

Menu 156.

**Meloensoep met rauwe ham
Avocadomousse met ei en chorizo**

Feestсалade met gerookte eend

Kastanjesoep

**Fazantfilet met sinaasappel en olijven en
knolselderpuree en
gestoofd witloof met krieken**

Chocolade Amarenakersen Dessert

Meloensoep met rauwe ham

Ingrediënten (15 pers)

- 1½ Cantaloupe of galia meloen
- 6 takjes munt
- 24 stuks ijsblokjes
- 15 plakjes rauwe ham 1 per persoon

Extra

- glaasjes



Bereiding

- Haal de pitjes uit de meloen
- Verwijder de schil en snij de meloen in blokjes
- Doe de meloen samen met de ijsblokjes en de blaadjes munt in een blender
- Mix het geheel tot het een glad soepje is
- Voeg als het te dik is nog wat ijs of koud water toe
- Zet het tot gebruik in de koelkast
- Serveer het koude soepje in glaasjes met een plakje rauwe ham

Avocadomousse met ei en chorizo

Ingrediënten (15 pers)

- 3 stuks avocado
- 1½ teen knoflook
- 3 eetlepels crème fraîche
- 1½ limoen
- 3 eieren
- 9 plakjes chorizo
- zout
- witte peper



Bereiding

- Snijd de avocado's in vieren, verwijder de schil en snij ze in blokjes
- Pel de knoflook
- Doe beide in een keukenmachine of staafmixer bakje
- Voeg het sap toe van ½ limoen en 1 eetlepel crème fraîche
- Mix het geheel tot er een gladde mousse ontstaat
- Voeg naar smaak peper en zout toe.
- Kook ondertussen eieren in 8 minuten hard
- Snijd de plakjes chorizo door de helft en bak deze in een hete koekenpan krokant
- Serveer de mousse in een bakje met hierop een partje ei en de krokante chorizo

Feestsalade met gerookte eend

Beginnen met de sorbet en kletsoppen

Ingrediënten (15 pers)

- 1 paarse bloemkool of Romanesco
- 250 gr cantharellen
- 2 gerookte eendenborsten
- peper en zout
- Crazy pea salade
- grof zeezout

Ingrediënten sorbet

- 5 dl rode wijn
- 1 dl room
- 200 gr suiker
- sap van 1 stuk sinaasappel
- 3 kruidnagels
- peper
- 1 blaadje gelatine
- 4 eidooiers
- 100 gr suiker

Ingrediënten kletskep

- 75 gr bloem
- 150 gr suiker
- 300 ml slagroom
- 2 theelepels truffeltapenade

Ingrediënten frambozenjam

- 250 gr frambozencoulis (diepvries)
- 2½ gr agar agar

Ingrediënten selderschuim

- 1 dl slagroom
- 1 dl kippenbouillon, van blokje
- 2 stelen bleekselderij, in kleine stukjes
- 2 theelepels Dijonmosterd
- 1 theelepel Sucro

Ingrediënten frambozendressing

- 2 eetlepels frambozenazijn
- 8 eetlepels olie
- peper en zout
- 1 eetlepel gembersiroop

Bereiding

■ Sorbet

- Snij flinterdunne plakken van de schil van de sinaasappel en pers daarna de sinaasappel uit
- De rode wijn, de 200 gr suiker, kruidnagel, sinaasappelschil en sinaasappelsap en de room koken
- Eidooiers en de 100 gr suiker luchtig kloppen
- Het rode wijn mengsel warm bij het eimengsel gieten en doorroeren



