

**Menu 104.**

**Risotto met scampi's, spinazie en  
basilicum**

**Koude preisoep met aardappel**

**Gevulde kipfilet met frisse couscous en  
slaatje met frambozenvinaigrette in  
een grasgroen waterkerssausje**

**Yoghurt-crème brûlée met framboos  
en perzik**

## Risotto met scampi's, spinazie en basilicum

Bereidingstijd:

### Ingrediënten (4 pers)

- 20 scampi's (diepvries, Kelvin)
- 600 gr verse spinazie
- 4 cocktailtomaatjes
- 3 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 100 gr macadamianoten (Estudiantes)
- 250 gr risottorijst (Shiwa)
- 6 eetlepels olijfolie
- 3 dl visfond (bokaal)
- 1 dl droge witte wijn
- ½ plantje basilicum
- Italiaanse mix (molen, Topaz)
- 1 mespunt nootmuskaat (Topaz)
- peper en zout



### Bereiding

- Snipper de sjalotten en het knoflook fijn
- Pel de scampi's (dat gaat makkelijk als u ze vooraf in heet water dompelt) en verwijder het darmkanaal (de bruine draad die bitter smaakt)
- Snipper de basilicumblaadjes fijn
- Rooster de macadamianoten goudbruin zonder vetstof in een pan met antiaanbaklaag
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een kookpot met dikke bodem en bak 2/3 van de sjalotten glazig
- Voeg er de rijst aan toe en roer tot de rijst doorzichtig is
- Overgiet met de visfond en de witte wijn en laat op een zacht vuurtje gedurende ±20 minuten gaar worden
- Het vocht moet helemaal opgenomen zijn door de rijst
- Voeg de macadamianoten toe
- Verhit 3 eetlepels olijfolie in een braadpan en bak de scampi's tot ze gaar zijn (gedurende 3 à 4 minuten)
- Kruid met Italiaanse mix, peper en zout
- Meng goed en voeg de fijngesnipperde basilicum toe op het einde van de bereiding
- Verhit 1 eetlepel olijfolie in een kookpot en bak de rest van de sjalotten en het knoflook glazig
- Voeg er de spinazie aan toe en laat slinken gedurende 3 à 4 minuten
- Voeg de cocktailtomaatjes toe en laat ze warm worden
- Kruid met nootmuskaat, peper en zout
- Maak in het midden van het bord een torentje risotto, schik daarop wat spinazie en 1 cocktailtomaatje
- Leg er de scampi's rond en lepel wat van de basilicumsaus rond de risotto

### Wijntip

- Trebbiano d'Abruzzo Farnese Italië

## Koude preisoep met aardappel

### Ingrediënten (4 pers)

- 3 grote aardappels
- 2 grote preien (± 400 gr)
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel roomboter
- 2 groentebouillontabletten
- zout en peper
- 125 ml zure room
- ½ zakje verse knoflookbieslook (à 20 gr)
- keukenmachine



### Bereiding

- Aardappels schillen en in blokjes snijden
- Prei schoonmaken en in ringen snijden
- Knoflook pellen en snipperen
- In ruime (soep)pan boter verhitten en hierin prei en knoflook ± 2 minuten al omscheppend bakken
- Aardappels, bouillonblokjes en 1 liter water toevoegen en het geheel aan de kook brengen
- Soep ± 15 minuten zachtjes laten koken tot aardappels gaar zijn
- Geheel met zout en peper op smaak brengen
- Soep met behulp van keukenmachine of staafmixer pureren
- Soep weer in pan schenken en zure room erdoor mengen
- Soep afdekken en in koelkast zeer koud laten worden
- Knoflookbieslook fijn hakken
- Soep over vier kommen verdelen en garneren met fijngehakte knoflookbieslook

### Tip

- De soep kan ook warm geserveerd worden

## Gevulde kipfilet met frisse couscous en slaatje met frambozenvinaigrette in een grasgroen waterkerssausje

Bereidingstijd: 60 minuten

### **Ingrediënten Gevulde kip (4 pers)**

- 4 kipfilets
- 100 gr zongedroogde tomaten
- 2 bolletjes mozzarella
- 4 sneetjes serranoham
- enkele takjes verse basilicum
- 30 gr Solo vloeibaar
- olijfolie
- 1 teentje look

