

## **Menu 123.**

**Salsa van aardappel met maatjes en ijs van  
tomaat en wodka**

**Salade van maatjes, waterkers en radijs met  
een dressing van appelcider**

**Heldere aspergesoep met dumplings**

**Risotto met saffraan en groene appel bedekt met  
bladgoud en gegrilde Sint-Jakobsschelp, lamsoor,  
rauwe asperges en aceto balsamico**

**Krokant gebakken kipfilet met witte asperges,  
geplet ei, charlotte-pureetje en saus  
met groene peper**

**Luchtige mousse van speculaas, soepje van witte  
chocolade, ijs van granaatappel**

## Salsa van aardappel met maatjes en ijs van tomaat en wodka

Dit als hapje dus bij serveren rekening houden met hoeveelheden!!

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 maatjes
- 250 gr aardappelen, geschild en in blokjes
- 1 bosje basilicum
- 1 bosje dille
- olijfolie
- grof zout en peper

### Ingrediënten ijs

- 1 doosje tomatenconcentraat (250 gr)
- 25 gr glucose
- 2 theelepels sambal
- 6 eetlepels wodka



### Bereiding

- Schil de aardappelen, snij in gelijkvormige blokjes, gaar in gezouten water
- Spoel onder koud water en dep droog
- Hak dille en basilicum fijn en meng onder de aardappelen
- Voeg olijfolie toe en kruid met peper en zout
- Bereid het ijs van tomaat en wodka
- Doe het tomatenconcentraat in een kookpot en warm op
- Doe er de glucose, sambal en wodka bij en kruid naar smaak
- Doe in een pot en laat opstijven in de vriezer
- Serveer met de blokjes haring, zoals op de foto

## Salade van maatjes, waterkers en radijs met een dressing van appelcider

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 maatjes, in reepjes gesneden
- 3 bosjes waterkers
- 1 bosje radijs
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 handvol peterselie en bieslook, fijngehakt

### Ingrediënten dressing

- 4 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel graanmosterd
- 1 theelepel appelcider
- 2 eetlepels room



### Bereiding

- Dressing: meng mosterd, appelcider en room met de mayonaise, zodat je een lopende dressing krijgt
- Kruid met peper en zout
- Was de waterkers en pluk de blaadjes
- Snij de radijzen in plakjes en meng met de waterkers, sjalot, maatjes, fijngehakte peterselie en bieslook
- Roer er voorzichtig de dressing door en kruid naar smaak met peper en zout

## Heldere aspergesoep met dumplings

### Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr witte asperges (in stukjes)
- 500 gr groene asperges (in stukjes)
- 1 liter groentebouillon
- 1 koffielepel gember (geraspt)
- 1 koffielepel sinaasappelschil (geraspt, naar smaak)
- verse dragon
- witte peper
- zout
- 500 gr brood, oudbakken (wit)
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 175 ml melk
- 1 ei
- 50 gr gekookte ham (fijngesnipperd)
- nootmuskaat
- griesmeel



### Bereiding

- Schil de witte asperges met een dunschiller en verwijder de harde onderkant
- Verse groene asperges hoeft u niet te schillen, verwijder alleen de harde onderkant
- Snij ze schuin in stukjes van ± 2 cm
- Snij de korsten van het brood en snij het in blokjes
- Snipper de sjalot
- Snipper de ham zeer fijn
- Rasp de sinaasappelschil
- Warm de melk op in een pannetje en vermeng met de sjalot, het brood en het losgeklopte ei
- Voeg wat griesmeel toe als het mengsel te vloeibaar is
- Kruid met zout en nootmuskaat
- Meng de ham door het broodmengsel
- Rol kleine balletjes van het deeg en pocheer ze 10 minuten in gezouten water
- Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken
- Breng de bouillon aan de kook met een snuifje zout
- Doe er de witte asperges bij en laat 5 minuten koken
- Voeg de groene asperges toe en laat nog 3 à 4 minuten verder garen
- Kruid bij met zout en witte peper
- Schep de soep in warme kommetjes en voeg de deegballetjes toe
- Bestrooi naar smaak met gember en geraspte sinaasappelschil
- Werk af met verse dragon

## Risotto met saffraan en groene appel bedekt met bladgoud en gegrilde Sint-Jakobsschelp, lamsoor, rauwe asperges en aceto balsamico