- Zeven en laten afkoelen en vervolgens tot sorbet draaien in een sorbetière
- **Kletskop**
 - Meng de bloem, suiker en room tot een glad beslag
 - Roer er 2 theelepels tapenade (met zo weinig mogelijk olie) doorheen
 - Strijk het deeg uit in plakken van 15 x 9 cm op een siliconenmat (maak eventueel een mal van bakpapier) en bak de kletskoppen in een oven van 170°C, gedurende ±8 minuten (totdat het deeg gesmolten is en donkerbruin kleurt)
 - De warme kletskop rond een longdrinkglas half rond vormen en laten afkoelen (werk dit onderdeel in 5 x 3 stuks af, anders krijg je ze niet meer gevormd)
- **Frambozenjam**
 - Verwarm de frambozen coulis met de agar agar tot 80°C gedurende 4 minuten onder voortdurend roeren
 - Giet de coulis op een plaatje en laat afkoelen in de koelcel
 - Na afkoelen met de staafmixer of blender tot jam draaien
 - Doe de jam in een spuitzak en leg tot gebruik koel weg
- **Selderschuim**
 - Ingrediënten voor het schuim koken, blenden en zeven
 - Theelepel sucro bij het warme (ca 55°) mengsel toevoegen en opschuimen met staafmixer
- **Frambozendressing**
 - Maak de frambozendressing door alle ingrediënten te mengen
- Bloemkool schoonmaken en in kleine roosjes snijden
- Deze 7 minuten koken en laten afkoelen
- Leg de afgekoelde roosjes in de frambozendressing
- Cantharellen bakken in boter met wat peper en zout
- **Serveren**
 - Crazy pea salade aanmaken met de frambozendressing en wat grof zeezout
 - In kletskop doen
 - Eendenborst (op kamertemperatuur) trancheren en de rest van de ingrediënten erin schikken
 - Streep jam op het bord trekken, een wolk maken van de saus en overal klein wolkje saus napperen
 - Quenelle van sorbet erbij doen en garneren met takjes crazy pea

Toelichting

- **Crazy Pea**

Crazy Pea zijn knapperige jonge stengels, met de smaak van erwten en een zoete, nootachtige nasmaak. Je knipt ze af en voegt ze direct toe aan je maaltijd. Het kan niet fout gaan. Crazy Pea kun je zowel warm als koud verwerken in een maaltijd. Na het afknippen groeit Crazy Pea gewoon door, waardoor je het na twee weken nog een keer kunt oogsten

Te koop bij Vitamientje Hasselt
- **Sucro**

Sucro is een emulgator op basis van sacharose. Het product wordt verkregen door de reactie van sacharose met vetzuren (sucro-ester). Het wordt erg veel in Japan gebruikt. Door zijn grote stabiliteit is Sucro een ideale emulgator om bijvoorbeeld emulsies van olie en water te maken. Sucro komt graag in contact met water. Daarom moet het eerst altijd in water worden opgelost. Je kan Sucro ook gebruiken om wolken te maken

Kenmerken

- Sucro is verkrijgbaar onder de vorm van poeder
- lost niet op in vet. Los Sucro op in water. Je hoeft het water niet te verwarmen. Toch zal Sucro onder de invloed van warmte sneller oplossen
- Voeg Sucro, eenmaal opgelost in water, langzaam aan de vetten toe

Kastanjesoep

Bereidingstijd : 45 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 1 wortel
- 2 selderstengels
- 1 wit van prei
- 1 klontje Solo in Wikkel
- 1 teentje look
- 1½ liter kippenbouillon
- 1 blikje kastanjepuree
- 4 eetlepels Solo Delifine



Bereiding

- Was de groentjes en snij ze in kleine stukjes
- Verhit de Solo in een pan en stoof ze gaar in zo'n 10 minuten
- Pel en snipper de look en voeg die bij de groenten
- Blus het geheel met de kippenbouillon
- Laat dit zo'n 20 minuten inkoken
- Voeg er dan de kastanjepuree bij en laat nog enkele minuten verder koken
- Mix de soep nu goed fijn met een staafmixer of in de blender
- Kruid nog even bij naar smaak met peper en zout

Tip

- Serveer met een eetlepel Solo Delifine in elke kom

Fazantfilet met sinaasappel en olijven en bijgerechten

Ingrediënten (4 pers)

- 4 fazantfilets (Colruyt-beenhouwerij, beschikbaar vanaf 15/10)
- 1 sinaasappel
- 15 zwarte ontpitte olijven
- 1 eetlepel boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 2,5 dl droge witte wijn
- 1 blokje gevogeltebouillon
- 1 eetlepel bloem
- ½ koffielepel paprikapoeder
- 1/3 koffielepel gedroogde tijm
- peper en zout

