

**Menu 120.**

**Sint-Jakobsvruchten met bloedworst  
op een Parmentierkoekje**

**Charlotte van aubergine met yoghurt-  
muntsaus**

**Grijze garnalensoep**

**Lamsbout gevuld met geitenkaas**

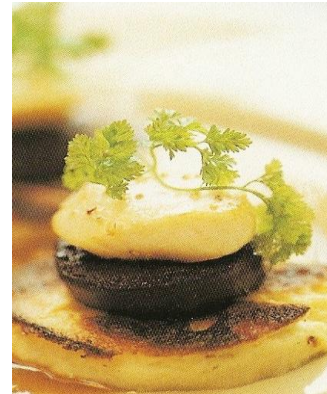
**Meringuetartaart met noten en  
chocoladeroom**

## Sint-Jakobsvruchten met bloedworst op een Parmentierkoekje

Sint-Jakobsvruchten hebben iets feestelijks, bloedworst is een beetje boerenkost - maar de combinatie is verrassend heerlijk!

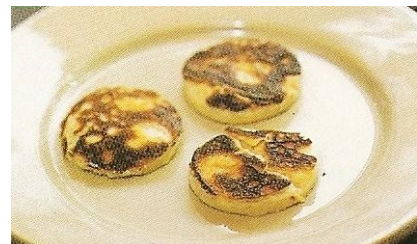
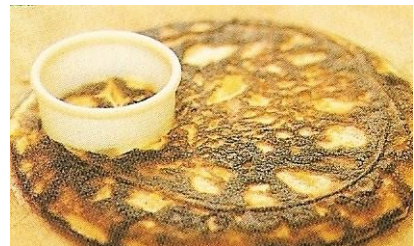
### Ingrediënten (4 pers)

- 1 grote bloemige aardappel (bintje)
- 5 eetlepels bloem
- 2 eieren
- ½-liter melk
- peper en zout
- nootmuskaat
- 1 zwarte bloedworst
- 6 verse Sint-Jakobsvruchten zonder het koraal
- enkele takjes kervel
- 2 dl bruine jus
- boter
- olijfolie



### Bereiding

- Kook de aardappel gaar en maak er puree van
- Doe er de bloem en de eieren bij en meng goed
- Kruid met peper, zout en nootmuskaat
- Verhit Leng de puree aan met zoveel melk dat u een dik soort pannenkoekenbeslag krijgt
- Mix alles goed met de staafmixer
- Verhit wat olie in een pan met anti-aanbaklaag en giet er een laagje beslag van 1 cm dikte in
- Bak de pannenkoek aan een kant mooi goudbruin
- Draai de pannenkoek om op een snijplank en steek er vormpjes uit
  
- Leg de Parmentierkoekjes op een boterpapiertje, en warm ze juist voor het serveren even op in de oven
- Verdeel ze over de borden
- Snijd de bloedworst in plakjes van 1 cm dik en bak ze aan beide kanten bruin in wat boter
  
- Verdeel ze over de koekjes
- Kook de bruine jus op en bind hem met twee klontjes ijskoude boter
- Giet wat saus rand de koekjes
  
- Spoel en droog de Sint-Jakobsvruchten en snijd ze eventueel in tweeën
- Kruid ze met peper en zout en bak ze aan een kant bruin in wat boter
- Leg ze met de gebakken kant naar boven op de plakjes bloedworst en garneer alles met takjes kervel



## Charlotte van aubergine met yoghurt-muntsaus

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 aubergines
- 1 paprika
- 4 tomaten
- 100 gr gedroogde tomaat
- olijfolie
- zout en peper
- een snuifje suiker
- 1 courgette
- tijm
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 2 rode bieten

### Ingrediënten voor de saus

- 5 dl yoghurt
- 4 eetlepels gehakte munt
- een mespuntje chilipeper
- zout en gemalen peper