### **Ingrediënten Waterkerssausje**

- 500 ml kippelbouillon
- 4 bosjes waterkers
- 500 ml room
- peper en zout

### **Ingrediënten Slaatje met frambozenvinaigrette**

- 1 pakje rucola (of gemengde sla)
- 100 gr pijnboompitten
- 4 eetlepels olijfolie met aroma (bijv. balsamico)
- 2 eetlepels frambozenazijn
- 1 eetlepel vloeibare acacia'honing

### **Ingrediënten Frisse couscous**

- 200 gr couscous
- peper en zout
- busseltje platte peterselie
- enkele blaadjes verse munt
- busseltje bieslook

### **Ingrediënten Kaaskoekjes**

- 100 gr parmezaanse kaas
- 100 gr emmentalerkaas

### **Bereiding Gevulde kip**

- Spoel de kipfilets en dep ze goed droog met keukenpapier
- Snij de kipfilets voor driekwart open zodat je een enveloppe krijgt
- Pers een teentje knoflook in wat olijfolie
- Doop er een borsteltje in en bestrijk de binnenkant van de kipfilet er lichtjes mee in
- Snij de zongedroogde tomaten en mozzarella in stukjes en snipper wat basilicumblaadjes
- Schep dit mengsel in een sneetje serranoham en rol op tot een pannenkoek
- Leg dit rolletje in de kipfilet en bind dicht met keukentouw
- Kruid met peper en zout
- Laat margarine heet worden en bak kort aan in de pan zodat de filets een mooi kleurtje krijgen
- Laat de kip verder garen in de oven

### **Bereiding Waterkerssausje**

- Kook de room en de kippenbouillon samen in tot sausdikte
- Snij de waterkers grof en mix met een scheutje water in de blender tot een zeer gladde saus
- Voeg pas op het laatst toe aan de ingedikte saus
- Zo krijg je een diepgroene kleur van saus

### **Bereiding Frisse couscous**

- Giet water over de couscous en laat zwellen
- Kruid met peper en zout
- Mix de gesnipperde bieslook, de fijngesneden muntblaadjes en platte peterselie extra fijn en meng onder de couscous
- Zo krijg je een couscous met een lichtgroene lentekleur

### **Bereiding Kaaskoekjes**



- Meng wat geraspte parmezaanse kaas en emmentaler
- Leg telkens een eetlepel van het kaasmengsel op een bakplaatje met bakpapier en strijk open tot een plat cirkeltje
- Je kan natuurlijk ook gebruik maken van een serveerring
- Bak af in de oven op 200°C tot ze goudbruin zijn
- Haal ze uit de oven en leg ze meteen over een rond voorwerp (bijvoorbeeld een glas) zodat ze licht gebogen worden.

#### **Bereiding Slaatje met frambozenvinaigrette**

- Was de rucola in koud water
- Droog `m in een slazwierder
- Maak een vinaigrette met twee eetlepels frambozenazijn en vier eetlepels olijfolie
- Kruid met peper en zout
- Bak in een koekenpan wat dennenboompitten goudbruin

#### **Presentatie**

- Leg een handvol gemengde sla op het bord, druppel er wat van de frambozenvinaigrette op en strooi er wat pijnboompitten over
- Versnij de kip in mooie schuine stukken en leg centraal op het bord
- Doe de couscous in een ring en leg er een kaaskoekje op
- Lepel het waterkerssausje rond de kip
- Werk af met een takje basilicum

## Yoghurt-crème brûlée met framboos en perzik

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 rijpe perziken in stukjes
- 100 gr frambozen
- 2 eetlepels frambozen-eau-de-vie of kirsch
- 2 theelepels poedersuiker
- 2 bakjes Griekse yoghurt (à 150 gr)
- 6 eetlepels (lichtbruine) basterdsuiker
- eenpersoonsovenschaaltjes, ingevet



### Bereiding

- Grill voorverwarmen op hoogste stand
- Perziken over ovenschaaltjes verdelen
- In diep bord frambozen met vork fijnmaken
- Eau-de-vie en poedersuiker erdoor roeren
- Frambozenpuree over perziken scheppen
- Yoghurt over frambozenpuree scheppen en gladstrijken
- Bruine suiker over yoghurt verdelen, zodat yoghurt volledig bedekt is met suikerlaagje
- Schaaltjes zo dicht mogelijk onder grill schuiven en suiker in 2 à 3 minuten laten karameliseren
- Direct serveren