

Menu 153.

**Avocadoshake met rode peper
Sechuan Cress granité**

Kaassoep met bladerdeegkorstje

Lamsvlees met asperges

**Rabarbersoep met aardbeien
en citroensorbet**

Avocadoshake met rode peper Sechuan Cress granité

Ingrediënten Spaanse peper Sechuan Cress granité (4 pers)

- 1 rode peper
- sap van 1 limoen
- sap van 1 citroen
- 100 gr suiker
- 325 ml water
- 2 bakjes Sechuan Cress

Ingrediënten Avocadoshake

- 2 avocado's
- sap van 2 limoenen
- 200 ml melk
- 200 ml kokosmelk
- zout en versgemalen peper



Bereiding

- Snijd de rode peper over de lengte doormidden, verwijder de zaadjes en snijd de peper in dunne halve ringen
- Breng water, suiker, peper, limoen- en citroensap en aan de kook tot de suiker is opgelost
- Laat afkoelen en roer de Sechuan Cress erdoor
- Giet de compositie in een bak en zet hem in de vriezer
- Roer af en toe met een garde tot de compositie helemaal bevroren is
- Maak de avocado's schoon
- Pureer het vruchtvlees met het limoensap, de melk en kokosmelk en breng op smaak met zout en peper
- Schenk de shake in glazen en serveer met de rode peper Sechuan Cress granité

Kaassoep met bladerdeegkorstje

Bereidingstijd : minder dan 60 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr geraspte gruyère
- 150 gr manchego (Spaanse schapenkaas)
- 50 gr blauwgeaderde kaas
- 4 plakken bladerdeeg (diepvries)
- 2 stengels witte selder
- 1 preiwit
- 2 aardappelen
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 2 blokjes groentebouillon
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 dl droge witte wijn
- 3 dl melk
- 1 eidooier
- 1 koffielepel tijm (gedroogd)
- 2 koffielepels paprikapoeder
- peper en zout



Bereiding

- Snipper de ui fijn
- Snij het preiwit en de 2 stengels witte selder in stukjes
- Snij de 2 aardappelen in blokjes
- Hak de 2 teentjes knoflook fijn
- Rasp de manchego fijn
- Prak de blauwe kaas met een vork
- Laat de 4 plakjes bladerdeeg 15 minuten ontdooien op kamertemperatuur
- Rol de plakjes bladerdeeg uit tot ze groot genoeg zijn om de kommetjes te bedekken (2 cm over de randen)
- Stoof al roerend de fijngesnipperde ui, de stukjes witte prei en selder, de fijngehakte teentjes knoflook en de aardappelblokjes 2 minuten in 2 eetlepels olijfolie
- Voeg 2 dl droge witte wijn toe samen met 2 blokjes groentebouillon, ½ koffielepel tijm, 1 koffielepel paprikapoeder en 1/2 liter water (de ingrediënten moeten volledig ondergedompeld zijn)
- Laat afgedekt 10 minuten sudderen
- Mix de soep heel fijn en voeg 2/3 geraspte manchego toe samen met de blauwe kaas en 2/3 geraspte gruyère
- Voeg al roerend 3 dl melk toe en kruid met peper en zout
- Verwarm de soep (niet laten koken) en giet in 4 ovenvaste soepkommetjes
- Bedek elk kommetje met een uitgerold plakje bladerdeeg
- Zorg ervoor dat het deeg over de randen van de kommetjes komt (ongeveer 2 cm want het deeg krimpt tijdens het bakken)
- Druk de randen goed aan en snij het overtollige deel weg
- Bestrijk het deeg met de eidooier, bestrooi met de resterende manchego en geraspte gruyère, kruid met ½ koffielepel tijm en 1 koffielepel paprikapoeder

- Zet de kommetjes 10 à 15 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven, tot ze een mooie goudbruine korst krijgen
- Dien meteen op

Tip

- Voor de liefhebbers kan u deze soep serveren met broodkorstjes:
- **Broodkorstjes**
 - Ssnij 3 sneetjes brood in dobbelsteentjes en roerbak ze gedurende 4 minuten goudbruin in 3 eetlepels olijfolie
 - Dien op samen met de soep

Wijntip

- La Tuilerie, A.C. Pouilly-Fumé
Aangenaam fruitige en harmonieuze loirewijn met delicaat rokerig boeket van de sauvignon-druif

Lamsvlees met asperges

Bereidingstijd: 50 minuten

Ingrediënten Lamskroontjes(4 pers)

- 2 lamskroontjes
- 150 gr Solo
- 1 wortel
- sjalot
- 1 stuk witte selder
- verse tijm
- 1 tak rozemarijn
- peper en zout
- 400 ml lamsbouillon
- gember
- citroengras



Ingrediënten Groenten

- 1 bussel groene asperges
- 1 bussel witte asperges
- 1 rode ui
- 150 g sluiwererwtten (peultjes)
- 300 g erwten (vers of diepvries)
- 500 ml kippenbouillon

Ingrediënten Puree

- 1 kg bintjes
- 500 ml volle melk
- 1 teentje knoflook
- 1 laurierblaadje

Ingrediënten Heldergeroene Pesto

- bieslook
- olijfolie

Ingrediënten Artisjoktapenade

- 2 bokaaltjes artisjokhartten
- 1 busseltje basilicum
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie

Bereiding

- **Artisjoktapenade**
 - Mix de artisjokhartten met knoflook, olijfolie en basilicum in de blender tot een zalvende pasta en kruid af
- **Heldergeroene pesto**
 - Mix voor de heldergeroene pesto wat bieslook met olijfolie zeer fijn en zeef
- **Groenten**
 - Dop de verse erwten en kook ze gaar in de kippenbouillon
 - Schil de asperges, snij ze in schuine stukjes
 - Snij de peultjes in schuine stukjes
 - Snijd de rode ui heel fijn en stooft in wat Solo
 - Voeg de asperges en de peultjes toe en wok kort en hevig
 - Hou warm