### Bereiding

- De aubergines in de lengte in repen van 3 mm dik snijden
- Besprenkelen met olijfolie, peper en zout en in de oven grillen op 100°C gedurende 60 minuten
- De huid en de zaden van de tomaten verwijderen
- Het vruchtvlees in 4 partjes verdelen en besprenkelen met olijfolie en kruiden met peper en zout
- 60 minuten in een oven plaatsen op 100°C
- De vulling bereiden
  - De paprika onder de grill plaatsen
  - Vel, zaden en zaadlijsten verwijderen
  - Het vruchtvlees in blokjes snijden en met de versnipperde sjalotten, kleingesneden courgette, knoflook, een snuif suiker en tijm in olijfolie stoven
  - De oventomaten en de versneden gedroogde tomaat toevoegen en een half uurtje zachtjes laten stoven
  - De farce mixen en warm houden
- De wanden van vier timbaaltjes aan de binnenkant bekleden met plakken aubergine en de vormen vullen met farce
- Alles een nacht laten rusten op een koude plaats
- De timbaaltjes keren op borden, de muntsaus rondom gieten en versieren met blokjes rode biet



## Grijze garnalensoep

### Ingrediënten (4 pers)

- 300 gr grijze, gepelde garnalen
- 1 ui
- 1 wortel
- het wit van 1 prei
- 2 eetlepels tomatenconcentraat
- 1 scheutje whisky
- 50 gr boter
- 1 blokje visbouillon
- 100 ml slagroom
- cayennepeper
- peper en zout



### Bereiding

- Laat de fijngehakte ui, de wortel en het wit van de prei fruiten
- Wanneer de groenten zacht zijn, voegt u er de grijze garnalen bij en laat u ze 2 minuten op een hoog vuur bakken
- Leng aan met de whisky, laat 1 minuut pruttelen en voeg dan het tomatenconcentraat toe
- Leng aan met 1,25 liter water
- Doe er het bouillonblokje en een mespuntje cayennepeper bij
- Breng aan de kook en laat een 20-tal minuten stoven
- Mix de soep, filter ze indien nodig en voeg er de slagroom aan toe
- Bijkruiden en heet opdienen, met broodkorstjes

## Lamsbout gevuld met geitenkaas

### Ingrediënten (10 pers)

- 150 graubergine
- 1½ eetlepel olie
- 250 gr zachte Franse geitenkaas (Bettinne Blanc)
- 1½ eetlepel droge witte wijn
- 2 theelepels citroenrasp
- 10 sprietjes bieslook
- lamsbout\* van ruim 2 kg (zonder bot, zodat een mooie opening voor de vulling ontstaat)
- 2 eetlepels paneermeel
- 2 theelepels oregano
- peper
- 200 gr dingesneden katenspek
- 25 gr boter of margarine
- 3 eetlepels cranberrycompote
- 1 dl rode wijn
- keukenpapier
- aluminiumfolie



### Bereiding soep

- Aubergine wassen en in heel kleine blokjes snijden
- In koekenpan olie verhitten
- Aubergine in ± 5 minuten bruin bakken
- Op keukenpapier laten uitlekken
- Geitenkaas fijn prakken
- Witte wijn en citroenrasp er door roeren
- Sprietjes bieslook erboven fijn knippen en er door roeren
- Aubergine er door scheppen
- Binnenkant van lamsbout bestrooien met paneermeel
- Geitenkaas er in scheppen
- Goed aandrukken
- Lamsbout met oregano en peper inwrijven
- Stevig omwikkelen met plakjes katenspek
- Lamsbout in aluminiumfolie (glimmende kant naar binnen toe) verpakken
- Tot gebruik in koelkast leggen
- Oven voorverwarmen op 200°C of gasovenstand 4
- In braadslede of grote braadpan op vuur boter verhitten
- Lamsbout in aluminiumfolie in braadslede leggen
- In midden van oven lamsbout ± 45 minuten bakken
- Aluminiumfolie er af halen
- Lamsbout in nog ± 15 minuten goudbruin en rosé bakken
- Uit oven nemen en ± 10 minuten laten rusten
- Boven pan braadvet zeven
- Op vuur braadvet aan de kook brengen
- Cranberrycompote, 1 dl water en rode wijn er door roeren
- In juskom schenken
- Lamsbout in dunne plakken snijden
- Op platte schaal leggen

### Opmerking

- \* U kunt dit vlees het beste van tevoren bestellen. Vraag de slager het bot uit de lamsbout te snijden. U moet ruim 2 kilo 'schoon' lamsvlees overhouden

### Magnetrontip

- De lamsbout kan een dag van tevoren worden gebraden, in plakken worden gesneden en vóór de maaltijd in de magnetron worden verwarmd ( $\pm$  10minuten op driekwart van het vermogen). Braad de lamsbout iets korter dan normaal. Dek de schaal met plakken lamsbout wel af (Het sausje is in de magnetron ook zo warm ( $\pm$  3 minuten op vol vermogen))

