

Menu 101.

Hapjes

Mosselspiesjes met kerriedressing

Compote van tomaten

Schuim van rode bieten en balsamico

Kreeftennavarin met kastanjechampignons

Lamsfilet met kruidenmimosa en

Lentekorfjes

Trifle met bosvruchten

Hapjes

Schuim van rode bieten en balsamico

Bereidingstijd: 50 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 400 gr room met laag vetgehalte
- 1 pakje voorgekookte rode bieten
- 3 eetlepels balsamicoazijn
- 3 eetlepels poedersuiker



Bereiding

- Vermeng de room met de poedersuiker en de balsamico in een maatbeker
- Voeg er het sap van de bieten aan toe tot een totaal volume van 500 ml
- Doe het mengsel in een sifon en zet onder druk*
- Zet koel weg
- Snij de rode bieten in dobbelsteentjes
- Verdeel ze over glaasjes en spuit er het bietenschuim bij

Tip *

- Volg het recept en giet het gezeefde of gepureerde mengsel in de sifon (een soort spuitbus onder druk). Breng een gasvulling (N20) aan en zet zo de fles onder druk. De patronen zijn te koop in kookwinkels. 1 patroon is voldoende voor 500 ml.

Mosselspiesjes met kerriedressing

Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 8 gekookte mosselen
- 2 sneetjes gedroogde ham
- handjevol rucola
- 1 eetlepel parmezaanschilfers
- 5 cl room
- 5 cl kookvocht van de mosselen
- 1 theelepel kerrievoer



Bereiding

- Snij de ham in reepjes
- Leg op elk reepje een blaadje rucola, een beetje parmezaanschilfers en een mossel
- Rol stevig op
- Breng de room aan de kook met het kookvocht van de mosselen
- Laat een paar minuten stevig doorkoken
- Roer er het kerrievoer door
- Prik de mosselen op een pipetje en zuig het vol met kerriedressing

Tip

- Kleine pipetjes (zoals op de foto) vindt u bij de apotheker

Compote van tomaat

Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr zongedroogde tomaten op olie
- 120 gr parmezaanschilfers
- ½ bosje koriander
- gladde peterselie
- 10 gedroogde korianderbolletjes
- 9 lente-uitjes



Bereiding

- Mix de zongedroogde tomaten in een blender met de koriander, de peterselie en de korianderbolletjes
- Voeg er de parmezaanschilfers aan toe en geef er de lente-uitjes bij

Kreeftennavarin met kastanjechampignons

Fijn en feestelijk kreeftenvlees en smakelijke chanpignons in een romige mosterdsaus. Bijna volledig vooraf te bereiden

Ingrediënten (4 pers)

- 2 gekookte kreeften (± 400 gr, diepvries. Kelvin)
- 250 gr kastanjechampignons
- 40 ml visfond (bokaal)
- 1½ dl droge witte wijn
- 1 sjalot
- 2 dl room
- 3 koffielepels Dijonmosterd
- 1 eetlepel boter
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout
- instantsausbinder



Bereiding

- Ontdooi de kreeften in heet water (± 30 minuten)
- Snipper de sjalot fijn
- Borstel de kastanjechampignons schoon, verwijder de steeltjes en snij in reepjes. Laat de hoedjes heel
- Snij de kreeft middendoor: steek de punt van een stevig mes in het kruis op de rug (de zwakte plek in het pantser)
- Haal het mes eerst over naar de kop toe, vervolgens naar de staart
- Verwijder de bruine draad die in de kop vertrekt en naar de borst van de kreeft toelpt
- Haal het vlees voorzichtig uit het pantser
- Ontdooi ook de scharen van hun pantser (breek ze met een kreeftentang of notenkraker), maar probeer het vlees niet te beschadigen
- Hou de pootjes en eventueel een mooi stuk van het pantser opzij voor de afwerking
- Verhit de olijfolie in een kookpan en stoof de fijngesnipperde sjalot glazig
- Giet er de visfond en de witte wijn bij
- Laat 3 minuten inkoken
- Voeg de room toe en laat ongeveer ½ inkoken
- Roer er de mosterd en het kreeftenvlees door
- Bind deze kreeftennavarin lichtjes met instantsausbinder
- Op het moment zelf verwarmt U de kreeftennavarin op een zacht vuur. Laat niet meer koken
- Verhit ondertussen de boter in een braadpan en bak de champignonreepjes en de hoedjes goudbruin in 3 à 4 minuten
- Kruid met peper en zout
- Roer de reepjes champignonsteel door de navarin
- Schep de kreeftennavarin in diepe bordjes
- Verdeel er de champignonhoedjes over en versier met de kreeftenpootjes en eventueel een stukje van het kreeftenpantser
- Dien op met stokbrood

