

Menu 169.

**Champagnecoocktail met gember
Carpaccio bonbons met truffelmayonaise
Gerookte zalm amuse**

**Sint-jakobsschelpen met pastinaakcrème en
bieslookboter**

Currysoep met garnalen en paksoi

**Valentijnspapillot van parelhoenfilet met
oosters tintje**

Noorse omelet

Champagnecocktail met gember

Ingrediënten (1 pers)

- 3 reepjes ingemaakte gember
- ijsklontjes
- 2 eetlepels wodka
- 120 ml champagne



Bereiding

- De reepjes gember in een shaker samendrukken zodat de smaak vrijkomt
- Ijsklontjes en wodka toevoegen
- Schudden en in een champagneglas schenken (zeven)
- Champagne erbij schenken en serveren

Carpaccio bonbons met truffelmayonaise

Bereidingstijd : 30 minuten

Heerlijke amuse; carpaccio bonbons gevuld met zelfgemaakte truffelmayonaise en sla

Ingrediënten (8 stuks)

- 8 plakjes dingesneden carpaccio
- 50 gr sla
- 2 eetlepels pijnboompitten, geroosterd
- paar blaadjes verse basilicum
- 2 eetlepels geraspte parmezaanse kaas

Ingrediënten truffelmayonaise

- 1 eidooier
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 150 ml zonnebloemolie
- 1 à 2 eetlepels olijfolie met truffelaroma
- peper en zout

Extra

- Amuselepels
- Staafmixer
- Hoge maatbeker



Bereiding

■ Truffelmayonaise

- Doe de eidooier in een lange maatbeker en voeg een beetje zout, peper, mosterd en witte wijnazijn toe
- Mix dit met een staafmixer tot een glad papje
- Mix daarna net zo lang door totdat het wat dikker begint te worden
- Voeg een paar druppeltjes zonnebloemolie toe en mix deze beetje bij beetje er bij
- Voeg steeds iets meer toe totdat alles is opgenomen in het mengsel
- Mix net zo lang totdat het dezelfde dikte heeft dan mayonaise
- Klop als laatste kort de truffelolie met een garde erdoor

■ Bonbons

- Leg een plakje carpaccio op een bordje
- Smeer een klein beetje truffelmayonaise in het midden
- Leg een klein hoopje sla er op en verdeel wat pijnboompitjes en parmezaanse kaas er over
- Vouw de buitenzijden naar binnen zodat er een bonbon ontstaat
- Leg deze omgekeerd (met de mooie zijde boven) op een amuselepel of bordje
- Decoreer de carpaccio bonbons met een beetje truffelmayo, basilicum, parmezaanse kaas en pijnboompitten



Gerookte zalm amuse

Bereidingstijd : 10 minuten

Een elegante hapklare hors d'oeuvre, die het goed zal doen op een etentje. Gerookte zalm wordt geserveerd met een mierikswortel crème op een lepel. Je kunt de zalm ook serveren op een crostini, indien gewenst

Ingrediënten (6 pers)

- 1 eetlepel mierikswortelsaus
- 1 theelepel citroensap
- 200 ml slagroom
- 3 plakjes gerookte zalm
- 6 kappertjes of peterselie voor garnering
- zout en peper



Bereiding

- Snijd de gerookte zalm in 12 kleine rechthoeken die passen op de serveerlepels
- Zet apart
- Klop de room met een elektrische mixer en voeg dan de mierikswortel, citroensap, zout en peper toe
- Smeer dit mengsel in de lepels, leg er vervolgens de zalm op
- Voeg wat van het roommengsel toe, leg er dan weer wat zalm op en bedek met een beetje mierikswortelsaus
- Versier met een kappertje of bestrooi met gehakte peterselie

Sint-Jakobsschelpen met pastinaakcrème en bieslookboter

Bereidingstijd : 40 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 16 sint-jakobsschelpen zonder corail
- ½ bussel verse bieslook
- 50 gr ongezouten boter
- peper en zout
- 300 gr pastinaak
- 1 sjalot
- 20 gr boter
- 1 dl melk
- 2 dl verse room



Bereiding

- Schil de pastinaak
- Snijd de pastinaak fijn
- Neem een kookpan met koud water en kook de pastinaak 10 minuten
- Voeg een snuifje zout toe
- Giet af en zet de pastinaak apart
- Stoof in een pan de sjalot aan in wat boter
- Voeg de pastinaak, de room en de melk toe
- Kruid met peper en zout
- Mix het geheel en zeef het daarna
- Mix vervolgens opnieuw
- Maak de sint-jakobsschelpen schoon met keukenpapier
- Verwijder de zenuw rond de sint-jakobsschelpen door een insnijding te maken
- Laat de boter smelten in een pan
- Wanneer de boter bruin is, voegt u de sint-jakobsschelpen toe
- Kruid met peper en zout
- Bak de sint-jakobsschelpen goudbruin aan en draai ze regelmatig om
- Leg de sint-jakobsschelpen op een bedje van pastinaakcrème
- Strooi er de fijngesnipperde bieslook over

Currysoep met garnalen en paksoi

Bereidingstijd : 25 minuten

Goed gevulde soep met garnalen, paksoi en wortel op basis van rode curry en kokosmelk

Ingrediënten (4 pers)

- 400 ml kokosmelk
- 500 ml kippenbouillon
- 300 gr paksoi, gesneden
- 200 gr wortels
- 1 uitje
- 2 eetlepels rode curry (mild)
- 1 cm gember
- ½ theelepel kurkuma
- peper en zout
- 150 gr garnalen
- olie om te bakken



