

Menu 149.

**Flensjes met kruidencrème, Serranoham
en peterselieolie**

**Crème van prei en kerrie met gebakken
coquilles en korianderolie**

Met groentepuree gevuld Rosbief

Gebakken ananas met faro-sorbet

Flensjes met kruidencrème, Serranoham en peterselieolie

Ingrediënten (12 pers)

- 250 gr Serranoham
- peper en zout

Ingrediënten Flensjes

- 4 dl melk
- 3 eieren
- 100 gr bloem
- olie

Ingrediënten Kruidencrème

- 25 gr peterselie
- 3 takjes dille
- 2 takjes dragon
- 250 gr crème fraîche

Ingrediënten Peterselieolie

- 1 dl olijfolie
- 35 gr peterselie

Extra

- vershoudfolie
- flensjespan
- passeerdoek



Bereiding

- **Flensjes**
 - Doe voor de flensjes de melk, eieren en een snufje zout ineen kom en voeg de gezeefde bloem er al roerend aan toe
 - Roer tot een glad beslag
 - Bestrijk een koekenpan (platte flensjespan) met antiaanbaklaag met wat olie
 - Giet er zo weinig beslag in dat er een flinterdun flensje ontstaat en bak het goudgeel
- **Kruidencrème**
 - Hak voor de kruidencrème de kruiden fijn en meng ze in een kom met de crème-fraîche en peper en zout naar smaak
 - Hou wat crème apart voor de garnering
- Bestrijk de flensjes met een dun laagje kruidencrème, leg er plakken Serranoham op en rol de flensjes strak op in vershoudfolie en leg ze in de koelkast, zodat de vulling opstijft
- **Peterselieolie**
 - Blancheer de peterselie ± 2 minuten
 - Pureer in de keukenmachine samen met de olie
 - Zeef de olie door een, nat gemaakte, passeerdoek
- **Afwerken**
 - Snijd de flensjes tot een ‘Chinese ruit’ en zet deze midden op een klein bord
 - Garneer met een lepeltje kruidencrème en wat peterselieolie

Crème van prei en kerrie met gebakken coquilles en korianderolie

Ingrediënten (4 pers)

- 3 preien, gesneden en gewassen
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 ui, in ringen gesneden
- 4 aardappels, gesneden en gewassen
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 theelepel geraspte nootmuskaat
- 1 liter witte wijn
- 250 ml slagroom
- zout en peper naar smaak
- 100 ml milde olijfolie
- 3 eetlepels koriander, gehakt
- 4 coquilles
- 4 eetlepels geklaarde boter
- 3 eetlepels (demi) crème fraîche



Bereiding

- Kook de gewassen prei in ruim kokend, gezouten water in ongeveer 4 minuten gaar en giet door een zeef
- Bak knoflook en aardappels in de verwarmde olie 5 minuten lang op middelhoog vuur
- Voeg de kerrie en de nootmuskaat toe, blus af met de witte wijn en giet de slagroom erbij
- Laat 15 minuten op laag vuur sudderen
- Maak ondertussen de korianderolie: doe de olie en koriander in een keukenmachine en blender een paar seconden lang
- Doe de gekookte prei in de pan, pureer de soep met behulp van een staafmixer tot een grof mengsel en breng op smaak met peper en zout
- Bak de coquilles in de verwarmde geklaarde boter aan beide kanten 2 minuten lang, tot goudbruin
- Serveer de gebakken coquilles meteen in de nog warme soep en garneer met de korianderolie en geslagen crème fraîche

Met groentepuree gevulde Rosbief

Ingrediënten (4 pers)

- 1 rosbeef van 800 gr
- ¼ bloemkool
- ¼ pompoen
- 1 rode paprika
- 4 middelgrote aardappelen
- 100 gr schapenkaas
- gemengde kruidensla
- 1 eetlepel mosterd
- 4 eetlepels koolzaadolie
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 1 eetlepel ciderazijn
- verse dragon
- verse peterselie
- boter
- zout en peper

Ingrediënten Puree

- 50 gr gedroogde witte bonen
- 1 teentje knoflook
- 1 chilipeper
- 1 takje verse rozemarijn
- zout

