

Menu 159.

Trio van hapjes

**Witloofsoep met gerookte eendenborst en
aardappelchips**

Zalmfilets met preisau

Krokante yoghurt-kaastaart met bessen

Bloemkoolblini's

Ingrediënten (6 pers)

- 150 gr bloemig kokende aardappelen
- 50 gr kaviaar
- 250 gr bloemkool
- 2 eieren
- 100 gr bloem
- 10 gr verse gist
- 200 gr zure room
- 3 eetlepels arachideolie
- 2 takjes kervel
- nootmuskaat
- zout en peper



Bereiding

- Kook de aardappelen in de schil
- Pel ze en stamp tot puree
- Kook de bloemkool gaar
- Giet ze af en pureer met de mixer
- Splits de eieren
- Meng in een kom de aardappelpuree, bloemkoolpuree, de bloem en de eidooiers
- Verkruimel de gist in 75 ml lauw water en roer tot een papje
- Vermeng met de puree
- Klop het eiwit stijf en spatel het door de puree
- Kruid met zout, peper en nootmuskaat
- Laat 30 minuten afgedekt rijzen
- Bak in hete olie pannenkoekjes van het deeg
- Serveer lauw, met een lepeltje zure room, wat kaviaar en een takje kervel

Gevulde bladerdeeg hartjes

Ingrediënten (20 stuks)

- 5 velletjes bladerdeeg
- 100 gr witte kaas/feta, geprakt
- 125 ml zure room
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 100 gr verse spinazie
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 ei, losgeklopt
- peper en zout



Materialen

- Uitsteek vormpje hartje zure room
- Bakplaat met bakpapier

Bereiding

- Verwarm de oven op 200°C
- Laat het bladerdeeg ontdooien
- Steek vormpjes uit de velletjes bladerdeeg en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat
- Bestrijk met wat ei en bestrooi met wat sesamzaadjes
- Bak ze 15 minuten in de oven
- Verwarm inmiddels 1 eetlepel olijfolie in een grote pan
- Bak de spinazie totdat deze mooi geslonken is
- Doe de spinazie in een zeefje en druk zoveel mogelijk vocht er uit en laat afkoelen
- Roer de zure room, witte kaas, gebakken spinazie en een beetje peper en zout door elkaar
- Haal de bladerdeeg hartjes uit de oven, laat ze iets afkoelen en snijd ze doormidden
- Schep wat van het spinazie mengsel op het onderste gedeelte en dek af met de bovenkant
- Serveer de bladerdeeg hapjes op een mooi schaalte of bordje



Amuse van coquille en minibiet

Ingrediënten (4 personen)

- 4 coquilles
- 4 minibietjes
- 4 mini-romatomaatjes
- 1 sjalot
- gemberwortel
- boter
- Shiso Purple
- Suiker
- 1 theelepels vijfkruidenpoeder
- Atsina Cress



Bereiding

- Snijd de coquilles in flinterdunne plakjes
- Schil de bietjes en snijd ze vervolgens in plakjes
- Gril ze beetgaar
- Pel en snipper de sjalot
- Schil en rasp de gember
- Fruit de sjalotjes en gemberwortel aan in boter en blus het af met Shiso Purple wijnazijn
- Voeg suiker en vijfkruidenpoeder toe en laat het een beetje karamelliseren
- Draai het vuur uit en laat het afkoelen
- Snijd de tomaatjes in plakjes
- Maak een stapeltje van tomaat, coquille en biet
- Schep wat Atsina Cress door de sjalot en schik deze aan beide kanten van het coquilletaartje
- Garneer met Atsina Cress

Witloofsoep met gerookte eendenborst en aardappelchips

Ingrediënten (12 pers)

- 1 stuks ui
- 3 stuks prei
- 200 gr aardappel
- 500 gr witlof
- 50 gr boter
- 1 eetlepel suiker
- ½ liter melk
- 1 ½ liter kippenbouillon (zie basisrecept) of enkele bouillontabletten
- 4 eetlepels slagroom
- 1 eigeel
- peper en zout
- 200 gr gerookte eendenborst
- 1 stronk witlof
- enkele truffelaardappels (3 chips per pers)

Ingrediënten basisrecept kippenbouillon

- 1½ kg kipkarkassen
- 2 uien – ongeschild
- 1 wortel
- 1 prei (alleen het wit)
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes peterselie
- 1½ theelepel kerriepoeder
- 4 takjes selderij
- zout en peper
- 2 takjes tijm

Extra

- olie (om te frituren)

Bereiding

- Kippenbouillon basisrecept
 - Breng de kip op een matig vuur aan de kook in 2 à 3 liter water
 - Schep het schuim er regelmatig af
 - Voeg de groenten en kruiden toe en laat alles op een matig vuur 2 uur (of zo lang mogelijk) trekken
 - Zeef de bouillon 2 keer, eerst door een zeef en vervolgens door een schone vochtige doek
 - Laat afkoelen
- Snij de ui en de prei klein
- Schil de aardappel en snij in stukjes
- Maak de witlof schoon en snij in stukjes
- Smelt de boter, fruit de ui, prei en witlof
- Voeg de suiker toe en laat even licht karameliseren
- Melk en bouillon toevoegen, daarna de aardappelblokjes en 40 minuten zacht laten koken
- Pureer alles in de blender en op smaak brengen met peper en zout