Bereiding

- Pers de sinaasappel
- Meng de boter met de bloem ('beurre manié')
- Snij de olijven in schijfjes
- Bewaar er 4 voor het garnituur
- Verhit de olijfolie in een braadpan en bak de fazantfilets goudbruin langs beide kanten
- Laat nog verder gaar worden op een zacht vuurtje gedurende ± 6 minuten (naargelang de dikte van de filets) en kruid met paprikapoeder, tijm, peper en zout
- Haal het vlees uit de braadpan en hou warm
- Giet de witte wijn in de braadpan en maak de braadresten los met een houten lepel
- Meng er het sinaasappelsap door en verkruimel het blokje gevogeltebouillon
- Laat 2 minuten koken
- Roer er beetje bij beetje de 'beurre manié' door tot de saus lichtjes gebonden is
- Voeg de schijfjes olijf toe en breng op smaak met peper en zout
- Meng goed
- Verdeel de fazantfilet en de saus over alle borden
- Geef er knolselderpuree bij
- Serveer met aardappelkroketten of rösti en versier met een olijf

Wijntip

- Coto de Imaz Reserva D.O.C. Rioja Spanje
- of
- Château des Bardes A.C. Saint-Emilion Grand Cru

Knolselderpuree

Ingrediënten (4 pers)

- ½ knolselder
- 500 gr aardappelen
- 1 eetlepel boter
- 1 liter melk

- 1 eetlepel walnootpitten
- nootmuskaat
- peper en zout

Bereiding

- Schil en snij de aardappelen en knolselder in gelijke blokjes
- Plet de noten fijn : Doe de noten in een plastic zakje en rol erover met een deegrol of glazen fles
- Kook de blokjes aardappel gaar in lichtgezouten water gedurende 20 minuten
- Doe de blokjes knolselder in een kookpot, overgiet met de melk en kook ze gaar gedurende 20 minuten
- Giet de knolselder en de aardappelen af en laat even drogen
- Pureer samen in een van de kookpotten tot een gladde massa
- Kruid naar smaak met nootmuskaat, peper en zout en roer er 1 eetlepel boter en de geplette noten onder

Gestoofd witloof met krieken

Ingrediënten (4 pers)

- 4 dikke witloofstronken
- 3 sjalotten fijn
- ½ koffielepel verse rozemarijn
- 680 gr ontpitte noordkrieken op sap
- boter
- peper en zout
- 37,5 cl kriekbier
- 1 eetlepel honing
- instantsausbinder

Bereiding

- Snij 4 dikke witloofstronken in 2 in de lengte en verwijder het harde gedeelte in het midden
- Snipper 3 sjalotten fijn
- Hak verse rozemarijn fijn tot u er ½ koffielepel van hebt
- Laat 680 g ontpitte noordkrieken uitlekken en vang het sap op
- Smelt 1 eetlepel boter in een kookpot en bak het witloof aan alle kanten
- Breng op smaak met peper en zout, en overgiet met de helft van 37,5 cl kriekbier
- Laat afgedekt op een zacht vuurtje gaar worden gedurende 10 minuten
- Doe de sjalotten, ½ koffielepel rozemarijn, en de rest van het bier in een steelpan en laat volledig inkoken
- Voeg 2 dl kriekensap toe en laat gedurende 5 minuten koken op een hevig vuur
- Neem van het vuur en voeg de krieken en 1 eetlepel honing toe
- Laat nog even opwarmen, al roerend
- Bind met instantsausbinder en breng op smaak met peper en zout
- Leg 2 halve witloofstronken op een bord met de bolle kant naar onder
- Verdeel er de krieken over

Chocolade Amarenakersen Dessert

Ingrediënten Amarenakersenijs (15 pers)

- 100 gr suiker
- 50 gr suiker
- 25 gr druivensuiker (dextrose)
- 6 dl volle melk
- 2 dl slagroom
- 4 eidooiers
- 100 gr Amarenakersen in klein stukjes (bewaar het sap voor de gelei)

Ingrediënten Pate à bombe (*nodig voor de parfait)

- 180 gr suiker
- 100 gr water
- 6 eidooiers

Ingrediënten Parfait

- ½ liter room, lobbig
- 225 gr paté à bombe* > (zie beschrijving hierboven)
- 120 gr room, gekookt
- 1 blaadje gelatine
- 175 gr gesmolten chocolade