Bereiding

- Laat de witte bonen 12 uur weken in water
- Kook ze vervolgens gaar in vers en flink gezouten water met een takje rozemarijn, een teentje knoflook en een pikant pepertje
- Mix de bonen tot een gladde brij
- Snijd voor de vulling de bloemkool, de pompoen en de paprika in kleine stukjes
- Blancheer ze beetgaar en verfris grondig onder koud stromend water
- Meng de groenten onder de bonenpuree
- Snijd de kaas in kleine blokjes en meng ook die eronder
- Snijd het vlees open tot een zo'n groot mogelijke plak
- Bestrijk het vlees met de vulling en strooi er fijngesnipperde peterseie overheen
- Rol op tot een mooie rollade
- Bind op met keukentouw en kruid met peper en zout
- Schroei het vlees rondom dicht en bak ongeveer een half uurtje in een oven op 170°C
- Het vlees moet mooi saignant gebakken zijn, maar wel warm binnenin
- Snijd intussen de aardappelen heel dun met een keukenschaaf, was ze en bak ze in één keer krokant in heet frietvet op 180°C
- Kruid de frietjes met zout
- Maak voor de kruidensalade een dressing met de mosterd, koolzaadolie, honing en ciderazijn
- Omdat dit een zoetzure dressing is, hoort er geen peper en zout in
- Meng de dressing pas op het laatste moment onder de sla
- Laat de kip even rusten
- Werk ondertussen het braadvocht op met enkele klontjes koude boter en fijngesneden dragon



Tip

- Je kan experimenteren met de vulling, maar zorg ervoor dat de ingrediënten op voorhand gegaard zijn. Aangezien we het vlees vanbinnen rood willen, krijgt de vulling niet de kans om in de oven te garen
- Je kan dit recept ook met kalfsgebraad klaarmaken, maar dan moet je er wel voor zorgen dat je het langer braadt. Kalfsvlees moet immers gaar zijn

Gebakken ananas met faro-sorbet

Ingrediënten (4 pers)

- 25 cl Timmermans Tradition Faro
- 1 citroen (alleen het sap)
- 1 eiwit
- 200 gr suiker

Ingrediënten voor de ananascoulis

- 1 ananas
- sap van ½ citroen
- 4 takjes citroenmelisse
- 150 gr suiker (+ 1 eetlepel)
- 1 vanillestokje
- 1 kaneelstokje



Bereiding

- Schil de ananas en snij in 5 gelijke schijven van 1½ cm dik
- Verwijder de harde kern middenin
- Snij 1 ananasschijf in kleine stukken
- Snij het vanillestokje in de lengte open en schraap er de pitjes uit
- **Sorbet**
 - Breng 2 dl water samen met 200 g suiker aan de kook in een kookpot
 - Zet het vuur lager en laat 2 minuten verder koken
 - Laat volledig afkoelen
 - Doe het bier, het eiwit en het sap van 1 citroen bij de afgekoelde suikersiroop
 - Klop 3 minuten met de mixer
 - Giet de mengeling in een plastic doos en zet 1 uur in de diepvries
 - Haal de sorbet uit de diepvries
 - Schep de diepgevroren rand naar het midden en klop opnieuw met de mixer
 - Zet terug 1 uur in de diepvries
 - Herhaal dit nog 2 keer en zet de sorbet telkens 1 uur in de diepvries
 - Bewaar de sorbet in de diepvries tot gebruik
- **Ananascoulis**
 - Breng ½ dl water en 1 eetlepel. suiker aan de kook in een kookpot
 - Voeg de stukjes ananas toe, dek af en laat 10 minuten sudderen op een zacht vuur
 - Mix heel fijn en laat afkoelen
 - Meng met het sap van ½ citroen en enkele fijngesnipperde blaadjes citroenmelisse
- **Ananasschijven**
 - Doe 150 g suiker in een brede pan, samen met het kaneelstokje, de vanillepitjes en het vanillestokje
 - Laat de suiker lichtjes karamelliseren op een matig vuur
 - Leg de ananasschijven naast elkaar in de pan en bak 3 minuten aan elke kant op een zacht vuur
- Leg een schijf gebakken ananas op elk bord
- Lepel er de ananascoulis en een bolletje faro-sorbet naast
- Garneer met een takje citroenmelisse