

**Menu 114.**

**Gebakken scampi's met een gratin van courgettes**

**Franse slasoep**

**Varkenshaasje in bladerdeeg met lente-  
uitjespuree en porto-morillen saus**

**Pannenkoekjes met kiwi en gember**

## Gebakken scampi's met een gratin van courgettes

Bereidingstijd : 90 minuten

### Ingrediënten (8 pers)

- 24 scampi's
- 50 gr Solo
- 2 klontjes suiker
- 50 cl sherryazijn
- 500 ml Solo Delifine
- 20 gr bieslook
- 1 kg aardappelen
- 2 courgettes
- 200 gr blauwe kaas
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 mespunt nootmuskaat
- peper en zout



### Bereiding

- Pel de scampi's en bak ze gaar in de Solo
- Smelt de suiker in dezelfde pan (zonder de scampi's) en laat ze lichtjes karameliseren
- Blus de suiker met de sherryazijn en laat even koken
- Voeg 250 ml Solo Delifine toe en laat even inkoken
- Meng de scampi's in de saus en werk af met fijngehakte bieslook, peper en zout
- Voor de gratin:
  - snij de geschilde aardappelen en de courgettes in dunne schijfjes en verdeel ze in een ovenschaal
  - Breng 250 ml Solo Delifine aan de kook
  - Laat hierin de kaas smelten en voeg nootmuskaat, knoflook, peper en zout toe
  - Giet de saus over de aardappels en de courgette en zet deze gedurende 50 minuten in een voorverwarmde oven op 190°C

### Tip

- Hebt u niet zo veel tijd? Dan kunt u de gratin vervangen door een zuiderse tagliatelle al dente!

## Franse slasoep

Bereidingstijd : 15 minuten

### Ingrediënten (2 pers)

- 1/2 krop sla of 1 zakje gemengde sla uit de supermarkt
- 1 grote ajuin
- 1 liter bouillon
- peper en zout
- kruidenkaas (boursin)



### Bereiding

- Spoel de sla
- Snij de sla en de ajuin in grove stukken
- Bak de sla en de ajuin op in een beetje boter en voeg er de bouillon aan toe en laat alles een 5-tal minuten goed doorkoken
- Mix de soep grondig en giet indien gewenst door een zeef
- Kruid af met peper en zout
- Mogelijkheid 1
  - doe een 3-tal lepels kruidenkaas bij de soep en roer goed om tot alle klontertjes verdwenen zijn
- Mogelijkheid 2
  - Schep de soep in borden en leg in het midden van het bord een lepel kruidenkaas
- Smakelijk!

## Varkenshaasje in bladerdeeg met lente-uitjespuree en portomorillen saus

Bereidingstijd: 70 minuten

### Ingrediënten vleesbereiding (4pers)

- 1 varkenshaasje (400gr)
- 300 gr varkensgehakt
- 1 kleine ui
- 1 sjalot
- 2 teentjes knoflook
- 1 red hot chili pepertje
- 1 ei
- kruiden
  - gedroogde basilicum
  - paneermeel
  - peper en zout
  - paprikapoeder
  - vleeskruiden
  - stoofvleeskruiden
- Solo
- olijfolie (om te bakken)

### Ingrediënten groententorentje

- 300 gr verse spinazie
- 100 gr broccoli
- 2 sjalotten
- 50 ml Solo Delifine room
- handjevol pistachenoten
- snuifje Atlantisch grof zeezout
- snuifje nootmuskaat

### Ingrediënten gebruinde ui

- 1 dikke zoete ui
- 125 ml kippenbouillon
- snuifje fleur de sel

### Ingrediënten puree met lente-uitjes

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 1 busseltje lente-ui
- 75 gr gezouten spek
- 1 busseltje bieslook
- 50 gr Solo
- 3 eierdooiers
- geutje Solo Delifine room
- 50 ml halfvolle melk
- nootmuskaat
- fleur de sel
- cayennepeper

### Ingrediënten saus

- 20 gr gedroogde morillen
- 250 ml kalfsbouillon
- ½ dl porto
- 100 gr Solo
- scheutje xeres-azijn