### Ingrediënten (4 pers)

- 8 Sint-Jakobsnoten
- zeezout
- 7 dl ongezouten gevogeltebouillon
- 175 gr risottorijst (arborio)
- 6 eetlepels olijfolie (extra vierge)
- 80 gr sjalotjes
- ½ teentje knoflook
- 26 saffraandraadjes
- ½ dl Noilly Prat
- 150 ml slagroom
- 50 gr mascarpone
- ½ citroen
- citroenschil
- peper en zout
- 125 gr wortel (in blokjes)
- 150 gr venkel
- 50 gr preiwitten
- 100 ml wijn (wit/droog)
- 100 ml sherry (droog)
- 200 ml gevogeltebouillon
- 2 takjes tijm
- 1 blaadje laurier
- 90 ml balsamicoazijn
- 1 appel (Granny Smith)
- 6 asperges
- 1 eetlepel boter
- 125 gr lamsoor

### Bereiding

- **Sint-Jakobsschelpen**
  - Neem de Sint-Jakobsschelp vast met een doek in de hand en de bolle kant naar beneden
  - Steek met de andere hand een stevig kort mes tussen de kier van beide schelphelften
  - Houd het mes horizontaal en vlak tegen de bovenkant van de platte schelphelft aan en snijd met een omtrekkende beweging de spier los van de platte bovenste schelp
  - Plaats de zijkant van een lepel tussen de 'mossel' en het harde kleine spierstukje aan de rechterzijde waaraan de 'mossel' nog vast zit
  - Lepel met een scheppende beweging de 'mossel' voorzichtig los uit het vlies en de overige inhoud (baard en ingewandenzak met daarin de spijsverteringsorganen)
  - Het bij de vrouwtjes aanwezige oranjekleurige kuit wordt in dit gerecht niet gebruikt, maar kan heel kort worden gebakken voor bijvoorbeeld op een salade
  - Spoel de Sint-Jakobsschelpen schoon onder koud stromend water en dep ze droog met keukenpapier
  - Bewaar ze maximaal twee dagen in een goed afgesloten bakje in de koelkast. Ze zijn het lekkerst wanneer ze op de dag zelf worden gegeten
- **Saffraan-groentepulp** (goed voor 250 gr, maar u heeft hiervan slechts 75 gr nodig in dit recept):
  - Verwarm 1 eetlepel olijfolie en fruit 30 gr sjalot hierin tot ze glazig is
  - Voeg wortel, venkel, prei en 16 saffraandraadjes toe en laat dit enkele minuten zachtjes meefruchten
  - Schenk de witte wijn en de sherry erbij en laat tot ongeveer de helft indampen
  - Voeg de gevogeltebouillon (met zout), tijm en laurier toe en laat het groentemengsel 30 minuten zachtjes pruttelen

- Pureer de groenten met het vocht in de blender of met behulp van de staafmixer tot een gladde puree
- Breng de puree aan de kook, laat het al roerende nog enkele minuten indikken en vervolgens afkoelen tot verder gebruik
- Verdeeld in kleine porties (bijvoorbeeld in ijsblokjesvorm) kan de puree bewaard worden in de diepvriezer.
- **Risotto:**
  - Breng 3 dl ongezouten gevogeltebouillon tegen de kook aan, voeg de risotto toe en blancheer gedurende 7 minuten op middelhoog vuur onder regelmatig roeren
  - Deze manier van bereiden zorgt ervoor dat de rijstkorrels goed open gaan staan en zodoende de vloeistoffen en aromaten beter kunnen absorberen
  - Verwarm intussen in een andere pan 2 eetlepels olijfolie en fruit 50 gr sjalotjes en de knoflook op laag vuur glazig
  - Voeg 10 saffraandraadjes toe en laat dit twee minuten zachtjes meefruiten
  - Blus af met de vermut en schep de saffraan-groentepulp erbij
  - Zodra de 7 minuten zijn verstreken, zullen de rijstkorrels het meeste vocht hebben opgenomen
  - Schenk de slagroom erbij en voeg het saffraanmengsel toe
  - Laat de risotto onder herhaaldelijk roeren in ± 12 à 15 minuten op laag vuur zachtjes garen
  - Voeg de overige bouillon in gedeelten toe op het moment dat de risotto bijna al het vocht heeft geabsorbeerd
  - Dit zal ongeveer in vier etappes van ± 1 dl moeten gebeuren tot de rijstkorrels zacht genoeg zijn: al dente, met in het 'hart' een lichte beet
  - Voeg mascarpone, citroensap en rasp toe en breng de risotto op smaak met witte peper uit de molen en eventueel nog wat zout
  - De timing in dit gerecht is erg belangrijk: de risotto moet in principe binnen enkele minuten geserveerd worden, daar ze anders haar vochtige structuur verliest. Duurt het onverhoopt toch iets langer, voeg dan, indien nodig, nog wat warme bouillon toe, want een goede risotto behoort smeug te zijn en heel langzaam over het bord te bewegen
- Snijd de geschilde appel in kleine blokjes van 2 mm
- Schaaf de geschilde asperges over de korte kant op een scherpe rauwkostschaaf in flinterdunne plakjes
- Strijk de Sint-Jakobsschelpen aan weerszijden dun in met olijfolie en kruid ze met zout en peper uit de molen
- Verwarm wat olijfolie met de roomboter en een eetlepel warm water in een brede pan, voeg de lamsoren toe en laat ze in maximaal twee minuten zacht worden
- Voeg geen zout toe, want lamsoren hebben van zichzelf al een specifieke zilte smaak
- Meng de asperges door de lamsoren
- Verhit een teflonpan en wrijf deze licht in met olijfolie
- 'Rooster' de Sint-Jakobsschelpen op hoog vuur om en om binnen ± 50 seconden goudgeel, zodat zich een dun krokant laagje vormt
- Neem de pan van het vuur en laat de 'nootjes' aan elke kant nog 10 à 20 seconden doorwarmen
- Roer de appel voorzichtig door de 'al dente' risotto en verdeel het geheel over de voorverwarmde borden
- Bedek de risotto met een blaadje bladgoud. Bladgoud is flinterdun dat het direct aan warme vingers blijft hechten. Gebruik daarom houten eetstokjes of dikke satéprikkers om het goud over de risotto te leggen
- Leg de geroosterde Sint-Jakobsschelpen op het bladgoud, verdeel de lamsoren en asperges rondom en besprenkel met de Aceto Balsamico