Ingrediënten Amarenakersengelei

- 2 dl Amarenakersensap
- 2 gr Agar Agar
- 1 blaadje Gelatine

Ingrediënten Spongecake

- 100 gr amandelpoeder
- 50 gr poedersuiker
- 17 gr cacaopoeder
- 150 gr eiwit

Ingrediënten Chocoladecrème

- 200 gr room gekookt
- 300 gr pure chocolade
- 4 blaadjes gelatine
- 500 gr lobbige room

Ingrediënten Chocolate crumble

- 100 gr boter
- 100 gr suiker
- 100 gr amandelpoeder
- 80 gr bloem
- 20 gr cacaopoeder
- 20 gr Galettes puur

Extra

- suikerthermometer
- bombevormpjes
- spuitzak
- plastic of kartonnen bekertjes
- sifon met 3 patronen
- spuitzak



Bereiding

Amarenakersenijs (mee beginnen)

- Breng de melk met de slagroom met 100 gr suiker en druivensuiker aan de kook
- Klop de dooiers met 50 gr suiker zeer luchtig met de mixer
- Giet de verwarmde massa voorzichtig over de losgeklopte dooiers onder voortdurend roeren met een garde
- Verwarm het geheel tot 85°C (niet warmer anders gaan de eieren stollen)
- Laat onder af en toe roeren zo snel mogelijk afkoelen
- Laat het mengsel ± 2 uur rusten en draai dan tot ijs
- Voeg op het laatst de kleingesneden kersen toe

Pate à bombe

- Los de suiker op met het water
- Zodra deze is opgelost breng je het suikerwater aan de kook en zet een suiker thermometer in het suikerwater
- Ondertussen klop je de eidooiers met een mixer tot een zachte romige massa
- Zodra de suikermassa een temperatuur bereikt van 120°C giet je deze langzaam bij de eiermassa (blijf goed doorkloppen met de mixer tijdens het mengen van de suikermassa!!)
- Blijf zo'n 5 minuten doorkloppen tot er een mooie bleke massa ontstaat
- Zet de paté à bombe koel en roer af en toe door

Chocolade parfait

- Week de gelatine in koud water
- Smelt de chocolade
- Kook de 125 gr room en voeg de gelatine en de toe aan de gekookte room
- Voeg de gesmolten chocolade toe en meng het geheel goed
- Laat afkoelen
- Voeg het chocolade-roommengsel toe aan de afgekoelde pête à bombe en voeg dit geheel toe aan de lobbige room
- Stort het geheel in de ronde vormpjes en zet in de vriezer

Amarenakersengelei

- Week de gelatine in koud water
- Verwarm het kersensap met de agar agar gedurende 5 minuten op 80°C onder voortdurend roeren
- Haal van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe
- Meng goed. Stort de gelei uit op een plaatje en laat opstijven
- Voor gebruik de gelei losroeren en in een spuitzak doen

Spongecake

- Meng alle ingrediënten in de blender
- Vul een sifon met het mengsel en belucht met 3 patronen
- Spuit in bekertjes tot de helft en gaar 40 à 50 seconden in de magnetron op vol vermogen (1 tegelijk!)

Chocoladecrème

- Week de gelatine in koud water en voeg toe aan de gekookte room
- Voeg de chocolade toe aan het mengsel en meng goed
- Voeg het chocolademengsel aan de lobbige room toe en spatel het door elkaar
- Laat opstijven in een vorm en draai glad

Chocolade crumble

- Meng alle ingrediënten in de magimix tot een kruimeldeeg
- Verdeel het deeg op een silpat of bakpapier op een bakplaat tot een plak van 1 cm dik en bak af in een oven van 180°C gedurende 20 à 25 minuten

- Laat afkoelen en verkruimel tot een crumble
- Afwerking
 - Zet een streep crumble in het midden van het bord
 - Spuit aan weerszijden 3 toefjes chocolade crème
 - Zet op ieder toefje een Amarenenkers
 - Stort de parfait en zet bovenaan de crumblestreep
 - Maak een quenelle van het ijs en zet dit onderaan de crumble
 - Decoreer met de gelei van amarenenkersensap
 - Scheur de sponge cakejes in stukjes en leg deze speels op het bord