

**Menu 134.**

**Parelhoenfritot met knolselder mousseline,  
truffelolie en rucola**

**Pastinaak gevuld met geitenkaas in een  
tomatensoepje**

**Gevuld kiprolletje met olijfoliesabayon,  
spinazie en pasta**

**Salambo met appel**

## Parelhoenfritot met knolselderijmousseline, truffelolie en rucola

### Ingrediënten (12 pers)

- 350 gr parelhoenfilets
- peper en zout
- 100 gram panko
- beetje bloem
- gepasteuriseerd eiwit – vloeibaar
- olie om te frituren, arachide of zonnebloem
- 20 gr blaadjes rucola
- beetje truffelolie
- 400 gr knolselderij
- 250 gr aardappels (bloemige)
- slagroom
- peper en zout
- 1 theelepel truffelolie
- Nootmuskaat

### Extra

- spuitzak
- satéprikkers, 1pp
- ovale glaasjes



### Bereiding

- Sla de stukjes vlees plat, snijd in dunne reepjes
- Peper en zout de stukjes vlees
- Haal ze door de bloem en daarna door losgeklopt eiwit
- Paneer ze dan met de panko en rijg aan een prikker
- Bewaar gekoeld en op het laatste moment frituren.
- **Knolselderijmousseline :**
  - Kook de knolselderij en de aardappels gaar
  - Giet af en maak er een mooie puree van met de room tot er een smeùige massa ontstaat
  - Voeg 1 theelepel truffelolie toe
  - Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat
  - Doe alles in een spuitzak en leg in de warmtekast voor later gebruik
- Maak de rucola op smaak met wat truffelolie
- **Uitserveren :**
  - Vul de ovale glaasjes met een laagje knolselderij mousseline
  - Doe er wat rucola op die aangemaakt is met wat truffelolie
  - Leg hier de prikker met de parelhoen bovenop

## Pastinaak gevuld met geitenkaas in een tomatensoepje

### Ingrediënten (12 pers)

- ± 5 stuks pastinaken, (grote, minimaal 6 à 8 cm onderaan, moeten 4 plakken van 1½ cm uitgesneden kunnen worden)
- 1 liter groentebouillon, van 2 tabletten
- 150 gr zachte geitenkaas
- 125 gr Gorizo, stuk
- 20 gr bieslook

### Ingrediënten Soep:

- 75 gr witbrood, vers zonder korst
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 1 komkommer
- 1 rode paprika
- 12 à 15 Pomodori tomaten, 1 pp
- 1½ dl olijfolie, extra vierge
- peper en zout
- 12 blaadjes salie, 1 pp
- grof zeezout en peper

### Extra :

- uitsteker ± 5 à 6 cm Ø
- uitsteker ± 3 cm Ø



### Bereiding

- Kook de pastinaakplakken in de groentebouillon tot ze beetbaar zijn (na ± 10 minuten)
- Laat uitlekken en afkoelen
- Bewaar de bouillon
- Schil de pastinaken en snijd er 12 plakken (1 pp) van 1½ cm dik uit
- Hol met een uitsteker bij iedere plak het hart eruit zodat er vulling in kan
- De rest van de pastinaken in brunoise snijden en gaar koken in de bouillon
- Laat uitlekken en afkoelen
- Snij de geitenkaas en de Chorizo in fijne blokjes en meng dit met fijngesneden bieslook
- Meng er naar smaak de brunoise van pastinaak doorheen
- **Soepje :**
  - Maak in de keukenmachine (van het witbrood) fijn broodkruim
  - Voeg de azijn, de knoflook en de in grove stukken gesneden komkommer (met schil), ui, paprika en tomaten (verwijder de zaadjes) toe
  - Pureer het geheel tot een gladde massa
  - Passeer vervolgens door een puntzeef en voeg een flinke scheut olijfolie toe
  - Breng op smaak met peper en zout
  - Als de soep te dik is, kunt u wat water toevoegen
  - Zet de soep tot gebruik in de koeling
- **Uitserveren :**
  - Neem diepe borden en leg in ieder bord een schijf pastinaak
  - Vul deze met het geitenkaasmengsel
  - Giet de soep eromheen
  - Druppel in ieder bord nog wat olijfolie en strooi er wat zeezout en peper over
  - Leg op de gevulde pastinaak een blaadje salie

## Gevuld kiprolletje met olijfoliesabayon, spinazie en pasta

Bereidingstijd : 30 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 tomaten
- 2 dubbele of ± 300 gr kipfilets
- 30 gr verse peterselie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 2 sjalotjes, fijngehakt
- flinke mespunt dragon
- 1 à 2 theelepels Dijon-mosterd
- ± 100 ml olijfolie extra vierge +
- 25 gr boter
- 125 ml droge witte wijn
- 30 ml witte-wijnazijn
- 50 gr katenspek
- 2 blokjes kippenbouillon
- 250 gr verse tagliatelle
- 2 eierdooiers
- 500 gr spinazie
- ½ theelepel karwijzaad

### Extra

- Plasticfolie
- staafmixer met hakbakje
- aluminiumfolie
- keukentouw
- zeef
- keukenpapier

