

Menu 136.

**Rolletje savooikool met Breydelspek,
gerookt spek en spruitjes**

Pompoensoep met kabeljauw

**Pommes Pont Neuf met gegrilde lamsfilet
en zijn navarin**

**Met mascarponemousse opgevuld peertje
met gegrilde ananas in limoensap**

Rolletje savooikool met Breydelspek, gerookt spek en spruitjes

Ingrediënten (16 pers)

- 2 savooikolen
- 1 kg spruiten
- 16 kleine aardappelen
- 16 sneden Breydelspek (½ cm)
- 400 gr gerookt spek (dun gesneden)
- 1 dl witte wijn
- 150 gr boter
- 1 dl room



Bereiding

- De 16 buitenste bladeren van de savooikool ontdoen van hun nerven en krokant gaar koken in licht gezouten water
- De rest van de koolbladeren eveneens ontdoen van hun nerven en daarna in een fijne brunoise versnijden
- De spruiten kuisen en eveneens krokant garen in licht gezouten water
- In vier versnijden en krokant aanbakken in een mengsel van olijfolie en boter
- Kruiden met pezo en kruidnoot
- Van het gerookt spek 16 sneetjes apart houden voor het oprollen van de koolrolletjes
- De rest van het gerookt spek in een julienne versnijden
- Het Breydelspek ook in een fijne julienne versnijden
- Het Breydelspek kort aanstoven tot het lichtjes bruin begint te worden
- De fijne brunoise van de savooikool aanstoven in een mengsel van olijfolie en boter tot de brunoise lichtjes begint te verkleuren
- Er nadien de brunoise van het gerookt spek ondermengen, nog even laten stoven en nadien bevochtigen met de witte wijn
- Verder laten garen op een zacht vuurtje tot bijna alle vocht verdwenen is
- Er dan een gedeelte van het gebakken Breydelspek ondermengen
- De gekookte savooikoolbladeren beleggen met dit mengsel, oprollen en vastmaken met een sneetje gerookt spek
- Net voor opdienen even aanbakken
- De aardappelen schillen, gaarkoken en pureren tot een licht smeùige puree
- Nadien één derde van de nog warme, gebakken spruiten ondermengen
- Eén ander derde bevochtigen met een weinig groentebouillon en fijn mixen
- In het midden van het bord een hoopje van de spruitenpuree storten
- Hierop een rolletje van de savooikool schikken
- Voor het torentje een streepje trekken met de spruitjessaus
- Afwerken met enkele spruitjes en een weinig gebakken Breydelspek

Pompensoep met kabeljauw

Ingrediënten (4 pers)

- ½ kleine pompoen
- 1 aardappel
- 1 ui
- 1 wit van prei
- 2 wortelen
- sap van 2 sinaasappels
- 200 gr kabeljauw
- 15 deciliter groentebouillon
- 15 deciliter visbouillon
- 100 dl Alpro soya Light Cuisine (plantaardig alternatief voor room)
- 1 eetlepel Vitelma Finesse
- Vitelma Speciale Frituurolie
- peper en zout
- Italiaanse kruidenmix



Bereiding

- Maak de groenten schoon
- Snijd de ui, de aardappel, de prei, de wortelen en 2/3 van de pompoen in stukken en stoof ze in de vetstof
- Bevochtig met het sinaasappelsap en de bouillon
- Breng op smaak met peper (en zout)
- Laat 45 minuten trekken
- Mix het geheel glad
- Snijd de kabeljauw in blokjes van 3 cm en pocheer de vis in de soep
- Snijd de rest van de pompoen in fijne julienne en frituur de pompoensliertjes
- Serveer de soep met 1 eetlepel light room alternatief en de pompoenfrietjes
- Strooi er de Italiaanse kruiden over

Pommes Pont Neuf met gegrilde lamsfilet en zijn navarin

Ingrediënten (4 pers)

- 8 grote bintjes
- 2 lamsfilets
- 250 gr buikklappen van het lam in kleine dobbelsteentjes gesneden
- 1 raapje
- 1 wortel
- 2 stengels selder
- 2 sjalotjes
- 1 flesje amberkleurig bier
- 1 eetlepel bloem
- Boter
- olijfolie
- enkele takjes verse tijm
- 1 takje verse rozemarijn
- gemengde jonge sla
- peper en zout

Ingrediënten kerstomaatjes

- 12 kerstomaatjes
- Olijfolie
- 8 gepelde hazelnootjes
- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 teentjes knoflook