## Aardappelamandelschotel uit de oven

### Ingrediënten (10 pers)

- 2 kg aardappels
- 100 gr boter of margarine
- zout
- 2 zakjes amandelschaafsel (Baukje à 45 gr)
- 2 lage ovenschalen - inhoud  $\pm$  1½ liter

### Bereiding

- Aardappels schillen, wassen en in plakjes snijden
- Tot gebruik onder water zetten
- In vergiet aardappels afspoelen en laten uitlekken
- In steelpan boter smelten
- Over 2 ovenschalen helft van gesmolten boter verdelen
- Plakjes aardappel dakpansgewijs over schalen verdelen
- Bestrooien met ½ theelepel zout en amandelschaafsel
- Rest van boter erover schenken
- Afgedekt laten staan
- Oven voorverwarmen op 200°C of gasovenstand 4
- In oven aardappeltjes onafgedekt in  $\pm$  ruim 1 uur gaar laten worden en serveren

### Opmerking

- De aardappels en lamsbout kunnen tegelijkertijd in oven. De lamsbout in het midden van oven en aardappels op bodem van oven

## Lollo rosso met appel, salie en olijven

### Ingrediënten (10 pers)

- 3 handappels (met rode bloes)
- 5 eetlepels olie
- 1 theelepel gedroogde salie (Mc Cormick)
- 2½ eetlepel azijn
- 1½ theelepel Franse mosterd
- 1 theelepel suiker
- 100 gr groene olijven met piment
- 3 kropjes lollo rosso
- 2 eetlepels kappertjes
- glazen schaal inhoud  $\pm$  3 liter

### Bereiding

- Appels wassen
- In 4 snijden en klokhuisen verwijderen
- Appelpartjes in mooie dunne schijfjes snijden
- In koekepan 1 eetlepel olie verhitten
- Salie erdoor roeren
- Appel toevoegen en  $\pm$  1 minuut al omscheppende zachtjes bakken
- In slaschaal, azijn, mosterd, suiker en rest van olie door elkaar roeren
- Olijven in dunne plakjes snijden
- Blaadjes lollo rosso van de kropjes losmaken

- Afspoelen en in vergiet laten uitlekken
- Op dressing in slaschaal leggen
- Lollo rosso door dressing scheppen
- Schijfjes appel, plakjes olijf en kappertjes erover verdelen en serveren

## Meringuetartaart met noten en chocoladeroom

Meringue is gebakken eiwitschuim. De krokante structuur combineert perfect met de romige vulling van chocola en noten

### Ingrediënten (8 pers) voor de schuimlagen

- 8 eiwitten
- 325 gr fijne tafelsuiker

### Ingrediënten voor de vulling

- 3½ dl slagroom
- 75 gr witte chocolade in stukjes
- 100 gr grof gehakte hazelnoten

### Ingrediënten voor de garnering

- gemalen kaneel
  - poedersuiker
- 
- bakplaat met bakpapier bekleed



### Bereiding

- **Schuimlagen**
  - Verwarm de oven voor op 130°C
  - Klop de eiwitten tot ze nog niet helemaal stijf zijn
  - Voeg dan de suiker in gedeelten toe en blijf kloppen tot de eiwitten stijf zijn
  - Schep 2 ronde cirkels eiwitschuim van ± 20 cm Ø op de bakplaat. Ze hoeven niet erg netjes te zijn
  - Duw in een cirkel een holte (de onderste laag) en maak op de andere cirkel wat pieken (dit wordt de bovenste schuimlaag)
  - Bak de cirkels ± 10 minuten . in het midden van de oven
  - Schakel dan de oven terug naar 110°C en bak de cirkels nog 50 à 60 minuten tot ze mooi droog en krokant zijn
  - Laat de schuimlagen op een rooster afkoelen en bewaar ze goed afgesloten
- **Vulling**
  - Verwarm 1dl slagroom
  - Schenk dit over de chocolade en roer tot de chocolade gesmolten is
  - Laat dit mengsel in de koelkast opstijven
  - Klop 2½ dl slagroom stijf en roer het chocolademengsel en de hazelnoten er door
- **Opbouwen**
  - Leg de 'holle' schuimlaag op een schaal
  - Strijk hier de vulling over en dek luchtig af met de bovenste schuimlaag
  - Bestrooi de taart heel dun met kaneel of met een mengsel van poedersuiker en kaneel