

Menu 110.

Skagense vissoep

Frietjes Ostendaise

**Met abrikozen, bleekselderij en munt
gevulde lamsrollade met spinazie**

Syberische Pannenkoeken

Frietjes Ostendaise

Ingrediënten (4 pers)

- Bintjes aardappelen
- 2 liter water
- 2 lepels azijn
- eieren
- Noordzeegarnalen
- peterselie

Bereiding

- Bintjes aardappelen in zeer fijne schelletjes snijden
- Schel per schel superfijne frietjes van snijden
- Onder koud water spoelen
- Lichtjes droog doppen
- In een vochtige handdoek houden
- Bakken in gewone friteuse (olie) tot ze lichtbruin kleuren
- 2 liter water + 2 lepels azijn aan de kook brengen (per liter water 1 lepel azijn)
- Eieren toevoegen (verse eieren gebruiken)
- Gedurende 2 à 3 minuten laten koken (licht koken)
- Handvol frietjes schikken op het bord zoals een nestje
- Eitje erbovenop (nog licht lopend)
- Versieren met verse Noordzeegarnalen + peterselie voor de afwerking

Skagense vissoep

Ingrediënten voor de visbouillon (4 pers)

- 1 kg graten van platvis
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 prei
- 1 wortel
- 1 grote, rijpe tomaat
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 dl droge witte wijn
- 3 laurierblaadjes
- 10 zwarte peperkorrels
- 1 eetlepel zout
- 2 liter water

Ingrediënten voor de soep

- 1 dl droge witte wijn
- 1 eetlepel citroensap
- 2 dl slagroom
- 1 theelepel saffraanblaadjes
- 1 prei, in dunne ringen
- 1 wortel, in blokjes
- 200 gr rivierkreeftjes
- 12 reuzengarnalen
- 100 gr zalmfilet
- 100 gr koolvisfilet
- zout en peper
- plukjes dille om te garneren

Bereiding

- Maak eerst de bouillon
- Spoel de visgraten af onder de koude kraan
- Snijd de groenten in stukken en smoor ze 3 à 5 minuten in de olijfolie zonder ze te laten kleuren
- Voeg de witte wijn, laurierblaadjes, peperkorrels en het zout toe en laat alles 5 minuten pruttelen
- Voeg de visgraten en het water toe
- Breng alles opnieuw aan de kook, draai het vuur laag en laat de bouillon 30 minuten trekken
- Zeef de bouillon (de visgraten en groenten hebt U niet meer nodig)
- Schenk de wijn voor de soep in een grote pan en laat hem 5 minuten op laag vuur koken
- Voeg de gezeefde visbouillon, het citroensap, de room en saffraan toe en verwarm ze tot het kookpunt
- Doe de prei, wortel, rivierkreeftjes en reuzengarnalen in de soep
- Draai het vuur laag en pocheer ze 5 minuten
- Snijd intussen de zalm en koolvis in blokjes van 2 cm
- Voeg de blokjes vis toe en pocheer ze 2 minuten
- Maak de soep op smak af met zout en versgemalen peper
- Serveer direct, gegarneerd met plukjes dille



Met abrikozen, bleekselderij en munt gevulde lamsrollade met spinazie

Lamszadel is het lekkerste deel van het lam. Braad het niet te lang, maar zorg dat het vanbinnen nog een beetje rosé blijft. Vraag aan uw slager voor dit gerecht de lamscarré te ontbenen. Munt en lamsvlees vormen een perfecte combinatie: frisse munt haalt de smaak van het lamsvlees op.

Ingrediënten (8pers)

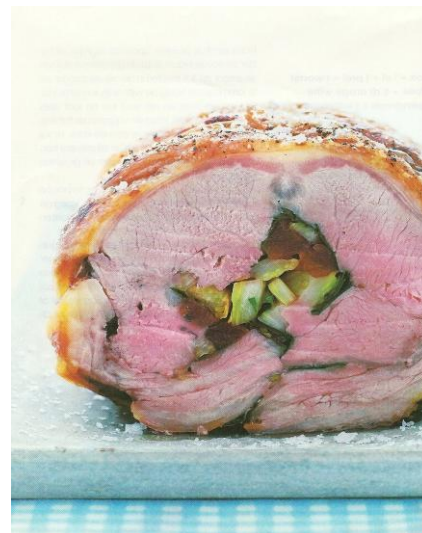
- 2 stengels bleekselderij, kleingesneden
- 75 gr biologische gedroogde abrikoen, kleingesneden
- 2 tenen knoflook, kleingesneden
- 30 muntblaadjes
- 2 kg lamszadel, ontbeend
- zout
- peper

Ingrediënten voor de aardappelen

- 1 kg nieuwe aardappelen, doormidden gesneden
- 3 takjes munt
- 4 eetlepels olijfolie

Ingrediënten voor de spinazie

- 3 kg spinazie
- 50 gr boter
- ½ theelepel nootmuskaat



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Vermeng de bleekselderij, abrikozen en knoflook met de munt
- Spreid het lamsvlees uit op een snijplank
- Wrijf de bovenkant in met wat zout en versgemalen peper en verdeel het munt-abrikozenmengsel erover
- Klop het vlees dubbel, zodat de zijanten tegen elkaar aan liggen
- Bind het vlees om de paar centimeter op met keukentouw
- Leg de rollade in een braadslee en bestrooi hem met wat zout en peper
- Braad hem 1 uur en 20 minuten
- Bereid intussen de spinazie en aardappelen
- Verwijder harde steeltjes van de spinazie en was de blaadjes 3 of 4 keer in koud water
- Laat ze in een vergiet uitlekken
- Kook de aardappelen met een takje munt in een grote pan met lichtgezouten water beetgaar
- Giet ze af
- Maak de blaadjes van de resterende takjes munt los
- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan en bak hierin de gekookte aardappelen met de muntblaadjes
- Bestrooi ze met wat zout en peper
- Verhit de boter voor de spinazie in een grote pan met zware bodem
- Voeg de spinazie, nootmuskaat en wat zout en peper toe en laat de blaadjes onder voortdurend omscheppen slinken
- Neem de pan direct van het vuur als ze naar wens zijn
- Kook de spinazie niet te lang: hij is het lekkerst als hij nog mooi groen is en wat beet heeft
- Snijd de lamsrollade in plakken en serveer direct met de spinazie en de aardappelen

Syberische Pannenkoeken

Ingrediënten

- pannenkoeken
- griessuiker
- sinaasappelsap
- Cointreau
- ijs

Bereiding

- Pannenkoeken maken volgens eigen recept
- Als de pannenkoeken gebakken zijn, in 4 plooiën
- Een weinig griessuiker over strooien
- Een beetje sinaasappelsap toevoegen
- Flamberen: cointreau opwarmen over pannenkoeken gieten en in brand steken (NIET ONDER DAMPKAP !)
- Met bolletje ijs opdienen