

Menu 144.

**Groenteloempia met
currysaus**

Stracciatella

**Kalfsgebraad met limoen
en aardappels**

Crème brûlée

Groenteloempia met currysaus

Ingrediënten (4 pers)

- 4 filodeegvellen
- 1 wortel
- 1 stengel prei
- 100 gr boontjes
- zout en peper

- 3 dl kippenbouillon of witte wijn
- 1 dl room
- 3 sjalotten
- 1 appel
- 1 eetlepel zacht currypoeder
- 1 scheutje olijfolie

Bereiding

- Reinig de prei, wortel, boontjes en pijpajuin
- Snij de groenten (behalve de boontjes) in fijne gelijke reepjes
- Blancheer elke groente apart en na elkaar in kokend gezouten water, laat schrikken in ijskoud water. Laat goed uitlekken
- Meng alle groenten en kruid met peper en zout. Besprenkel de groenten met olijfolie
- Verdeel de groenten over het midden van de filodeegvellen. Rol de vellen dicht zoals een loempia. Leg de rollen op een vel bakpapier op een ovenplaat
- Bak gedurende 15 minuten in de oven op 180°C tot ze goudbruin zijn

- de currysaus:
 - Pel de sjalotten en snipper ze fijn.
 - Verhit een scheutje olijfolie in een pot en stoof de stukjes sjalot glazig.
 - Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes en doe ze bij de sjalotjes. Laat de appelstukjes enkele minuten meestoven.
 - Voeg het currypoeder toe en roer alles goed om. (Wie van een extra kruidige saus houdt, mag gerust wat meer currypoeder gebruiken.)
 - Schenk er de kippenbouillon bij (of de witte wijn).
 - Giet ook de room erbij en laat de saus inkoken op een zacht vuurtje. Neem de tijd en laat de saus minstens 20 minuten sudderen. Roer er af en toe even in.

Stracciatella

Het Italiaanse woord stracciatella betekent touwtjes of gescheurde lommen. Deze vullende soep heeft haar naam niet gestolen: de Parmezaanse kaas en eieren zien er nog al draderig uit in de hete bouillon.

Ingrediënten (4 pers)

- 5 eieren
- 40 g fijngeraspte Parmezaanse kaas
- 1,5 l kippenbouillon
- 2 eetlepels fijngehakte, verse gladde peterselie
- een snufje nootmuskaat



Bereiding

- Klop in een middelgrote kom de eieren en de kaas door elkaar.
- Breng in een grote pan de bouillon aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg al kloppend langzaam het er mengsel toe.
- Zet de pan terug op het vuur. Laat het mengsel onder voortdurend roeren 5 minuten sudderen of tot het eiermengsel dunne draadjes vormt.
- Roer de peterselie en nootmuskaat erdoor.

Serveertip : Geef bij deze 'volwaardige' soep alleen ciabatta.

tips :

- Breek de eieren een voor een in een kommetje voor u ze in de grote kom doet. Als er een bedorven ei tussen zit, kunt u het meteen verwijderen.
- Voeg het kaas-eiermengsel geleidelijk toe; anders zitten er grote klompen 'roerei' in de soep.

Kalfsgebraad met limoen en aardappelen

Ingrediënten (4 tot 6 pers)

- 1 kg kalfsgebraad
- 3 onbehandelde limoenen
- 1 kl kalfsfond (poeder)
- olijfolie extra vierge
- pimentpoeder
- zout
- 1 kg kleine aardappelen,
- 30 gram pecorino, geraspt
- 10 basilicumblaadjes gesnipperd
- 2 el olijfolie



Bereiding

- Vermeng in een schaal de olijfolie met een mespunt zout en een mespunt pimentpoeder. Wentel er het vlees door en laat het even marineren.
- Spoel de limoenen. Snij twee ervan in fijne plakjes, pers de derde uit. Breng 100 ml water aan de kook en los er de kalfsfond in op. Doe er het limoensap bij.
- Verwarm de oven voor op 200° C. Braad het vlees rondom aan in wat olijfolie en leg het in een braadschaal. Verdeel er de plakjes limoen over. Bind vast met keukentouw.
- Schenk de limoenfond bij het gebrad. Dek af met aluminiumfolie en zet 45 minuten in het midden van de oven.
- Haal het vlees uit de oven en laat het een paar minuten rusten onder aluminiumfolie, voor u het in plakken snijdt.
- Bak ondertussen de aardappeltjes in de olijfolie. Strooi er de kaas over en zet even onder de gril. Werk af met basilicum.
- Serveer bij het gebrad.

Crème brûlée

Ingrediënten (4 pers)

- ½ l volle melk
- 4 eidooiers
- 60 g fijne griessuiker
- 1 vanillestokje
- 100 g fijne suiker of cassonade om te karamelliseren



Bereiding

- Splijt het vanillestokje met een scherp mesje open en laat in de melk glijden. Breng langzaam aan de kook.
- Klop de eidooiers los met de suiker. Niet met de mixer, dan wordt het schuimig!
- Neem de vanillestok uit de melk en giet de kokende melk voorzichtig, straaltje per straaltje, bij de eidooiers onder voortdurend kloppen.
- Zet de schaal met eimelk in een pan met bijna kokend water (au bain-marie) en blijf roeren totdat deze mooi gebonden is als een vla.
- Neem de kom uit de pan en blijf kloppen tot dat de vla wat lauwer is geworden. Verdeel over individuele schaaltjes en laat de vla verder afkoelen in de koelkast.
- Voor het krokant suikerlaagje op de vla kan je 2 dingen doen:
 - Bestrooi de ijskoude vla met suiker. Gebruik de verbrande uit de doe-het-zelfwinkel om de suiker te branden. Voorzichtig, want de suiker moet karamelliseren, niet verbranden!
 - Los de suiker op in 3 eetlepels water en breng aan de kook. Wacht tot de suiker, zonder roeren, goudbruin begint te kleuren en giet dan de suiker over de ijskoude vla. Ze zal onmiddellijk stollen tot een glashard karamellaagje.