

Menu 161.

**Tartaar van lam met gelee van kappertjes,
uitjes en peterselie, honing-mosterdemulsie
en stroaardappeltjes**

**Eierschaaltjes met roerei en garnalen of
aardappelsalade**

Champignon-schorsenerensoep met tijm

Parelhoen, schorseneren en salie

Paastaart

Tartaar van lam met gelee van kappertjes, uitjes en peterselie, honing-mosterdemulsie en stroardappeltjes

Bereidingstijd : 50 minuten

Ingrediënten (8 hapjes - 4 pers - ± 30 gr tartaar p.p.)

- 250 gr lamsfilet
- 150 ml mineraalwater
- 3 cl witte wijnazijn
- 1 witte ui fijn gesnipperd
- 2 eetlepels kappertjes
- 3 eetlepels gehakte platte peterselie
- 2 eetlepels gehakte augurkjes
- 1 grote aardappel geschild en gewassen
- 1 eetlepel honing
- 2 koffielepels mosterd
- 20 cl koolzaadolie
- peper van de molen
- zeezout
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 gelatineblaadjes



Bereiding

- Week de gelatineblaadjes in ijskoud water en warm het mineraalwater op tot ± 60°C
- Pers de gelatineblaadjes goed uit en meng ze van het vuur bij het water
- Laat het gelatinewater afkoelen tot kamertemperatuur en voeg er de witte wijnazijn, de gesnipperde ui, augurkjes, kappertjes en platte peterselie onder
- Kruid met peper en zout
- Giet dit in een met plasticfolie bekleed rechthoekig recipiënt (om het ontvormen te vergemakkelijken)
- Snijd de aardappel in haarfijne reepjes
- Spoel de aardappelreepjes grondig onder koud stromend water
- Laat uitlekken
- Meng de honing en de mosterd en roer er druppelsgewijs de koolzaadolie onder tot je een mooie emulsie bekomt
- Breng de vinaigrette op smaak met peper en zout
- Snijd het lamsvlees in héél kleine blokjes en meng er de balsamicoazijn onder en 1 eetlepel olijfolie
- Kruid stevig met peper en zout
- Fruit de aardappelreepjes krokant in een friteuse op 180°C en laat ze uitlekken op keukenpapier
- Zout lichtjes
- Schik een beetje lamstartaar op een hapjeslepel of bordje, snijd met een scherp mes kleine blokjes uit de gelee en leg die bovenop de lamstartaar
- Werk af met wat stroardappel en druppel een weinig emulsie rondom

Eierschaaltjes met roerei en garnalen of aardappelsalade

Ingrediënten (4 pers)

- 8 eierschalen (leeg en goed gespoeld)
- bieslookscheuten
- 100 gr grijze garnalen
- 6 eieren
- 50 gr boter
- 100 gr kerstomaten (geel en/of rode)
- 100 gr aardappelen
- 1 snuifje suiker
- 1 koffielepel witte wijnazijn
- 1 eetlepel zure room
- 1 eetlepel lente-ui (gesnipperd)
- 1 eetlepel bieslook (gesnipperd)
- 1 mespuntje Franse mosterd
- peper en zout



Bereiding

- **Aardappelsalade**
 - Kook de aardappeltjes in de schil in gezouten water
 - Laat afkoelen, pel en snij in blokjes
 - Meng de suiker met de wijnazijn en roer de vinaigrette door de aardappeltjes
 - Meng de mayonaise met de zure room, lente-ui, bieslook en mosterd
 - Roer het sausje door de aardappeltjes
 - Breng op smaak met peper en zout
 - Laat afkoelen in de koelkast
- **Roerei.**
 - Verwarm een pan op laag vuur en laat er de boter in smelten
 - Klop de eieren los
 - Giet de eitjes in de pan en roer tot een zacht en smeug roerei
 - Breng op smaak met peper en zout
- Vul 4 eierschalen met het roerei en werk af met grijze garnalen en bieslookscheutjes
- Serveer met wat kerstomaatjes
- Vul de 4 resterende eierschalen met aardappelsalade en werk af met bieslookscheutje

