

Menu 130.

**Bruschetta met Sint-Jakobsnoot,
kervelwortel en avocado**

**Langoustineroomsoep met cognac en
peterselie**

Lamskroon met kruidenkorstje

**Krokantje met citroen-roomkaastaartje
met karamelsaus**

Bruschetta met sint-jakobsnoot, kervelwortel en avocado

Ingrediënten deeg (4 pers)

- 250 gr bloem
- 50 gr melk
- 50 gr water
- 40 gr gist
- 6 gr zout
- snuif suiker
- scheutje olijfolie

Ingrediënten avocadocrème

- 1 avocado
- 1 dl room
- ½ blaadje gelatine
- ½ citroen
- ½ dl sushiazijn

Ingrediënten kervelwortel

- 2 stuks kervelwortel
- sushiazijn
- olijfolie

Ingrediënten Sint-Jakobsnoten

- 8 Sint-Jakobsschelpdieren
- Olijfolie
- citroensap

Ingrediënten presentatie

- jonge raketsla



Bereiding

- **Deeg**
 - Verwarm melk en water, en los de gist op
 - Giet het mengsel bij de bloem en voeg de overige ingrediënten toe
 - Knead met een deegmenger tot een stevig deeg
 - Rol uit tot een dikte van \pm ½ cm
 - Doorprik met een vork
 - Laat rijzen tot ongeveer 1 cm
 - Bak in een voorverwarmde oven van 220°C
 - Besprenkel met een weinig olijfolie en fleur de sel
- **Avocadocrème**
 - Verwarm de lauwe room en los het geweekte blaadje gelatine op
 - Mix met de overige ingrediënten in de blender en verfris met sushiazijn en citroensap
- **Kervelwortel**
 - Snij met een mandoline de kervelwortel in flinterdunne plakjes
 - Marineer in olijfolie en sushiazijn
- **Sint-Jakobsnoten**
 - Snij de Sint-Jakobsvruchten in dunne plakjes
 - Marineer in olijfolie met citroensap, fleur de sel en peper
- **Afwerking**
 - Snij de bruschetta in gelijke repen (even lang en breed als de Sint-Jakobsvruchten)
 - Bespuit met avocadocrème

- Schik de plakjes Sint-Jakobsnoot op de crème
- Werk af met kervelwortel en raketsla

Langoustineroomsoep met cognac en peterselie

Ingrediënten (4 pers)

- 16 middelgrote langoustines
- Olijfolie
- 1 dl cognac
- 6 dl lichte kippenbouillon
- 1 groot glas witte wijn
- 2 fijngehakte sjalotten
- 2 fijngehakte tenen knoflook
- een viertal stengels peterselie
- 4 dl room
- peper en zout
- bladpeterselie



Bereiding

- Pel de langoustines
- Zet de staarten koel weg en houd de koppen en schalen apart
- Verhit olijfolie in een pan, voeg de koppen en schalen toe en laat op een hoog vuur aanbakken
- Roer regelmatig om
- Flambeer met cognac om de schalen bros te maken en blus met de kippenbouillon
- Voeg de witte wijn, sjalot, knoflook en peterseliestengels toe en laat op een laag vuur inkoken met $\frac{1}{3}$
- Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken met $\frac{1}{3}$
- Giet de soep door een zeef en draai het vuur zeer laag, de soep mag slechts zacht pruttelen
- Pocheer er de langoustines net gaar in
- Kruid met peper en zout en werk af met fijngesneden bladpeterselie
- Geef er brood bij.

Lamskroon met kruidenkorstje

Bereidingstijd : 60 minuten – recept Jeroen Meus

Een lamskroon is het favoriete stukje vlees van heel veel mensen. Het is mals en ziet er tegelijk altijd feestelijk uit. Bovendien is peuzelen toegestaan. Jeroen stopt de lamskroon in de oven met een heerlijke kruidenkorst, hij serveert daarbij een aardappel-groentegarnituur en een zalig portosausje. (filmpje te bekijken op dagelijkse kost van vrt)

Ingrediënten lamsvlees (4 pers)

- 600 gr lamskroon
- 1 klontje boter
- peper en zout

Ingrediënten kruidenkorst ('persillade')

- 60 gr boter
- enkele takjes peterselie
- enkele takjes dragon
- enkele sprietjes bieslook
- ½ bakje kervel
- paneermeel
- 1 eetlepel mosterd
- 1 teentje look
- peper en zout

Ingrediënten saus

- ½ ui
- enkele takjes rozemarijn
- enkele blaadjes salie
- 1 dl rode porto
- 2 dl bruine runderfond
- 1 klontje boter
- peper en zout

Ingrediënten voor de aardappel-groentegarnituur

- 250 gr shiitake-paddenstoelen
- 4 lente-uitjes
- 6 aardappelen (vastkokend)
- peper en zout

Extra materiaal

- een blender
- een zeef

Bereiding

- **Kruidenkorst ('persillade'):**
 - Smelt de boter in een pannetje op een zacht vuur
 - Spoel de verse kruiden en hak ze grof
 - Doe ze in de beker van de blender
 - Voeg wat mosterd toe en de look
 - Schenk er de gesmolten boter bij
 - Kruid de ingrediënten met wat peper van de molen en een snuifje zout en mix ze fijn



