diepvries)
- 150 gr room
- 100 gr magere yoghurt
- 2 blaadjes gelatine (van elk ± 2 à 3 gr)
- 100 gr suiker
- 2 eiwitten

### Bereiding

- Pureer de frambozen en doe er de helft van de suiker bij
- Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker
- Klop de room op
- Week de blaadjes gelatine volgens verpakking (meestal zo'n 10 minuten)
- Warm een half glas van de gepureerde frambozen op
- Voeg er de uitgeknepen gelatineblaadjes aan toe
- Doe het opgewarmde mengsel bij de rest van de frambozenpuree
- Voeg daarna eerst het stijfgeklopt eiwit, dan de yoghurt en tenslotte de room erbij
- Garneren kan met een framboosje en/of een blaadje munt

## Frambozenparfait

Bereiden: 25 min, wachten: 60 min

### Ingrediënten (6 pers)

- 4 eidooiers
- 100 gr suiker
- 500 ml slagroom, stijfgeslagen
- 500 gr frambozen, (diepvries), bevroren
- 1 vanillestokje
- 1 bak aardbeien (250 gr), in grove stukken
- 2 eetlepels wodka
- cakeblik, bekleed met vershoudfolie



### Bereiding

- Breng een pan water aan de kook
- Hang hierboven een metalen kom of pan die het kokende water niet raakt
- Klop hierin de eidooiers met de suiker tot het mengsel stolt
- Laat het even afkoelen
- Schep de slagroom en het eidooiermengsel door elkaar
- Spatel de frambozen erdoor
- Schep de frambozenparfait in het cakeblik
- Laat een nacht in de vriezer opstijven
- Snijd het vanillestokje met een scherp mes doormidden
- Verwijder de vanillezaadjes met de punt van een mes, schep ze om met de aardbeien en de wodka en marineer ze een nacht
- Serveer de frambozenparfait in plakjes met de gemarineerde aardbeien

### Tip

- U kunt de wodka vervangen door limonadesiroop