Champignon-schorsenerensoep met tijm

Bereidingstijd : 90 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr schorseneren
- 400 gr Parijse champignons
- 2 kleine uien
- 1 wit van prei
- 1 liter gevogeltebouillon
- 1 eetlepel bloem
- 8 takjes tijm
- 30 cl witte wijn
- 120 gr mascarpone
- peper van de molen
- zeezout
- 3 eetlepels Solo Vloeibaar
- 4 eetlepels goede olijfolie



Bereiding

- Spoel het zand van de schorseneren af en schil ze
- Snijd de schorseneren in kleine stukjes en bewaar ze in een schaal koud water met wat citroensap of een scheutje azijn zodat ze niet verkleuren
- Maak de champignons schoon en snijd ze in stukjes
- Pel de uien en snijd ze in fijne ringen, maak de prei schoon en hem eveneens in fijne ringen
- Neem een grote pot en stoof de prei en de ui glazig met 2 à 3 eetlepels Solo Vloeibaar
- Voeg de champignons en witte wijn toe en plaats een deksel op de pot
- Laat 10 minuten zachtjes 'zweten' en bestrooi met de bloem, roer goed om en voeg vervolgens de gevogeltebouillon en 3/4 van de schorseneren toe
- Bind de takjes tijm op met wat keukentouw en doe dit bij de soep
- Laat de soep ± 25 minuten zachtjes trekken en gaar intussen de rest van de schorseneren in kokend gezouten water
- Giet af en houd ze warm met een scheutje olijfolie erbij, kruid met peper van de molen
- Verwijder de tijm en mix de soep grondig, doe de soep door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout
- Verdeel de hete champignon-schorsenerensoep over 4 soepkommen en schik er de warme schorseneren in
- Overgiet de schorseneren telkens met wat losgeklopte mascarpone en druppel wat olijfolie in de soep
- Werk af met wat geritste verse tijm en dien meteen op

Parelhoen, schorseneren en salie



Ingrediënten (2 pers)

- 500 gr boter
- verse tijm
- 150 gr room 40%
- peper en zout
- Ras-el-hanout
- Olijfolie
- 6 laurierblaadjes
- 4 teentjes look

Ingrediënten Parelhoen

- 2 parelhoensuprèmes (filet met vel en vleugeltje eraan)
- 250ml gevogeltefond
- 0,5 dl cognac
- 5 blaadjes salie
- 1 eetlepel Tierenteyn-mosterd
- 1 grote sjalot (30gr)
- 1 koffielepel witte bloem
- 4 kippenvleugels

Ingrediënten Schorseneren

- 2 schorseneren
- 50 gr comté kaas
- 1 citroen

Ingrediënten Fondant aardappel

- 4 grote Charlotte-aardappelen
- 30 gr gerookt spek
- 150 ml gevogeltebouillon

Ingrediënten Champignonmengeling

- 1 dikke snede gerookt spek (30 gr)
- 1 klein bakje Parijse champignons
- 1 kleine ajuin
- 50ml saus van parelhoen
- paar takjes platte peterselie

Ingrediënten Aardpeerzalf

- 6 aardperen
- 1 dl room
- peper & zout
- nootmuskaat
- 1 klompje boter

Bereiding

- **Volgorde van de bereiding**
 - Eerst de aardappelfondants in gang steken
 - Ondertussen de schorseneren schillen en koken
 - Terwijl de schorseneren koken, de parelhoen bakken en saus in gang steken
 - Ondertussen zullen de aardappelen klaar zijn en verplaatsen naar de ovenschaal waar de parelhoenfilets op liggen. Zet nog niet in de oven
 - Ondertussen zijn de schorseneren gaar, afgieten en apart zetten
 - Plaats nu de schaal met parelhoen en aardappel in de oven
 - Nu de champignonmengeling maken en afwerken en vervolgens de schorseneren afwerken met de room en kaas
 - Saus zeven, afwerken met een klontje boter