- Kort voor serveren
 - Slagroom en eidooier goed mengen
 - Dit mengsel (liason) eerst mengen met enkele lepels hete soep, dan aan de soep toevoegen
 - Let op! de soep mag niet meer koken!
- De eendenborst in kleine brunoise snijden, de stronk witlof in smalle reepjes snijden
- De truffelaardappels in dunne plakjes snijden en frituren op 160°C
- De eendenborst en witlof verdelen over de warme soepkoppen
- De soep verdelen en de chips op de soep leggen en uitserveren

Zalmfilets met preisaus

Ingrediënten (4 pers)

- Solo Culinesse
- 1 sjalotje
- 4 zalmfilets (150 gr elk)
- Witte wijn
- 3 dl visbouillon
- peper en zout
- room
- prei
- sjalot of ui
- worteltjes
- courgette
- tomaat (in blokjes)
- mascarpone
- meditarrene kruiden

Bereiding

- Verwarm een oven voor op 200°C
- Strijk een ovenschotel in met Solo Culinesse
- Pel en snipper het sjalotje
- Strooi de snippers in de ovenschotel en leg er de zalmfilets op
- Overgiet met de witte wijn en de bouillon
- Kruid met peper en (zee-)zout
- Dek af met alufolie met antiaanbaklaag
- Zet 20 minuten in de oven
- Controleer de gaarheid van de zalm
- Haal de filets uit de schotel en houd warm
- Giet het vocht door een zeef in een steelpannetje en laat even inkoken
- Snij de prei fijn
- Smelt boter in pan, voeg de prei toe en bak prei gaar
- Voeg de saus en de room toe, laat inkoken tot sausdikte en breng op smaak
- Snij de worteltjes en gourgette in brunoise en kook beetgaar
- Snij de sjalotjes fijn
- Bak de sjalotjes in een pan samen met de worteltjes en gourgette
- Voeg de tomaatblokjes toe
- Breng op smaak met zout, peper en meditarrene kruiden
- Voeg de mascarpone toe

Bereiding Aardappelsouffletjes

- Verwarm een oven voor op 200°C
- Strijk een ovenschotel in met Solo Culinesse
- Schil de aardappelen en laat ze heel
- Kook ze gaar in water met zout
- Stamp 3 aardappelen fijn
- Meng het warme kruid direct met de gesmolten boter, de warme melk en de ierdooier tot een smeùige puree
- Breng de puree op smaak met peper en zout
- Snij de overgebleven aardappel in 4 dikke plakken
- Leg de plakken op een ingevette bakplaat

- Klop de eiwitten stijf en spatel het schuim door de aardappelpuree
- Schep op elk aardappelplakje een bergje puree
- Bestrooi het geheel met een beetje paneermeel
- Schuif de bakplaat in een op 220°C voorverwarmde oven gedurende 10 à 15 min tot de pureemassa mooi gerezen is en goudbruin begint te kleuren

Krokante yoghurt-kaastaart met bessen

Ingrediënten

- 50 gr amandel (schilfers)
- 250 gr mascarpone (light)
- 1 limoen (zeste en sap)
- 400 gr rode bessen
- 4 eieren
- 2 blaadjes gelatine
- 1 theelepel bakpoeder
- 150 gr bloem
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gr bessenyoghurt
- 4 eetlepels melk
- 200 gr room
- 125 gr zachte boter
- 200 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 gr poedersuiker
- springvorm 26 cm diameter



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Rasp en pers de citroen voor zeste en sap
- Roer de boter met de suiker en vanillesuiker tot een lichte crème
- Splits de eieren en voeg de eierdooiers één voor één bij het deeg
- Hou de eiwitten apart
- Zeef de bloem en het bakpoeder en meng het met de melk door de crème
- Halveer het deeg en leg de ene helft in een met bakpapier beklede springvorm
- Strijk glad en bak 15 minuten voor
- Klop de eiwitten stijf met het citroensap en de poedersuiker
- Lepel de helft ervan over de taart en strooi er de helft van de amandelschilfers over
- Bak nog 15 minuten (onderwarmte) en haal de taart met papier uit de vorm
- Herhaal deze stappen voor de tweede helft (of bak de helften tegelijkertijd)
- Rist de besjes van de steeltjes
- Vermeng mascarpone, yoghurt, suiker, limoenzeste en sap
- Week de gelatine in koud water
- Verwarm 3 eetlepels van de crème en los er de gelatine in op
- Vermeng de 2 crèmes met de besjes
- Klop de room lobbige en spatel door de afgekoelde mascarponecrème
- Leg één taartbodem terug in de springvorm, lepel er de vulling in en dek af met de tweede bodem
- Laat 1 à 2 uur in de koelkast koud worden

Tip

- Ook lekker met diepvriesbessen, ananas of kiwi