- **Puree**
 - Kook de geschilde aardappelen in ½ liter melk en wat water gaar
 - Voeg aan het kookvocht 1 teentje knoflook en een laurierblaadje toe
 - Giet de aardappelen af en laat ze nog even drogen op het vuur
 - Pureer de aardappelen en kruid af met peper, zout en nootmuskaat
 - Voeg een klontje Solo toe
 - Meng daarna voorzichtig de erwtjes onder de puree
 - Hou warm
- **Lamskroontjes**
 - Kruid de lamskroontjes met peper en zout en schroei het vlees dicht aan beide zijden, met de wortel, selder, en sjalot
 - Zet in een oven van 180°C gedurende een 8-tal minuten en houd het vlees daarna warm onder aluminiumfolie
 - Snij de lamskroontjes net voor het opdienen in partjes
- Roer de bakresten uit de bakpan los
- Voeg wat lamsbouillon toe
- Doe de geraspte gember, het citroengras en tijm erbij en laat tot een vijfde inkoken
- Zeef de saus
- Roer er tenslotte enkele koude vlokjes solo toe zodat je een gebonden saus krijgt
- Proef en voeg eventueel zout en peper toe
- Hou warm
- Schik de groentjes op het bord
- Lepel er wat van de bieslookolie rond
- Leg er een lepeltje artisjoktapenade naast
- Maak een torentje van puree, leg er 2 partjes lamskroon op en giet de saus rond het torentje
- Versier met rozemarijn

Rabarbersoep met aardbeien en citroensorbet

Het wordt een koel 'soepje' op basis van rabarber met verse aardbeien erbij en een bolletje citroensorbet. Wie de kinderen mee laat tafelen, kan de zoete witte wijn en de citroenjenever vervangen door water en eventueel wat extra suiker

Ingrediënten rabarbersoep (4 pers)

- 500 gr rabarber
- 5 dl water
- 5 dl zoete witte wijn (bv. Monbazillac)
- 100 gr suiker
- 1 vanillestokje
- 1 citroen
- 1 kaneelstokje
- 1 stengel citroengras

Ingrediënten gesuikerde muntblaadjes

- enkele takjes munt
- 1 ei
- 100 gr witte suiker

Ingrediënten afwerking

- 250 gr aardbeien
- een scheut citroenjenever (naar smaak)
- 4 dl citroensorbet

Extra materiaal

- dunschiller of scherp mesje
- een keukenpenseel
- een grote zeef
- een ijsschep

Bereiding

- Rabarbersoep
 - Schil de rabarberstelen
 - De flinterdunne schil kan je in enkele halen verwijderen
 - Snij ook het topje en het kontje van elke steel
 - Snij de geschilde stelen in grove stukken van 3 tot 5 centimeter lang
 - Doe de stukken rabarber in een kookpot, schenk er water bij en de witte wijn
 - Breng het mengsel rustig aan de kook
 - Schep er suiker in en verwarm het mengsel op een matig vuur
 - Intussen krijgt de basis van de rabarbersoep extra smaak
 - Doe er enkele schilletjes citroenzeste in (5 per citroen)
 - Pers nadien het citroensap erbij
 - Je mag ook een uitgeperste halve citroen in de pot gooien
 - Snij de vanillestok overlans in twee en gebruik een mespunt om er zoveel mogelijk zaadjes uit te schrapen
 - Laat de zaadjes en de lege peul met de rabarber meekoken
 - Breek de de stengel citroengras op verschillende plaatsen, zodat er zoveel mogelijk smaak kan vrijkomen
 - Laat de geaccidenteerde stengel meepruttelen, samen met een kleine kaneelstok
 - Laat de bereiding ongeveer een kwartier pruttelen
 - Proef het rabarbersoepje en als je tevreden bent, laat je het afkoelen

- Reken hiervoor een uur of langer
- Giet het soepje door een zeef en druk de rabarberpulp aan, zodat de laatste druppel vocht eruit is gelekt
- De droge pulp die overblijft wordt niet gebruikt
- Zet het potje rabarbersoep in de koelkast
- **Gesuikerde muntblaadjes**
 - Spoel de takjes verse munt
 - Pluk er nadien de middelgrote mooie blaadjes af
 - Breek het ei en doe het eiwit in een schaal
 - De dooier wordt niet gebruikt
 - Klop met de garde het eiwit een klein beetje schuimig
 - Gebruik een keukenpenseel om de blaadjes langs beide zijden in te smeren met een dun laagje eiwit
 - Leg de kleverige blaadjes in een schaaltje met suiker
 - Strooi er ook nog wat suiker bovenop
 - Laat de blaadjes daar zo lang mogelijk inliggen tot ze mooi gepaneerd zijn met een laagje suiker (hoe langer op voorhand je de muntblaadjes paneert, hoe beter het resultaat)
- Spoel de aardbeien in ruim water
- Doe dit alvorens je de kroontjes verwijdert (zoniet dan zullen de vruchten veel water opslorpen)
- Verwijder het groene kroontje van elke aardbei en snij de vruchten in kwartjes
- Neem het koele rabarbersoepje erbij en voeg een scheut citroenenever toe (naar keuze en persoonlijke smaak)
- Gebruik soepborden om het dessert in te serveren
- Strooi in elk bord een portie aardbeistukjes
- Schenk er koele rabarbersoep bij met een pollepel
- Verwarm de ijsschepper in warm water en schep in elk diep bord een bolletje citroensorbete
- Werk elk dessert af met een blaadje gesuikerde munt erop