Bereiding

- Schil de aardappelen, was ze en droog ze
- Snijd ze in dikke frieten van 2 bij 2 cm en 7 cm lang. Onvermijdelijk zal je veel aardappel verliezen, maar die kan je bijhouden om er later een puree van te maken
- Kook de aardappelen beetgaar in gezouten kokend water
- Schep ze er uit en laat ze uitdampen. Je zal zien dat de zetmelen aan de buitenkant de frieten doen barsten en net dat hebben we nodig om bij het afbakken een superkrokant korstje te krijgen. Om het effect nog te versterken zetten we ze een uurtje in het vriesvak
- Snijd de wortel, het raapje, de selder en de sjalotjes in kleine dobbelsteentjes
- Kleur het vlees van de buikklappen goed aan in hete boter
- Kruid met peper en zout
- Voeg de groenten toe en laat ook deze kleuren. Dit is belangrijk als je een mooi gekleurde stoverij wil
- Strooi er de bloem over en laat even drogen
- Blus met het bier en leg er enkele takjes tijm op
- Laat de navarin een ½ uurtje heel rustig sudderen
- Halveer de kerstomaatjes en schik ze in een ovenplaat
- Plet de nootjes en doe ze in een kom
- Snipper de rozemarijn en de look en doe ze bij de nootjes
- Roer er wat olijfolie doorheen
- Verdeel dit mengsel over de tomaatjes en zet ze 30 minuten in een oven op 110°C
- Kruid de filets met peper en zout en een beetje fijngesnipperde rozemarijn
- Haal ze door olijfolie en rooster ze 2 minuten op beide kanten in een hete grillpan
- Bak de pommes Pont Neuf krokant af in een frietpan op 180°C



- Schep wat navarin op het bord
- Snijd de lamsfilets in plakjes en leg ze er bovenop
- Stapel de frietjes en werk het bord af met de tomaatjes en een beetje gemengde jonge sla

Tip /Opmerking

- Pommes Pont Neuf worden niet in frietvet voorgebakken. Omdat ze zo dik zijn, slorpen ze veel te veel vet op en kan je ze niet meer krokant afbakken.

Met mascarpone mousse opgevuld peertje met gegrilde ananas in limoensap

Ingrediënten (16 pers)

- 16 kleine peertjes
- 250 gr suiker
- 1 citroen
- 1 vanillestokje
- 250 gr mascarpone
- 2 dl room
- 120 gr suiker
- 4 eierdooiers
- 2 eetlepels Amaretto
- 1 ananas
- 500 gr marsepein
- 250 gr chocolade
- 1 eetlepel Amaretto
- 1 dl room
- 50 gr pistachenoten
- 2 limoenen
- 200 ml vloeibare honing
- 2½ dl witte wijn
- 1 granaatappel (of rode bessen of myrtilles)



Bereiding

- De peren schillen, maar laat het steeltje eraan
- Leg ze met de steeltjes naar boven in een kom die net groot genoeg is
- Giet er water bij (eventueel een weinig witte wijn) samen met de suiker, het citroensap en een doormidden gesneden vanillestokje
- Breng alles aan de kook
- Zet het vuur dan lager, leg een deksel op de kom en pocheer de peren gedurende 20 minuten
- Laat afkoelen in het kookvocht
- Haal het klokhuis uit de peren en houd koel
- Doe de eierdooiers in een kom en klop ze samen met de suiker en de Amaretto tot het mengsel bijna wit is
- Meng er dan de mascarpone door
- Klop de room stijf en spatel deze door het mascarpone mengsel
- Vul de uitgehaalde peren op met dit mengsel
- Rol de marsepein uit en maak er smalle reepjes van
- Schil de ananas en snijd er verticale sneden af
- Gril deze sneden kort op een grillpan
- Mix het sap en de schil van de limoenen met de vloeibare honing en de witte wijn
- Breng de bereiding aan de kook en laat sudderen tot een siroop
- Druppel een 10-tal minuten voor opdienen de limoensiroop over de gegrilde ananas partjes en laat ze karameliseren onder de grill
- Mix de pistachenoten grof
- Maak de chocoladesaus door de chocolade, de room en de amaretto zachtjes te laten smelten
- Leg één reepje marsepein per bord en schik er een opgevuld peertje op

- Leg aan de andere kant een gekarameliseerd stukje ananas
- Werk dit stukje ananas af met enkele granaatappelkorreltjes
- Strooi er de gemalen pistachenootjes rond
- Begiet de peer met een weinig chocoladesaus
- Giet tot slot nog een weinig limoensaus over het bord