

Menu 115.

Gebakken scampi's met een gratin van courgettes

Kervelvelouté

Varkenshaasje in bladerdeeg met lentewitjespuree en porto-morillen saus

Feestster met gebakken ananas

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!

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

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 groentorentje

- 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

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