

Menu 109.

**Champagne-rozen spoom
Champignon-aperitiefhapje
Aperitiefhapje met haring en appel**

**Valentijn carpaccio van tonijn met hartjes
van basilicum**

Sneeuw witte wintersoep

**In melk gebraden kalfsvlees met
aardappeltjes op Toscaanse wijze**

Suikerhartjes met room en kersen

Champagne-rozen spoom

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten (6 pers)

- ½ liter frambozensorbetijs
- 1 fles champagne rose
- 6 blaadjes munt
- 12 kleine verse, rozenblaadjes, onbespoten

Bereiding

- Schep (bij voorkeur met een steker voor meloenbolletjes) 3 kleine bolletjes sorbetijs in een champagneflute
- Doe een of twee rozenblaadjes en een blaadje munt in ieder glas
- Schenk de champagne er langzaam op. Proost!

Champignon-aperitiefhapje

Bereidingstijd: 5 minuten

Ingrediënten (2 pers)

- 6 grote champignons
- kruidenroomkaas
- takje peterselie



Bereiding

- Maak de champignons schoon en haal er de steeltjes uit
- Vul de champignons voorzichtig met de kruidenkaas
- Leg ze op vuurvaste schoteltjes en zet ze onder de voorverwarmde grill op 220°C gedurende 5 à 7 minuten
- Werk af met een klein beetje peterselie en dien warm op! Smakelijk!

Aperitiefhapje met haring en appel

Bereidingstijd: 5 minuten

Ingrediënten (2 pers)

- 2 in azijn opgelegde haringfilets
- ½ appel (jonagold)
- 1 eetlepel mayonaise
- ½ koffielepel mosterd
- peper, zout
- garnituur naar keuze om af te werken



Bereiding

- Laat de haring goed uitlekken op keukenpapier
- Snij de appel en de haring in heel fijne stukjes
- Meng de haring, de appel, de mayonaise en de mosterd goed door elkaar en kruid af met peper (en een klein beetje zout)
- Verdeel in kleine aperitiefschaaltjes en werk af naar keuze (ev. met roze peperbolletjes of peterselie of in reepjes gesneden tomaat,...) Smakelijk!

Valentijn carpaccio van tonijn met hartjes van basilicum

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gram tonijnfilet
- 1 bosje verse basilicum
- 1 teentje look
- 1 dl olijfolie
- 4 eetlepels geraspte parmezaankaas
- 1 citroen
- peper en zout

Bereiding

- Mix de basilicum, de look en de olijfolie
- Hou apart
- Snij de tonijn in dunne sneetjes en schik op de borden
- Strooi een beetje geraspte parmezaankaas over de vis
- Breng op smaak met peper en zout
- Besprenkel met vinaigrette en citroensap
- Snij hartjes uit de basilicumblaadjes
- Strooi deze hartjes op en naast de vis

Sneeuw witte wintersoep

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr schorseneren (evt. diepgevroren)
- 300 gr knolselder (in blokjes gesneden)
- 300 gr ui (grof gesneden)
- 2,5 liter kippenbouillon
- peper en zout
- klontje boter
- eventueel een plukje bladpeterselie
- eventueel een scheutje melk of room



Bereiding

- Stoof de groenten in wat boter onder deksel gedurende 10 minuten
- Kruid de groenten met peper en zout
- Bevochtig met de kippenbouillon en laat 30 minuten koken
- Mix de soep
- Voeg eventueel een scheutje melk of room toe
- Versier met een takje bladpeterselie

In melk gebraden kalfsvlees met aardappeltjes op Toscaanse wijze

Bereidingstijd:

Ingrediënten (12pers)

- 5 eetlepels boter
- 2 kg bovenbil of platte bil (gebraad) van het kalf
- 125 gr Parmaham, in dunne reepjes
- 2 liter melk (halfvolle)
- mespunt muskaatnoot (versgeraspt)
- peper en zout

Ingrediënten voor de aardappelen

- 36 vastkokende aardappeltjes
- 36 (verse) laurierblaadjes
- peper en zout
- 6 teentjes look (ragfijn versneden)
- een stevige portie marjolein
- industriële portie olijfolie

Ingrediënten als groenten

- 1,250 kg boontjes
- 2 uien
- 250 gr champignons (voor de saus)
- 2teentjes look
- boter
- vloeïende bloem