- **Fondant aardappel**
 - Snij de vastkokende aardappel in dikke schijven en steek uit in een cirkel
 - Plaats de schijven in een antikleefpan en zet onder met de bouillon, een scheut water, spek, een takje tijm, teentje look, peper, zout en een laurierblaadje
 - Plaats op een hevig vuur en laat de pan droog koken : de aardappelen zullen gaar zijn
 - Voeg een klontje boter toe aan de pan en kleur de onderkant van de aardappelen, kruiden met peper en zout

- **Schorseneren**
 - Schil de schorseneren en plaats ze eventjes in water met wat citroensap
 - Snij in gelijke stukken en spoel af
 - Breng de stukken schorseneren aan de kook in water met wat zout
 - Verminder het vuur en kook de schorseneren gaar
 - Giet af
 - Smelt een klontje boter in een pannetje en bak er de schorseneren in aan
 - Voeg een scheut room toe en kook bijna uit zodanig dat de schorseneren mooi bedekt zijn met de room
 - Breng op smaak met wat geraspte Comté-kaas, peper en zout

- **Parelhoen**
 - Snij de vleugeltjes van de parelhoenfilets en kruid de parelhoenfilets en alle vleugeltjes met peper, zout en ras el hanout
 - Smelt een klontje boter in een vuurvaste pan en laat lichtjes bruinen
 - Plaats de filets en vleugeltjes op de velkant in de pan en schroei dicht
 - Neem de filets uit de pan en leg in een ovenschaal, voeg een klontje boter toe
 - Voeg een klontje boter toe aan de vuurvaste pan
 - Stoof er (samen met de nog in liggende vleugels) het fijngesneden sjalotje en de look in tot ze glazig worden
 - Voeg een koffielepel witte bloem, een eetlepel mosterd, een takje tijm en een blaadje laurier en de blaadjes salie toe
 - Blus met een scheut cognac en de gevogeltejus
 - Breng aan de kook en kook lichtjes in
 - Zeef de jus en werk af met een klontje boter

- **Champignonmengeling**
 - Snij de ui in fijne brunoise
 - Snij de champignons in vier en bak samen met een fijngesneden teentje look aan in een klontje bruisende boter,
 - Kruiden met peper en zout
 - Neem uit de pan en zet apart
 - Snij het spek in lardons

- Plaats in het pannetje van de champignons met een klontje bruisende boter tot krokant
- Voeg er de gebakken champignons en ui aan toe, samen met een 50ml van de afgewerkte saus
- Breng op smaak met peper en werk af met gesneden platte peterselie
- **Aardpeerzalf**
 - Schil de aardperen en kook ze gaar in gezouten water
 - Mix ze daarna met de room en de boter en kruid met peper, zout en nootmuskaat
- **Afwerking**
 - Bord dresser

Paastaart

Ingrediënten (12 porties)

- 5 eieren
- 140 gr bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
- 3 eetlepels cacao poeder
- 60 gr suiker
- 75 gr honing
- 4 eetlepels koffie, sterke
- 20 ml koffielikeur (Baileys, Tia Maria ...)
- 250 gr mascarpone
- 100 gr poedersuiker
- 200 ml slagroom (35% V.G.)
- paaseitjes

Extra

- springvorm 24 cm diameter



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Beboter de springvorm en bestuif 'm met bloem
- Splits de eieren
- Klop de eiwitten stijf en klop er dan lepel per lepel de suiker door, tot het eiwit mooi glanst
- Klop de eidooiers samen met de honing, de helft van de koffie en de likeur tot een dikke, witte massa
- Zeef de bloem met het bakpoeder, het cacao poeder en een snufje zout
- Schep ze door de eiermassa
- Spatel er door slot ook het stijfgeklopte eiwit door
- Schep het beslag in de vorm en zet 35 minuten in de oven
- Controleer met een prikker of de taart binnenin droog is
- Haal uit de oven en laat afkoelen op een rooster
- Ontvorm
- Klop de slagroom stijf
- Roer de mascarpone los met de rest van de koffie en de suiker
- Meng met de slagroom
- Snij de taart horizontaal doormidden
- Bestrijk de onderste helft met de koffiocrème
- Zet er de bovenste helft weer op
- Bestuif net voor het serveren met poedersuiker
- Werk af met eitjes en een lint