

**Menu 163.**

**Mousse van kwartel met pruimencompote**

**Asperges tagliatelle met kruidenroomsaus**

**Bouillabaisse met rouille**

**Aardbeientiramisu voor twee**

## Mousse van kwartel met pruimencompote

Recept uit het Njam magazine

### Ingrediënten (10 hapjes)

- 2 kwartels
- Boter
- 2 cl porto
- 1 cl cognac
- 5 cl gevogeltebouillon
- 2 blaadjes gelatine
- 1 dl room
- 5 verse pruimen
- schil van 1 sinaasappel
- 100 gr minuutsuiker
- 1 eetlepel pistachenoten
- 10 kerveltakjes
- peper van de molen en zout



### Bereiding

- Kleur de kwartels even in de boter en kruid met peper van de molen en zout
- Gaar ze 10 minuten in een oven op 180° C
- Haal het vlees van de karkassen en maal het fijn in de blender, samen met de porto, cognac en 4 cl gevogeltebouillon
- Warm de rest van de bouillon op en smelt hierin de geweekte gelatineblaadjes
- Voeg toe aan de gemalen kwartels
- Laat enkele minuten opstijven in de koeling
- Klop ondertussen de room halfstijf
- Meng onder de afgekoelde kwartelmasse
- Kruid bij met peper van de molen en zout
- Laat minstens 1 uur opstijven in de koeling
- Snij de pruimen middendoor en verwijder de pit
- Verdeel de sinaasappelschil (zonder het witte gedeelte) in fijne reepjes
- Doe de suiker, sinaasappelschil, pruimen en 2 eetlepels water in een pan en gaar de pruimen 15 minuten op een zacht vuurtje
- Laat 1 pit meepruttelen met de pruimen voor extra binding en smaak
- Laat eveneens afkoelen
- Maak met behulp van 2 eetlepels nootjes van de kwartelmousse en schik in een klein kommetje gevuld met pruimencompote
- Werk af met grofgehakte pistachenoten en een takje kervel

## Asperges tagliatelle met kruidenroomsaus

### Ingrediënten (12 pers)

- 1,5 kilo asperges
- 500 gr verse tagliatelle
- 300 gr gekookte ham
- 20 gr bieslook, fijngesneden
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 50 gr roomboter
- 1½ dl slagroom
- 250 gr kruidenkaas bijv. Philadelphia
- peper en zout
- 1 dl balsamico

### Extra

- dunschillersl



### Bereiding

- Schil de asperges en snij ze met een dunschiller in dunne repen maar bewaar de kopjes voor de soep!
- Snij eventuele brede repen in de lengte doormidden zodat ze ongeveer even breed zijn
- Snij de ham ook in lange smalle repen
- Smelt de boter in een pan en voeg de slagroom en kruidenkaas toe
- Roer dit tot een mooie gladde saus
- Kook de aspergerepen beetgaar
- Kook de tagliatelle beetgaar (al dente)
- Voeg op het laatste moment de bieslook (max. 30 seconden) erbij en giet af
- Kook de balsamico in tot stroopdikte
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Meng in een kom de aspergesslierten, de tagliatelle, de bieslook en hamrepen
- Draai met een vork rolletjes van de tagliatelle en zet deze op een bord
- Geef er wat saus en geraspte Parmezaan over
- Garneer met een paar druppels balsamico

## Bouillabaisse met rouille

Bereidingstijd : 80 minuten

Weinig mensen wagen zich aan de wereldberoemde Zuid-Franse klassieker 'bouillabaisse'.

Vaak denken mensen dat het hier om een soep gaat, maar dat is niet het geval. Laat ons zeggen dat het 'eten en drinken' is!

