

Menu 140.

**Tartaar van zalm met prosecco-room
en groene asperges**

**Velouté van hoevekip met champignons
en bladerdeegdakje**

**Lamsvlees, polenta met artisjok en
emulsie van basilicum**

Advocaattaart met lange vingers

Tartaar van zalm met prosecco-room en groene asperges

Ingrediënten (12 pers)

- 700 gr zalm zonder vel (aan één stuk)
- 2 sjalotjes
- poedersuiker
- 1 eetlepel dille
- peper en zout
- druivenpitolie
- 24 stuks groene asperges 2 pp
- ijsblokjes

Ingrediënten prosecco-room

- 1 fles prosecco
- 1 sjalot
- 10 witte peperkorrels
- 4 laurierblaadjes
- 2 eetlepels mayonaise
- 3 dl slagroom
- peper en zout

Ingrediënten garnering

- foreleitjes

Extra

- ringen Ø 6 cm

Bereiding

- Leg de zalm zeker een half uur in de diepvries
- Snipper sjalotjes heel fijn
- Snij de zalm in dunne plakjes
- Snij vervolgens deze plakjes in fijne reepjes en snijd tenslotte de reepjes in kleine blokjes
- Meng deze tartaar naar smaak met zout, fijngehakte dille, wat poedersuiker, iets peper, de sjalotjes en een scheutje olie
- Zet tot gebruik in de koeling
- Kook de prosecco met de gekraakte peperkorrels, de laurier en de fijn gehakte sjalot in tot er 1½ dl overblijft
- Zeef het en laat afkoelen.
- Meng het dan met de mayonaise
- Klop slagroom tot yoghurt dikte en meng dat met prosecco mayonaise
- Breng verder op smaak
- Kook de asperges in gezouten water (±1 min) en schrik af in ijswater
- Zet een ring van Ø 6 cm op ieder (diep)bord en vul deze met het tartaarmengsel
- Nappeer de prosecco-room rondom
- Snij de kopjes van de asperges en leg er 2 op elke tartaar
- Snij de aspergestelen in dunne ovale schijfjes en verdeel die rondom de tartaar
- Lepel een beetje kaviaar op de tartaar.

Velouté van hoevekip met champignons en bladerdeegdakje

Ingrediënten (4 pers)

- 1 hoevekip
- ± 3 liter water
- 3 ongekilde uien enkel de losse schillettjes verwijderd
- 2 wortelen geschild
- 2 takken bleekselder
- 1 wit van prei gewassen
- 1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
- 3 teentjes knoflook geplet
- 1 koffielepel witte peperbolletjes
- 120 gr bloem
- 80 gr Solo
- enkele druppels citroensap
- 120 gr gerookt spek in reepjes
- 250 gr Parijse champignons
- 8 lente-uitjes
- 2 eieren
- 1 eetlepel water
- 4 cirkels bladerdeeg (diameter ongeveer 15 cm groter dan deze van de soepkom)



Bereiding

- **Bouillon**
 - Neem een zware pan en leg er een vel aluminium in
 - Snijd de ongekilde uien doormidden en schik ze in de pan
 - Zet de pan op een middelhoog vuur en bak de uien tot ze donkerbruin kleuren
 - Uien bevatten suikers en hierdoor karameliseer je alle sappen
 - Dit zorgt voor een heerlijke diepe smaak en een mooie kleur
 - Leg de kip in een grote kookpot en vul met koud water tot de kip ruim onderstaat
 - Breng aan het sudderen en voeg er nu de uien (met pel), wortel, selder, prei, geplette knoflookteentjes, peperbolletjes en het kruidentuiltje aan toe
 - Laat de bouillon net onder het kookpunt ongeveer 2 uur sudderen en schuim regelmatig de bouillon af
 - Schep voorzichtig de kip uit de bouillon en haal het vlees eraf
 - Verwijder het vel van de kip en snijd het kippenvlees in blokjes
 - Zeef de bouillon en ga verder naar de volgende stap
- Verwarm de oven voor op 180°C (hete lucht 190°C)
- Smelt de Solo in een pannetje en voeg er de gezeefde bloem aan toe (van het vuur)
- Roer met een spatel tot een kruimelige massa en zet dit weer op een laag vuurtje tot je een biscuitachtige geur verkrijgt
- De korrels mogen niet kleuren!
- Doe de roux in een grote pot en voeg er al roerend met een garde wat warme bouillon aan toe tot je een dikke saus zonder klonters bekomt
- Voeg nu de rest van de bouillon toe en warm alles al roerend op
- Laat 5 minuten zachtjes koken
- Snijd de champignons in stukjes en meng ze onder de velouté, voeg het vlees van de kip, in blokjes, bij de velouté

- Kruid de velouté met peper van de molen en zeezout en breng op smaak met enkele druppels citroensap
- Bak de spekreepjes in een weinig olie
- Giet het vet af
- Gebruik géén grillfunctie!
- Verdeel de velouté over de soepkommen en bestrooi met de spekreepjes en de gesnipperde lente-uitjes
- Roer de eigelen los met het water en bestrijk hiermee de randen van de bladerdeegcirkels
- Plaats de cirkels op de soepkommen en bestrijk nu de bovenkanten van de bladerdeegcirkels met het eigeel
- Bak de soepkommen in de oven gedurende ongeveer 15 à 20 minuten of tot wanneer het bladerdeeg gerezen en mooi bruin gebakken is
- Dien ze meteen op, maar let op dat je de vingers niet verbrandt!

