

Menu 111.

Zalmbeursjes gevuld met roomkaas

Gevulde artisjokbodems

Kervelvelouté

Parelhoenfilet met honing en gember

Feestster met gebakken ananas

Zalmbeursjes gevuld met roomkaas

Bereiding : 30 minuten

Ingrediënten (6 pers)

- 200 gr gerookte zalm, in plakjes
- 200 gr roomkaas
- 1 eetlepel mierikswortel
- 1½ eetlepel gehakte bieslook
- sprietjes bieslook
- lichte en donkere sesamzaadjes



Bereiding

- Meng de roomkaas met de mierikswortel en de bieslook
- Zet het mengsel in de koelkast
- Leg kleine plakjes zalm (□ 12 x 9 cm) open op het werkvlak
- Leg in het midden van het plakje zalm een lepeltje roomkaas
- Maak beursjes door de uiteinden van de zalm samen te nemen en er een sprietje bieslook rond te binden
- Garneer met sesamzaadjes.

Gevulde artisjokbodems

Voorgerecht Bereiding : 25 minuten

Ingrediënten (6 pers)

- 1/2 bakje ricotta (kaas, a 250 g) 50 g pecorino (kaas), geraspt 1 eetlepel verse salie, fijngesneden peper, versgemalen 3 blikjes artisjokbodems (à 185 g) 1/2 zakje amandelschaafsel (à 55 g) 2 eetlepels olijfolie extra vierge 1 doosje cherrytomaatjes (250 g) 1 zak rucola (sla, 75 g) grote ovenschaal, ingevet



Bereiding

- Meng de ricotta, de pecorino en de salie
- Breng op smaak met zout en versgemalen peper
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Vul de artisjokbodems met het ricottamengsel en strooi het amandelschaafsel erover
- Zet de artisjokken in de ingevette ovenschaal en leg de tomaten ernaast
- Verdeel 2 eetlepels olie over de tomaten en bestrooi ze ruim met (zee)zout en peper
- Zet de schaal 15 minuten in de oven tot de amandelen mooi bruin zijn
- Serveer de artisjokbodems en de tomaten op de rucola, bedruppel ze eventueel met het vocht van de tomaten

Tip

- Neem in plaats van losse tomatjes, trostomaten aan de tak. Deze zijn net iets zoeter en voller van smaak.

Kervelvelouté

Bereiding : 40 minuten

Ingrediënten (8 pers)

- 200 gr kervel
- 300 gr prei
- 300 gr bleekselder
- 300 gr uien
- 300 gr aardappelen
- 3 liter kippenbouillon
- 100 gr boter
- 3 eidooiers
- 3 dl room
- kruidenboeket (peterselie, tijm en laurier, samengebonden met keukentouw)
- peper en zout



Bereiding soep

- Pluk de blaadjes van 50 gr kervel en bewaar ze in koud water (voor de afwerking), hak de rest
- Maak alle groenten schoon en snij ze in stukken
- Stoof de prei, ui en selder in de boter
- Schenk er de bouillon bij
- Voeg er het kruidenboeket, de aardappelen en de kervel aan toe
- Laat 25 minuten zachtjes koken
- Verwijder het kruidenboeket en mix de soep
- Breng ze op smaak met peper en zout
- Giet door een zeef en verwarm opnieuw

Bereiding Liaison

- Klop de eidooiers luchtig met de room
- Doe deze liaison bij de soep en roer tot er een binding ontstaat, maar laat de soep vooral niet meer koken!
- Hak de apart gehouden kervel fijn en strooi die bij de soep

Parelhoenfilet met honing en gember

Ingrediënten (4pers)

- 4 parelhoenfilets (diepvries, Prina)
- 200 gr diepgevroren boterboontjes (diepvries, Ringi's)
- 8 flinterdunne sneetjes gerookt spek
- 500 gr mandarijntjes
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels vloeibare honing
- 1 eetlepel ketjap
- 4 cm verse gember
- 1 teentje knoflook
- 1 koffielepel tijm
- instantausbinder
- peper en zout

Bereiding

- Pel en rasp de gember (vang ook het sap op)
- Meng de geraspte gember en het gembersap met de honing en de ketjap
- Pers de look erin uit
- Kruid met peper en zout en meng alles goed
- Wikkel de spekreepjes telkens ronds 5 à 7 lange diepgevroren boontjes
- Pers het sap uit de mandarijntjes, maar snij het laatste in plakjes voor de versiering
- Smeer een ovenschotel in met olijfolie
- Schik er de diepgevroren parelhoenfilets in en bestrijk ze met de helft van het honingmengsel
- Bak gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C
- Draai om en bestrijk nu de andere kant met de rest van het honingmengsel
- Laat nog 15 minuten bakken
- Verhit de boter in een brede pan en leg er de spekbonenrolletjes naast elkaar in
- Bestrooi met tijm en laat 5 minuten bakken (af en toe omdraaien)
- Verwarm het mandarijntjessap met het gezeefde braadvocht van de parelhoen
- Kruid met peper en zout en bind met wat sausbinder
- Schep wat saus op elk bord, leg er een parelhoenfilet op en twee spekbonenrolletjes
- Versier met fijngesnipperde peterselie en een mandarijnschijfje
- Serveer met rosti.

Wijntip

- Chateau Mauleon Caramany A.C. Cotes du Roussillon
- Chateau de Dracy A.C. Bourgogne

Feestster met gebakken ananas

Ingrediënten (4 pers)

- 4 bollen vanille-ijs bourbon (Colruyt diepvries Davinia Royal)
- ½ dl frambozencoulis (diepvries Ringis)
- 1 verse ananas
- het sap van 1 sinaasappel
- 1 dl crème anglaise (ridélice)
- 1 dl room
- 3 eetlepels cointreau
- 1 eetlepel suiker
- 1 plantje munt



Bereiding

- Schil de ananas en snij in schijven van 2 cm dik
- Verwijder de harde kern van elke schijf
- Rits de blaadjes van het muntplantje
- Bewaar er alvast 4 voor de afwerking
- Laat de frambozencoulis ontdooien
- Leg de ananasschijven naast elkaar in een pan met antiaanbaklaag zonder vetstof
- Bak ze gedurende 1 minuut langs beide kanten
- Voeg de cointreau toe met het sap van de sinaasappel en de suiker
- Laat al het vocht verdampen
- Mix de room met de muntblaadjes tot een gladde saus
- Lepel de crème anglaise in het midden van het bord ter grootte van de schijf ananas
- Op 1 cm van deze cirkel maakt U hierrond een nieuwe cirkel met de framozencoulis
- Trek strepen van het midden van het bord naar de buitenkant toe
- Vorm zo een ster
- Plaats de schijf ananas op de crème anglaise
- Leg een bol vanille-ijs bourbon in het midden en versier met een blaadje munt en beetje muntroom