Je hoeft er ook geen zeven verschillende soorten vis voor in huis te halen, zoals de traditie het voorschrijft. Met twee exemplaren en enkele dikke gamba's kan het net zo goed. Terwijl de groentenmengeling voor de bouillabaisse zachtjes stooft kan je de rouille en de broodstukjes afwerken. Nadien is het puur genieten van de vis met groentjes, de krokante broodjes en die typische kruidige mayonaise die erbij hoort

### Ingrediënten bouillabaisse (4 pers)

- 2 liter visfumet
- 250 gr rode poonfilets
- 250 g zeeduivelfilets
- 8 grote gamba's
- 2 uien
- 1 teentje look
- 1 venkel
- 1 preistronk
- 4 tomaten
- verse tijm
- verse laurier
- 1 snufje saffraan (poeder of draadjes)
- 80 gr geconcentreerde tomatenpuree
- 1 eetlepel bloem
- 1 scheutje pastis (sternanijslikeur)
- 1 scheutje olijfolie



### Ingrediënten rouille

- 2 rode paprika's
- 2 teentjes look
- 3 eieren
- ½ citroen
- 1 snufje saffraan
- 1 dl olijfolie
- peper en zout

### Ingrediënten krokante broodjes

- 1 Frans brood
- olijfolie

### Extra

- blender

### Bereiding

- **Bouillabaisse**
  - Maak een keteltje verse visfumet klaar, of ontdooi een portie van de visbouillon die je eerder hebt gemaakt
  - Laat de gamba's (indien nodig) ontdooien
  - Was de verse groenten onder stromend water en laat ze uitlekken
  - De prei snij je best vooraf even middendoor zodat je al het zand of de onzuiverheden van tussen de bladeren kan spoelen
  - Zet een grote stoofpot op een matig vuur

- Schenk er een scheutje olijfolie in
- Pel de ui en snij de groente in fijne halve ringen
- Pel de look en plet het lookteentje tot pulp
- Stoof de halve uiringen en de look in de olijfolie
- Roer regelmatig even in de pot
- Snij de venkel middendoor en verwijder het taaie hart van de knol
- Het groene loof hoeft je niet af te snijden
- Snij de smaakvolle venkelhelften in fijne ringen
- Laat ze meestoven
- Snij het witte en lichtgroene deel van de prei in fijne stukjes
- Het donkerste loof hoeft je niet te gebruiken
- Doe de stukken prei in de stoofpot
- Voeg de saffraan toe aan de gestoofde groenten
- Het saffraanpoeder kan je zo toevoegen
- Wie de meeldraden van de krokus gebruikt kan ze beter vooraf even weken in een klein scheutje citroensap en daarna het mengsel toevoegen
- Saffraan zorgt voor een verfijnde smaak en een bijzondere gele kleur
- Snij het taaie kroontje uit de verse tomaten en verdeel elke vrucht in partjes
- Voeg ze toe aan de stoofpot en roer alles even om
- Open het blikje tomatenconcentraat en meng de inhoud onder de groentjes
- Laat alles nog al roerend een paar minuten stoven
- Let erop dat het gerecht niet aanbakt
- Strooi de bloem over de gestoofde groenten, roer even en flambeer het gerecht met een scheut pastis
- Veel spektakel hoeft je niet te verwachten wanneer je het vuur aansteekt, maar het is vooral de bedoeling dat de alcohol uit de drank verdwijnt. Opmerking: Flambeer nooit gerechten onder de (werkende) dampkap. Zo kan je brandgevaar vermijden
- Schenk de visfumet in de stoofpot
- Voeg enkele takjes tijm en een paar blaadjes laurier toe
- Laat de bereiding zo'n 45 minuten sudderen op een zacht vuurtje
- **Rouille**
  - Verwarm de oven voor op 180°C
  - Schil de rode paprika's
  - Verwijder de stelen en snij de groente middendoor
  - Haal de zaadlijsten eruit
  - Neem een ovenschaal en leg er de halve paprika's in
  - Besprenkel ze met wat olijfolie
  - Confijt de paprikahelften in de hete oven
  - Reken hiervoor zo'n 45 minuten, zodat de paprika's zeer gaar en zacht worden
  - Laat ze nadien afkoelen
  - Pel de teentjes look
  - Neem de beker van de blender en doe daarin de eidooiers
  - Het eiwit gebruiken we niet
  - Voeg het citroensap toe, een vleugje saffraan en de look
  - Doe de gekoelde geconfijte stukken paprika in de blender, samen met enkele soeplepels van het kookvocht van de groentenmengeling
  - Zet de blender op volle kracht en schenk intussen de olijfolie bij de saus
  - Mix alles tot een gladde 'rouille'
  - Voeg tenslotte wat peper van de molen en een snuifje zout toe
  - Schenk de rouille in een schaal en zet de saus in de koelkast
- **Krokante broodjes**
  - Snij het Frans brood in dikke sneetjes en schik ze in een ovenschaal