Wijntip

- Château des Fines Roches A. C. Châteauneuf-du-Pape – zeer fijne en krachtige droge witte wijn uit de Rhônevallei. Bezit een complex bouquet van wit fruit en kruiden.
- Mâcon-Villages Cave de Viré – droge witte Bourgogne met een heerlijke bloemetjesneus. Ook in de mond heel charmant dankzij het vele en sappige fruit

Info

- Kastanjechampignons hebben een decoratieve zachtbruine kleur. Ze zijn stevig van structuur en hebben een intense smaak
- Voor alle bereidingen met champignons kan U ook kastanjechampignons gebruiken

Lamsfilet met kruidenmimosa en lentekorfjes

Ingrediënten (4 pers)

- 4 à 6 lamsfilets (Colruyt, diepvries)
- 1 eetlepel boter
- peper en zout

Ingrediënten voor de kruidenmimosa

- 2 hardgekookte eieren
- 100 gr boter
- 1 bakje tuinkers
- 1 koffielepel citroensap
- 1 knoflookteentje
- 1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
- 2 eetlepels fijngesnipperde bieslook
- 1 koffielepel fijngesnipperde dragon
- Topaz kruiden
 - 1 koffielepel tijm
 - 1 mespunt cayennepeper
 - ½ koffielepel paprikapoeder



Ingrediënten voor de lentekorfjes

- 200 gr boterbonen (diepvries, Ringis)
- 2 tomaten
- 1 sjalot
- 50 gr mosterdkaas
- 1 koffielepel mosterd op oude wijze
- 1 eetlepel boter

Bereiding

- Laat de diepgevroren lamsfilets oppervlakkig ontdooien
- Plet de hardgekookte eieren zeer fijn
- Snij de tuinkers heel fijn
- Halveer de tomaten, hol ze uit en snij het tomatenvlees in stukjes
- Snij de diepgevroren boterboontjes en de mosterdkaas in stukjes
- Snipper de sjalot fijn
- Smelt 1 eetlepel boter in een kookpan en stoof de sjalot glazig
- Voeg de stukjes tomaat toe en laat nog 2 minuten stoven
- Voeg de boterboontjes toe en laat al roerend 7 minuten stoven
- Haal de pan van het vuur, meng de mosterd en de stukjes mosterdkaas door
- Kruid met peper en zout
- Vul de halve tomaten met dit mengsel en schuif gedurende 10 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven
- Verhit 1 eetlepel boter in een braadpan
- Dep de lamsfilets droog met wat keukenpapier en bak ze goudbruin gedurende ± 4 minuten aan elke kant
- Zet het vuur lager en laat nog ± 4 minuten bakken aan elke kant

Bereiding kruidenmimosa

- Smelt 100 gr boter en doe er de geplette eieren in
- Voeg het teentje knoflook toe, samen met alle kruiden
- Voeg ook het citroensap toe en laat nog even opwarmen

Afwerking

- Schik op elk bord een gevulde tomaat, 1 à 2 lamsfilets en daar bovenop wat kruidenmimosa
- Dien op met rösti of primeuraardappelen

Kooktip

- De boterboontjes kan U ook vervangen door asperges
- De gevulde tomaten en de kruidenmimosa kan U enkele uren vooraf bereiden

Wijntip

- Château Coufran Cru Bourgeois. A.C. Haut-Médoc – Volle, vlezige wijn met dieprode kleur. Soepele, fluweelzachte smaak met lange afdronk
- Château Lafleur de Haut-Serre, A.C. Cahors – Door hun diepe donkere kleur worden de wijnen uit Cahors (Zuidwest-Frankrijk) ‘vins noirs’ genoemd. Château Lafleur de Haute-Serre is een krachtige, kruidige en vlezige cahors met een weelderig bouquet

Trifle met bosvruchten

Eenvoudige versie van een trifle uit Groot-Brittannië

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr bosvruchten (diepvries, Ringis)
- 2 eetlepels vloeibare honing
- het sap van ½ sinaasappel
- 12 maderakoekjes
- ½ liter crème anglaise (versafdeling)
- 1 dl room
- 1 à 2 eetlepels geraspte chocolade (melk of puur)



Bereiding

- Dooi de diepgevroren bosvruchten in een kom met het sinaasappelsap en 2 eetlepels vloeibare honing
- Schep voorzichtig door elkaar
- Laat zo op kamertemperatuur ontdooien
- Neem 4 hoge en vrij brede fluitglazen
- Verkruimel in elk glas 3 maderakoekjes
- Verdeel er gelijke porties bosvruchten met het vrijgekomen sap over
- Klop de slagroom stijf en schep er voorzichtig de Engelse room onder
- Verdeel de room over de 4 glazen en zet koel weg
- Versier net voor het opdienen met wat geraspte chocolade