Bereiding

- Snipper het uitje fijn
- Snijd de gember in kleine stukjes en fruit deze aan in een pan met een klein beetje olie
- Snijd de worteltjes in stukjes en bak een minuut of 3 mee
- Schep de curry en kurkuma er bij en roer door elkaar
- Giet de kokosmelk en bouillon er bij en breng aan de kook
- Laat 5 minuten koken en voeg daarna de paksoi en garnalen toe en kook nog een minuut of 5 zachtjes door
- Proef of de soep misschien nog een beetje peper of zout nodig heeft
- Lekker met bv wat gebakken uitjes of pinda's



Valentijnspapillot van parelhoenfilet met oosters tintje

Bereidingstijd: 50 minuten

Ingrediënten (2 pers)

- 2 vellen aluminiumfolie
- 5 takjes verse koriander
- 100 g shii-takes
- zout
- kerriepoeder
- Solo
- 2 eetlepels gin
- sojasaus
- 2 sinaasappelen
- peper
- gemberpoeder
- 80 gr sojascheuten
- 300 gr parelhoen filet
- ½ koffielepel aardappelzetmeel
- 2 schijven verse ananas
- 6 uitjes

Bereiding

- **Papillotten** – maak deze eerst
 - Vouw elk blad aluminiumpapier dubbel
 - Met de punt van een mesje kun je er een half hart (H 30 cm, B 24 cm) op tekenen
 - Knip de vorm uit met een schaar
 - Als je het aluminiumpapier openvouwt, heb je dan een mooi symmetrisch hart
- Snijd met een scherp mes de schil van de ananasschijven
- Verwijder de zwarte puntjes en het houtachtige middenstuk
- Snijd dan de ananas in stukjes van 1 cm
- Pel uitjes en snijd ze in vieren
- Pluk de blaadjes koriander
- Pers de sinaasappelen
- Snijd de stelen van de zwammen en snijd de hoedjes in dunne plakjes
- Verwijder het vel van de parelhoenfilets en kruid ze met peper, zout en een snuifje kerrie- en gemberpoeder
- Bak ze even om en om aan in Solo
- Haal ze uit de pan en laat afkoelen
- Doe de uitjes en de versneden shii-takes in de pan en roerbak ze 2 à 3 minuten
- Voeg de sojascheuten en ananasblokjes toe en roerbak nog 1 à 2 minuten
- Plooi de "harten" van aluminiumpapier open en leg ze elk met een helft in een diep bord
- Vul van het ene hart de linkerhelft en van het andere de rechterhelft: verdeel de groenten over de papillotten en schik er een parelhoenfilet op
- Zet de pan terug op het vuur
- Maak de sappen los met gin en blus met de helft van het sinaasappelsap
- Voeg 10 druppels sojasaus toe en laat even door koken
- Bind de saus met in het overige sinaasappelsap opgeloste aardappelzetmeel
- Kruid en laat af koelen
- Giet de saus in de papillotten en verdeel er de korianderblaadjes over

- Vouw de papillotten mooi dicht tot 2 halve harten
- Sluit de randjes goed
- Leg de papillotten op een met Solo ingesmeerde ovenschotel
- Zet de schotel in een op 200°C voorverwarmde oven tot ze stevig en mooi bol opgeblazen zijn (ongeveer 10 à 12 minuten)
- Leg de twee halve harten op een serveerschotel, zodat ze samen een hart vormen
- Snijd ze open aan tafel en serveer met rijst

Noorse omelet

Ingrediënten (4 pers) voor genoise

- 125 gr boter
- 20 gr voor de bakvorm
- 4 gesplitste eieren
- 125 gr suiker
- 125 gr bloem
- ½ zakje gist
- Zout
- 100 ml water
- 30 gr suiker
- het sap van ½ citroen
- een beetje likeur (Cointreau, Grand Marnier)
- 500 ml vanilleijs



Ingrediënten voor meringue

- 100 gr suiker
- 30 gr bloedsuiker
- 70 ml water
- 4 eiwitten

Extra

- een kookthermometer

Bereiding

■ Genoise

- Smelt de boter
- Meng de eierdooiers met de suiker
- Klop het mengsel au bain-marie op, tot het volume ongeveer verdubbeld is
- Haal van het vuur af en voeg, onder voortdurend kloppen, de bloem, de gist en een snuifje zout toe
- Doe er de gesmolten boter bij en daarna de stijfgeklopte eiwitten
- Schep het deeg in een beboterde bakvorm
- Bak 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C
- Haal uit de vorm
- Snij de genoise in vieren en laat afkoelen in kartonnen bakjes
- Meng water, suiker en citroensap
- Breng aan de kook
- Voeg de likeur toe en week er de genoise in
- Bedek met een dikke laag vanilleijs en plaats in de vriezer

■ Meringue

- Verhit de suiker en het water tot 120°C, tot een doorzichtige karamel
- Klop de eiwitten stijf en giet er druppelsgewijs de karamel bij
- Blijf (trager) kloppen tot de bereiding afgekoeld is
- Schep de meringue in een spuitzak en bedek er de bevroren genoises mee
- Geef het schuim een grillige vorm
- Bestrooi met bloedsuiker en plaats in de oven van 250°C, op grillstand en met het deurtje open, tot de meringue begint te kleuren