### Bereiding

- Verwarm de oven voor op ± 150 °C
- Ontvel de tomaten
- Snijd 1 tomaat in stukjes en de andere in partjes
- Snijd de kipfilets in dunne plakken, leg er een stukje plasticfolie over en sla ze met een pannetje iets platter
- Spreid een stuk aluminiumfolie goed strak uit
- Spreid de mooie plakjes kip naast elkaar maar iets overlappend op de folie uit
- Snijd de te kleine stukjes kip in stukjes
- Haal de blaadjes van de takjes peterselie en hak ze fijn
- Bewaar de steeltjes
- Voeg de peterselie met de knoflook, 1 fijngehakte sjalot, de dragon, een likje mosterd, een scheutje olijfolie en naar smaak zout en peper bij de kip in het bakje van de staafmixer
- Maal alles fijn
- Bestrijk het vlees met de kip/kruidentpasta en leg er wat stukjes tomaat op
- Rol de kip heel strak in het folie op
- Snijd de rol in 4 gelijke stukken en bind om elk stuk een stukje touw
- Verwarm de boter en 1 eetlepel olie in een koeken- of hapjespan en bak de rolletjes in de folie ± 5 minuten
- Het vlees wordt in de folie bruin
- Leg de kiprolletjes met de partjes tomaat in de oven en laat ze zo in ± 15 minuten gaar worden
- Breng in pannetje de wijn, de azijn, de helft van het andere sjalotje, de steeltjes van peterselie en naar smaak zout en peper aan de kook en laat dit tot 1/3 inkoken

- Zeef het vocht
- Bak het spek in een droge koekenpan uit en laat het op keukenpapier uitlekken
- Breng voor de pasta ruim water met de bouillontabletten aan de kook en kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking
- Hang een pannetje in en passende pan met bijna kokend water (au bain-marie)
- Laat hier de eidooiers in glijden en klop de dooiers met de staafmixer schuimig
- Schenk het ingekookte wijnmengsel al kloppend voorzichtig bij de dooiers
- Voeg ten slotte 75 ml olijfolie in een dun straaltje toe
- Blijf kloppen tot de saus mooi gebonden is
- Breng op smaak met zout en peper
- Verhit 1 eetlepel olijfolie in een wok of hapjespan en fruit hierin het overgebleven halve sjalotje
- Voeg de spinazie, het karwijzaad en een scheutje van het pastakookvocht toe en roerbak de spinazie gaar
- Laat de spinazie uitlekken
- Verwijder het folie van de kiprolletjes en snijd ze in plakjes
- Leg op vier borden elk een bergje pasta
- Leg de kip en de spinazie ertegen aan en de partjes tomaat erop
- Lepel de sabayon (saus) om het gerecht
- Serveer de rest van de pasta, de spinazie en de saus apart erbij

#### **Voedingswaarden (per eenpersoonsportie)**

- Energie:680 kcal
- Eiwit:34 gr
- Vet:44 gr
- Koolhydraten:37 gr

## Salambo met appel

### Ingrediënten Soesjesdeeg (12 stuks)

- 32 cl water
- 32 cl melk
- 10 gr suiker
- 10 gr zout
- 300 gr boter
- 360 gr bloem
- 640 gr eieren

### Ingrediënten appelgelei

- 360 gr vers geperst sap van Granny Smith
- 40 gr manzana likeur?
- 30 gr suiker
- 12 gr gelatine
- 100 gr brunoise van Granny Smith met schil
- 200 gr brunoise van Golden appelen, geroosterd



### Ingrediënten Calvadoschantilly:

- 300 gr room
- 100 gr mascarpone
- 30 gr esdoornsiroop
- 6 gr vanillestok
- 50 gr calvados

### Ingrediënten Karamel

- 400 gr fondant chocolade
- 100 gr glucose

### Bereiding

- Soesjes :
  - Kook het water, de melk, de suiker, het zout en de boter
  - Voeg er de bloem aan toe en roer stevig
  - Voeg een voor een de eieren toe
  - Meng het geheel en spuit er soesjes van met een spuitzak met ronde spuitmond
  - Besprenkel de soesjes met een beetje water, leg ze op een bakplaat en bak ze 10 minuten op 220°C onder in de oven
  - Laat ze vervolgens 10 minuten op 160°C drogen
- Appelgelei
  - Voor de appelgelei verwarm je het appelsap en voeg je de rest van de ingrediënten toe
  - Giet de gelei in halfronde flexibele vormen en laat ze opstijven
- Calvadoschantilly
  - Meng alle ingrediënten voor de Calvadoschantilly en klop ze op
- Karamel
  - Kook de chocolade met de glucose op 150°C tot het geheel karamelkleurig wordt
  - Laat de karamel afkoelen op vellen bakpapier
  - Mix de afgekoelde karamel heel fijn
  - Strooi het poeder uit in vormen van 6 cm bij 6 cm op silpat\*
  - Verwarm de oven voor op 180°C
  - Leg de silpat met de vormen enkele seconden in de warme oven tot het karamelpoeder lichtjes stroperig wordt
  - Haal de karamel voorzichtig uit het vormpje en leg het op de bovenzijde van een appel
  - Modeleer de karamel naar de bovenzijde van de appel en laat afkoelen
  - Maak ook een steeltje met de karamel
- Afwerking
  - Vul de soesjes met de Calvadoschantilly en zet ze een uur in de koelkast

- Ontvorm de appelgelei en leg op elk soesje een stuk appelgelei
- Decoreer met de karamel in appelvorm

### **Wijntip**

- Calvados, Pacherenc du Vit-Bith Côteaux du Layon Elysis of Bonnezaux Fesles

\* Silpat = siliconen bakmat