Bereiding

- Smelt de boter in een grote kookpan waar het vlees juist in past
- Als de boter hazelnootbruin is bak je het vlees aan alle kanten bruin
- Voeg de parmaham toe, rasp er de muskaatnoot boven en bestrooi het met peper en zout
- Giet er zoveel melk bij dat het voor 2/3 onderstaat en laat het afgedekt in 2 à 2,5 uur gaar sudderen op een klein vuurtje
- Controleer regelmatig of er nog vocht genoeg bij is, zoniet doe je er nog wat melk bij zodat het niet te droog wordt
- Was de aardappelen met een borsteltje grondig schoon
- Droog ze en snijdt met een scherp mes ze op hun langst bijna (maar niet helemaal) doormidden
- Duw ze een beetje open en schuif er een laurierblad in
- Doe de olijfolie en de kruiden in een kommetje en roer goed door mekaar
- Strijk de aardappelen (ook de binnenkant waar het laurierblad zit) met een borstel ermee in
- Schik ze op een bakplaat en schuif ze in de oven die je op 180°C hebt voorverwarmd
- Laat ze gedurende een uur ongemoeid garen
- Maak de bonen schoon en kook ze gaar in een stevige kookpot
- Pel en was de uien en versnijdt ze met bekwame spoed in mooie kleine stukjes
- Als de bonen gaar zijn, giet je ze af
- Laat wat boter in dezelfde kookpot van daarnet glijden en laat de uien hierin uitzweten
- Voeg de bonen toe en roer goed om, kruid met peper en zout en laat ze lekker stoven
- Moest het nodig zijn kan je wat water toevoegen tegen het aanbakken
- Als het vlees gaar is zet je het een kwartiertje afgedekt te rusten in de warmkast zodat alle sappen terug op hun plaats kunnen komen
- Ondertussen heb je de champignons zuiver gemaakt en vakkundig in plakjes versneden
- Ook de 2 lookteentjes zijn ondertussen ontegelijk klein verhakt
- Zeef het vleesnat uit en smelt wat boter in een kookpot waarna je de paddestoelen erin aanbakt zodanig dat ze wit blijven
- Voeg op het laatste moment de look bij en laat even doorwarmen
- Doe er een stevige portie vloeïende bloem bij en laat uitbloemen
- Doe er langzaam wat melk bij die je laat indikken en voeg beetje met beetje heb vleesnat erbij zodat je een gebonden saus krijgt
- Proef ze en kruid eventueel een beetje bij

- Snijd het vlees in dunne plakken
- Haal de borden uit de warmkast en schik hierop het vlees met wat saus erover, 3 aardappelen waar je discreet het laurierblad verwijderd en een lepel boontjes
- Dien op en... smakelijk

Suikerhartjes met room en kersen

Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten (2 pers)

- 2 plakjes roomboterbladerdeeg
- 2 eetlepels fijne suiker
- 1 klein ei
- Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom
- 100 ml slagroom
- ± 10 kersen (amarenen kersen, bigarreaux of kersen op lichte siroop)
- 2 kleine bakplaten of bodems van een springvorm
- bakpapier



Bereiding

- Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op het pak
- Verwarm de oven voor
- Bekleed een bakplaat met bakpapier
- Bestrooi de deegplakjes gelijkmatig met 1 eetlepel suiker en leg ze op elkaar
- Keer ze om en bestrooi ook de onderkant met een beetje suiker
- Rol de plakjes met een deegroller uit tot ongeveer een lap van 10 x 25 cm
- Steek of snijd hieruit 4 zo groot mogelijke hartjes
- Leg de deeghartjes op de bakplaat en prik ze met een vork gelijkmatig in 4
- Steek uit de restjes deeg een aantal kleine hartjes en druk deze op twee van de vier grote deeghartes
- Leg een stuk bakpapier over de deeghartjes, dek af met de tweede bakplaat om het deeg plat te houden en schuif ze samen in de oven
- Bak de deeghartjes 10 minuten
- Klop het ei los
- Neem de bakplaten uit de oven
- Verhoog de oventemperatuur tot 225°C in de elektrische oven en 200°C voor de heteluchtoven
- Verwijder de tweede bakplaat
- Bestrijk de deeghartjes dun met losgeklopt ei en bestrooi ze met nog wat suiker
- Schuif de hartjes (zónder tweede bakplaat) terug in de oven en bak ze in 4 à 5 minuten goudbruin en knapperig
- Laat ze afkoelen
- Roer 35 gr Mix voor Banketbakkersroom los met de slagroom, klop het met de mixer in 1 minuut tot een glad mengsel en laat de room 5 minuten rusten
- Schep of spuit de room op de twee bodempjes (zonder extra hartjes), verdeel de kersen erover en dek af met de dekseltjes