Tips

- Er mogen géén gaatjes in het bladerdeeg zijn
- De kommen moeten hermetisch afgesloten zijn
- De velouté moet heet in de kommen verdeeld worden. Het bladerdeeg rijst mede door de stoom van de soep

Lamsvlees, polenta met artisjok en emulsie van basilicum

Bereidingstijd : 40 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 2 lamskronen
- 1 klontje Solo
- peper van de molen
- zeezout
- 1 scheutje olie

Ingrediënten saus

- 1 courgette
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- scheutje olijfolie
- 3 dl groentebouillon
- 1 dl room Solo Delifine
- 1 busseltje basilicum

Ingrediënten artisjokken

- 3 artisjokken
- 1 citroen
- scheut Extra Vierge-olijfolie
- 4 lente-uitjes
- 2 eetlepels pijnboompitten

Ingrediënten polenta

- 5 dl water
- 25 gr Solo
- 125 gr polenta (maïsgriesmeel)
- 50 gr geraspte parmezaan



Bereiding

- **Polenta**
 - Begin met de polenta
 - Deze kan geruime tijd vooraf bereid worden
 - Breng 5 dl water aan de kook met wat zout en Solo
 - Strooi de polenta in het water en roer met een garde tot je geen klonters meer ziet
 - Gaar de polenta verder op een zacht vuur terwijl je met een houten spatel blijft roeren tot de polenta gaar is
 - De kooktijd is afhankelijk van het soort maïsgriesmeel dat je gebruikt, dus volg hiervoor de instructies op de verpakking
 - Roer er tot slot de geraspte parmezaan door en breng verder op smaak indien nodig
 - Stort de polenta uit in een schaal en strijk glad, laat opstijven en steek of snij de polenta vervolgens uit in porties
- **Saus**
 - Snij de courgette in kleine stukjes en snipper de sjalot en de knoflook fijn
 - Stoof de sjalot en de knoflook aan in een beetje Solo Vloeibaar, voeg de courgette toe en zet een deksel op de pan
 - Stoof de courgette gaar in ongeveer 5 à 6 minuten en voeg nu de bouillon en de Solo Delifine toe\

- Laat 2 minuten zachtjes sudderen en voeg de basilicumblaadjes toe
- Mix de saus glad en breng op smaak met peper en zout
- **Artisjokken**
 - Verwijder de stelen van de artisjokken en snij met een scherp mes de donkergroene bladeren van de artisjok, tot je de artisjokbodem blootlegt
 - Wrijf de artisjok in met een halve citroen en schraap er vervolgens ‘het hooi’ uit met behulp van een lepel
 - Wrijf de artisjokbodem nogmaals in met citroen
 - Snij de artisjokbodems in heel fijne plakjes, verhit een pan met Solo Vloeibaar en bak hierin de artisjok goudbruin
 - Voeg de pijnboompitjes en de fijngesnipperde lente-uitjes toe en bak ze kort mee
 - Kruid met peper en zout en enkele druppels citroensap
- **Lamsvlees**
 - Kruid de lamskronen en schroei ze aan in Solo en olie.
 - Gaar ze 10 à 12 minuten verder in de oven op 140°C
 - Laat het vlees nog even rusten alvorens het te snijden
- **Afwerking**
 - Verwarm de polenta in de hete oven
 - Schik de polenta op de borden en verdeel er de artisjokken over
 - Versnij de lamskronen en schik ze bij de polenta
 - Schuim de warme saus op met een staafmixer en verdeel de saus rondom het geheel

Advocaattaart met lange vingers

Ingrediënten (6 pers)

- 1 lange koekvorm
- 1½ pak lange vingers
- 125 gr Planta
- 2 eieren
- 100 gr bloedsuiker
- ¼ liter slagroom
- 4 blaadjes gelatine
- 125 ml advocaat
- koud en warm water
- een weinig rum

Bereiding

- Leg in de vorm aluminiumfolie op de bodem zodat deze aan de korte zijde aan beide kanten uitsteekt
- Doe op een bord een scheut rum met wat water en een weinig bloedsuiker
- Drenk hier de koekjes in met de niet gesuikerde kant
- Leg deze dan met de gesuikerde kant op de bodem van de vorm
- Eieren breken en eiwit scheiden van het geel
- Eiwit tot schuim kloppen
- Vervolgens de slagroom stijfkloppen
- Planta en de bloedsuiker goed opkloppen
- Gelatine in koud water weken
- Daarna in ¼ tas warm water oplossen
- Vvoeg hierbij de advocaat en meng
- Doe dan dit mengsel bij het beslag van boter en eieren en bloedsuiker
- Voeg dan pas de eiwitten, en als laatste de room toe
- Goed mengen
- Het beslag is klaar en kan gedeeltelijk op de eerste laag koekjes in de vorm gegoten worden leg hierop de volgende laag aan 2 kanten gedrenkte koekjes, daarna weer een laag beslag en eindig met aan de niet gesuikerde kant gedrenkte koekjes
- Zet de taart minstens 3 à 4 uur in de koelkast
- Voor een nog beter resultaat een ganse nacht
- Snij de zijkanten los van de vorm stort de taart op een schotel
- Verwijder de vorm
- Indien nodig kan je de taart versieren naar eigen smaak