- De kruidenpasta is nog te zacht, en dus moet er wat paneermeel bij
- Blend alles opnieuw tot je een stevige kruidenpasta krijgt
- Doe ze in een schaaltje en laat de pasta opstijven in de koelkast
- **Lamsvlees**
 - Onderaan merk je vaak een stukje ‘contrefilet’
 - Snij dit los en gebruik het later als smaakmaker voor de saus
 - Trek ook het vlies los en snij het eraf. Vraag eventueel vooraf aan de slager om dit voor je te doen
 - Kruid het vlees met peper en zout
 - Verhit een klontje boter in een braadpan
 - Kleur het vlees langs beide zijden goudbruin
 - Later zal het vlees verder garen in de oven
 - Verwarm de oven voor op 180°C
 - Neem een ovenschaaltje en leg er de lamskroon in
 - Bedek de bovenzijde met een dikke laag van de kruidenmengeling
 - Bak het vlees kort gaar
 - Reken zo’n 8 à 12 minuten
 - Wanneer het vlees wat veerkracht heeft als je er op duwt, is het gaar
 - Haal de lamskroon uit de oven en zet ze opzij onder een vel aluminiumfolie
 - Laat het vlees even rusten
 - Zet de oven op de grillstand, en plaats het vlees vlak voor het serveren kort onder de grill
 - Snij het vlees telkens tussen twee botjes in
- **Saus**
 - Smelt een klontje boter in een kleine stoofpot
 - Snipper de ui fijn en bak ze op een matig vuur
 - Voeg ook de reststukjes van het vlees toe, samen met wat grof gesneden verse salie en rozemarijn
 - Roer regelmatig even in de pot en voeg een scheut rode porto toe
 - Laat de alcohol verdampen en licht inkoken
 - Voeg ook de bruine rundfond toe
 - Laat de saus nog even inkoken, en kruid ze naar smaak met wat peper en zout
 - Zeef de saus
 - Werk ze voor het serveren af met een klontje boter
 - Roer met een garde tot de boter gesmolten is
 - Dit zorgt voor een mooie glanzende saus.
- **Aardappel-groentengarnituur**
 - Snipper de ui fijn en schil de aardappelen
 - Snij de aardappelen in zeer fijne blokjes
 - Scheur de shiitake paddenstoelen in hapklare stukken
 - Snij het lichtgroene deel van de lente-uitjes in fijne ringen
 - Neem een ruime braadpan en slemt er een klontje boter in
 - Bak er de aardappelblokjes in en voeg de shiitake paddenstoelen toe
 - Kruid de groenteschotel met peper en zout naar persoonlijke smaak
 - Voeg ook de lente-uitjes toe
- **Afwerking**
 - Serveer een paar stukjes vlees langs een schep van de aardappel-groentemix
 - Schenk een beetje saus langs het vlees en de garnituur

Krokantje met citroen-roomkaastaartje met karamelsaus

Ingrediënten kaastaartje (4 pers)

- 250 gr volle verse kaas
- 2 eidooiers
- 50 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 dl room
- 5 blaadjes gelatine(2 gr elk)
- sap van 2 citroenen

Ingrediënten speculaaskoekje

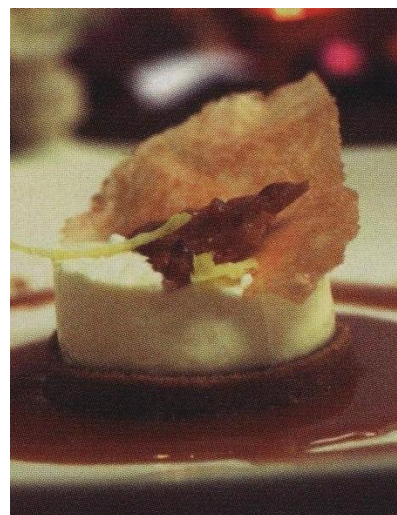
- 250 gr speculaas
- 100 gr boter gesmolten

Ingrediënten karamelsaus

- 150 gr suiker
- 1 eetlepel glucose
- 60 gr boter
- 1½ dl room

Extra materiaal

- citroenzestes
- koekjes



Bereiding

- **Kaastaartje**
 - Mix de eidooiers met de suiker
 - Klop de room stijf met de vanillesuiker en roer door het kaasmengsel
 - Voeg het citroensap en de geweekte gelatine toe en roer voorzichtig om
 - Giet de bereiding in de vormpjes en laat opstijven in de koelkast
- **Speculaaskoekjes**
 - Verkruimel de speculaas en vermeng met de gesmolten boter
 - Verdeel het mengsel over de bodem van iets grotere ringen en druk goed aan
- **Karamelsaus**
 - Laat de suiker met de glucose en een beetje water koken tot hij lichtbruin kleurt
 - Voeg de boter toe en al roerend de room
 - Laat afkoelen
- **Afwerking**
 - Leg een speculaasbodempje in het midden van een bord
 - Leg er het kaastaartje bovenop
 - Lepel wat karamelsaus rond het taartje
 - Werk af met een koekje naar keuze en citroenzestes