## Krokant gebakken kipfilet met witte asperges, geplet ei, charlotte-pureetje en saus met groene peper

### Ingrediënten (8 pers)

- 8 kipfilets
- 24 witte asperges
- 4 eieren
- 100 gr peterselie
- peper, zout en muskaatnoot
- 500 gr charlotte-aardappelen
- 50 gr boter
- 2 stengels jonge ui
- grof zeezout



### Ingrediënten saus

- 2 dl kalfsjus
- groene pepers op sap
- 1 koffielepel room
- 50 gr boter
- 1 koffielepel cognac

### Bereiding

- Kipfilets toechroeien en verder laten garen in de oven gedurende 5 à 6 minuten, daarna trancheren
- Asperges schillen en beetgaar koken in licht gezouten water
- Besprenkelen met geklaarde boter en warm houden
- Eieren bijna hard koken (8 minuten), laten afkoelen en fijn malen
- Kruiden met peper en zout
- Peterselie schoonmaken, drogen en frituren, bestrooien met zout en licht verkruiden
- Aardappelen gaar koken in licht gezouten water, met stamper tot puree verwerken en smeugig maken met boter, kruiden met peper en zout
- **Saus**
  - Kalfsjus met groene pepers en cognac inkoken, binden met boter, kruiden met peper en zout
- Bedje maken van aardappelpuree met hierop de kipfilet en ernaast de asperges
- Tussenin de mimosa van ei en op het uiteinde van de asperges gefrituurde peterselie
- Saus in lijntjes er rond trekken

## Luchtige mousse van speculaas, soepje van witte chocolade, ijs van granaatappel

### Ingrediënten soepje (4 pers)

- 50 gr witte chocolade
- 125 ml room
- ½ vanillestok
- suikersiroop of Grand Marnier

### Ingrediënten mousse

- 25 gr speculaas
- ½ dl room
- 1 ei
- 1 eidooier
- 0,6 dl room
- 20 gr suiker
- 3 gr gelatine

### Ingrediënten ijs

- 2 granaatappels
- 150 g suiker
- 2 eidooiers
- 2 dl melk
- 50 gr suiker
- ½ dl room

### Ingrediënten afwerking

- 50 gr speculaas
- 50 gr donkere chocolade



### Bereiding

#### ■ Soepje

- warm de room op met de gespleten vanillestok. Schraap het stokje leeg en doe de zaden in het soepje. Los de chocolade op in het soepje. Laat afkoelen en doe er de suikersiroop bij

#### ■ Ijs

- pers de granaatappels uit en laat met 150 g suiker tot siroop inkoken. Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers met 50 g suiker op en giet er de kokende melk op. Bind al roerend (zonder te koken). Zeef en zet koel weg. Meng met halfopgeklopte room. Voeg de granaatappelsiroop toe. Draai tot ijs en bewaar in de diepvriezer

#### ■ Mousse

- klop ei, eidooier en suiker tot een ruban. Warm 0,5 dl room op en los hierin de voorgeweekte gelatine op. Mix de speculaas met de room tot een homogene massa. Voeg de ruban toe evenals 0,6 dl voor drie vierde opgeklopte room. Verdeel over inox ringen, laat opstijven in de koelkast
- Smelt de chocolade, doe in een papieren spuitzakje en vorm tralies. Maal de speculaas fijn en haal de mousse door het kruim. Schilder dikke lijnen chocolade op het bord. Dresseer er de mousse en het ijs op en lepel het soepje over het bord. Versier met een chocoladetralie