### Bereiding

#### ■ Vleesbereiding

- Kruid het varkenshaasje met peper en zout
- Laat margarine heet worden in een pan en bak het haasje kort aan zodat het wat kleur krijgt
- Haal het varkenshaasje uit de pan en laat het afkoelen
- Deglaceer de pan met porto



- Bewaar deze baksappen voor straks
- **Gehaktmengeling**
  - Snipper ui en sjalot fijn
  - Snij het pepertje zeer fijn en pers er de look bij
  - Voeg alle overige ingrediënten bij het gehakt
- Bedek het varkenshaasje met gehaktmengsel en rol vervolgens in het bladerdeeg zodat het een mooi pakketje wordt
- Druk de randen vast
- Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopt eigeel
- Bak gedurende ongeveer 40 minuten op 175°C in de oven (onder en bovenwarmte)
- **Puree met lente-uitjes**
  - Schil de aardappelen en kook of stoom ze
  - Pureer
  - Snij de lente-uitjes fijn en bak ze samen met de spekblokjes
  - Snipper de bieslook zeer fijn
  - Meng de bieslook, lente-ui en spekjes met de puree
  - Hou warm
- **Groententorentje**
  - Snipper 2 sjalotten en fruit ze in wat Solo
  - Kook intussen de broccoli gaar in gezouten water
  - Was de spinazie en blancheer in gezouten water
  - Laat schrikken in koud water
  - Laat goed uitlekken
  - Mix de spinazie en broccoli in de blender tot moes
  - Voeg peper, fleur de sel, sjalot, nootmuskaat, pistachenoten en room toe en mix tot een homogene massa
- **Saus**
  - Week de gedroogde morillen gedurende 15 minuten in heet water
  - Pers daarna het overtollige sap uit de morillen
  - Hou dit sap bij
  - Snij de morillen in kleine stukjes
  - Laat een sjalotje met wat Solo fruiten in een steelpan
  - Voeg een eetlepel xeres-azijn toe, alsook de baksappen met porto van het varkenshaasje
  - Schenk het sap van de morillen er bij
  - Laat tot 1/3 inkoken
  - Voeg de kalfsbouillon toe en laat opnieuw inkoken
  - Roer er net voor het dressereren een klontje koude margarine onder
- **Gebruinde ui**
  - Snipper een ui en fruit aan in wat Solo en blus met kippenbouillon
  - Laat inkoken tot alle vocht is verdwenen
  - Bestrooi met fleur de sel
- **Afwerking**
  - Haal het varkenshaasje uit de oven en laat even rusten
  - Snij dan in mooie snedes
  - Maak een torentje van de groenten (spinazie/broccoli) en schik het vlees hiertegen
  - Maak drie hoopjes van de puree met in het midden van elk hoopje een theelepeltje van de gebruinde ui
  - Strooi de fijngesneden morillen rond het groentetorentje
  - Lepel wat saus op het bord en serveer

## Pannenkoekjes met kiwi en gember

### Ingrediënten (4 à 6 pers)

- 200 ml melk
- 1 klein stukje versgeraspte gember
- 6 kiwi's
- 20 gr gesmolten boter
- 250 gr zelfrijzende bloem
- 90 gr griessuiker
- 3 grote eieren (gesplitst)
- arachideolie of maïsolie om te bakken
- poedersuiker



### Bereiding

- Mix de melk met de 3 kiwi's en de-gember
- Meng de bloem en de griessuiker
- Maak een beslag met de kiwimelk, de eierdooiers, de gesmolten boter, de sulker en de zelfrijzende bloem
- Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout en spatel het eiwit door het beslag
- Laat het deeg nog een 5-tal minuten rusten alvorens de pannenkoeken te bakken
- Schil en snijd 2 kiwi's in fijne plakjes van ½ cm
- Schil en snijd de overgebleven kiwi's in blokjes als garnituur
- Verhit een koekenpan met een weinig olie en laat telkens een flinke eetlepel van het beslag in de pan lopen
- Leg snel een schijfje kiwi in het midden van de beslagcirkels en laat de pannenkoeken mooi goudbruin bakken aan de onderzijde
- Draai de pannenkoekjes om en bak ze goudbruin aan de andere zijde
- Laat de pannenkoekjes uitde pan glijden en bestuif ze met wat poedersuiker
- Dien meteen op met wat versgesneden kiwi