- Bestrijk de stukken brood met wat olijfolie
- Kort voor het serveren plaats je de schaal met brood onder de grill
- Laat de sneetjes licht kleuren en draai ze op tijd even om, zodat ze langs beide zijden krokant zijn
- **Afwerking**
  - Snij de filets van rode poon en zeeduivel in stevige hapklare stukken. (stukken van 4 à 5 cm dik)
  - Verwijder het pantser van de gamba's
  - Maak een insnijding langs de rug van de grote garnalen en verwijder het darmkanaaltje
  - Leg de stukken vis en de gamba's in de dikke groentensoep
  - Laat ze enkele minuten pocheren op een zacht vuurtje
  - Roer zo weinig mogelijk in de bouillabaisse, zodat de stukken vis intact blijven!
  - Voeg naar smaak wat peper van de molen en zout toe
  - Verwijder de blaadjes laurier en de takjes tijm
  - Serveer een schaal vol met bouillabaisse samen met een schotel vol met krokante broodjes en de pittige rouille

## Aardbeientiramisu voor twee

### Ingrediënten (2 pers)

- 1 bakje verse aardbeien
- 8 eetlepels poedersuiker
- 225 gr mascarpone
- 8 eetlepels (slag)room (vetgehalte 40%)
- 2 eetlepels likeur met koffiesmaak
- 18 lange vingers
- 5 eetlepels koude espresso
- ½ theelepel cacaopoeder



### Bereiding

- Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij ze in plakjes
- Bewaar twee aardbeien voor de garnering en snij 100 gr aardbeien in plakjes (die heb je nodig voor het laagje aardbeien in de Tiramisu)
- Stop de rest van de aardbeien en 2 eetlepels poedersuiker in een blender/keukenmachine, pureer dit en zet het daarna weg
- Doe de mascarpone, 4 eetlepels room, 4 eetlepels poedersuiker en de likeur in een middelgrote kom
- Meng alles door elkaar met een elektrische mixer (ongeveer 1 à 2 minuten op middelmatig tot vol vermogen, totdat het mengsel dik geworden is)
- Leg 6 lange vingers in een diepe serveerschaal en smeer ze in met ongeveer 1 theelepel koude espresso
- Smeer hierover vervolgens de helft van het kaasmengsel uit en dek af met een laagje aardbeien
- Leg de volgende 6 lange vingers hierboven op
- Herhaal dezelfde stappen zoals hiervoor beschreven (espresso, kaasmengsel en aardbeien)
- Dek tenslotte af met de laatste 6 lange vingers
- Doe de overgebleven 4 eetlepels room en 2 eetlepels poedersuiker in een kommetje
- Meng alles door elkaar met een elektrische mixer (± 1 minuut op middelmatig tot vol vermogen, totdat het mengsel stijf geworden is)
- Smeer dit over de bovenste laag van de lange vingers
- Bestuif met cacaopoeder en garneer met de 2 hele aardbeien
- Giet wat aardbeienpuree op twee bordjes
- Snij de tiramisu door de helft en plaats beide stukjes ieder op een apart bordje, bovenop de puree