

Menu 170.

2 Hapjes

**Broccolicrème met gedroogde Serranoham
Chorizo met scampi**

**Blini's met gerookte zalm, zure room
en appel**

Soep van witte groenten en amandelmelk

**Confit de canard met venkelcompote,
gekarameliseerd witloof en
pommes duchesse**

Crumble van appel, peer en speculoos

Broccoli-crème met gedroogde Serranoham

Ingrediënten (8 kleine potjes)

- 250 gr broccoli
- 50 gr kokosmelk
- cayennepeper en zout naar smaak
- 8 plakjes Serranoham



Bereiding

- Snij de groenten in kleine stukken
- Stoom de broccoli beetgaar
- Doe in een blender samen met de kokosmelk en mix tot een smeugige massa
- Kruid met cayennepeper en zout
- Rold de Serranoham op
- Laat drogen in de oven drogen op 80°C

Afwerking

- Spuit in kleine potjes en versier met de gedroogde serranoham

Amuse met garnaal en chorizo

Ingrediënten (4 pers)

- 8 grote garnalen, gepeld en darmkanaal verwijderd
- 1 eetlepel olijfolie
- 4 dunne plakjes chorizo
- 4 blaadjes ijsbergsla
- 4 amuselepels



Bereiding

- Zet een koekenpan op het vuur en bak op middenhoog vuur de plakjes chorizo kort aan beide kanten (max 1 minuut per kant). Let op dat ze niet aanbranden
- Haal ze uit de pan en laat ze even uitlekken op keukenpapier
- Giet een beetje olijfolie erin en bak daarin de garnalen even aan beide kanten kort, totdat ze gaar zijn (wit met lichtroze gloed)
- Leg op iedere amuselepel een blaadje sla, een plakje chorizo en 2 garnalen
- Bon appetit

Blini's met gerookte zalm, zure room en appel

Ingrediënten voor de Blini's (4 pers)

- 200 gr boekweitmeel
- 250ml melk
- 20 gr verse gist
- 2 eieren
- een snuifje zout

Ingrediënten voor zure room met appel

- 2 eetlepels zure room
- 2 eetlepels verse kaas
- 1 appel
- 1 limoen
- enkele takjes dille
- ¼ bussel verse bieslook
- 1 theelepel honing
- peper en zout
- 8 sneetjes gerookte zalm



Bereiding

- **Blini's**
 - Verwarm de melk op een zacht vuurtje tot ze lauw is
 - Verbreek de gist in de melk en roer tot de stukjes zijn opgelost
 - Meng de melk met het boekweitmeel in een kom
 - Roer tot je een egaal beslag krijgt
 - Voeg een snuifje zout toe
 - Scheid de eieren en meng de dooiers door het beslag
 - Het eiwit is voor straks
 - Zet het beslag opzij en laat 20 minuten rusten
- **De zure room met appel**
 - Meng de zure room met de verse kaas
 - Schil de appel en snij het vruchtvlees in piepkleine blokjes
 - Doe ze bij de mengeling van de zure room en verse kaas
 - Hak de dille en de bieslook zo fijn mogelijk en voeg toe aan het mengsel
 - Breng op smaak
 - Voeg tot slot een scheutje vers limoensap en een scheutje honing toe
 - Zet het mengsel in de koelkast
- **Blini's bakken**
 - Klop het eiwit tot een stevig schuim
 - Spatel het eiwitschuim door het gerezen boekweitbeslag
 - Verwarm het blini-pannetje of een grote pan op een matig vuur
 - Giet er een scheut zonnebloemolie in
 - Schep een kleine pollepel beslag in het pannetje en laat elke blini zo'n 2 minuten zachtjes bakken langs beide kanten
- **Afwerking**
 - Leg 2 blini's op een bord
 - Leg er een sneetje gerookte zalm over en werk af met een flinke lepel appelkruidenkaas en een takje dille

Soep van witte groenten en amandelmelk

Ingrediënten (8 pers)

- 3 uien, grof gehakt
- 2 prei, alleen het wit, in ringen
- 1 venkelknol, fijngesneden
- 300 gr bloemkool, in kleine roosjes
- 200 gr knolselder, fijngesneden
- 1 pastinaak (= 100 gr), fijngesneden
- 1 eetlepel sojaboter
- 2 liter groentebouillon
- 1 liter amandelmelk
- peper en zout

Garnituur

- een handvol kleine bloemkoolroosjes
- een handvol brunoise van:
 - pastinaak
 - knolselder
 - venkel
- 1 eetlepel amandelschilfers
- 1 theelepel olijfolie



Bereiding

- Stoof alle groenten in sojaboter
- Giet er groentebouillon op tot alles onderstaat
- Kook het ongeveer 20 minuten
- Mix de soep
- Doe er de amandelmelk bij
- Kruid met peper en zout
- Warm weer op
- Als de soep nog te dik is, voeg dan naar smaak nog extra amandelmelk of water toe

Confit de canard met venkelcompote, gekarameliseerd witloof en krielaardappeltjes

Ingrediënten (4 pers)

- 4 stronkjes witloof
- krielaardappeltjes

Ingrediënten venkelcompote

- 1 venkel
- 1 dl kalfsfond
- 50 g suiker
- (100 g ganzenlever)

Ingrediënten Confit de canard

- 400 gr ganzenvet
- 8 eendenbouten
- witte peper en zout
- kruidentuiltje (3 peterseliestengels, 2 takken tijm en 2 blaadjes laurier samengebonden met keukentouw)



Bereiding

- **Confit de canard**
 - Smelt 3 eetlepels ganzenvet in een grote pan en bak er de eendenbouten langs alle kanten in aan
 - Kruid royaal met peper en zout
 - Voeg de rest van het ganzenvet en de kruidentuil toe en draai het vuur lager
 - Laat afgedekt 45 minuten zacht pruttelen
 - De eendenbouten zullen konfijten in het ganzenvet en er helemaal van doordrongen zijn
 - Laat de bouten afkoelen in het vet
 - Haal ze er vlak voor gebruik uit en verwijder het meeste vet
 - Bak ze in een droge pan rondom rond krokant (ook even onder grill is een mogelijkheid)
- **Venkelcompote**
 - Snij de venkel in fijne blokjes
 - Zet een pannetje met wat boter op laag vuur
 - Stoof de venkelbrunoise glazig
 - Voeg 1dl kalfsfond toe, en laat rustig verder garen
 - Voeg na 10 minuten de suiker toe
- **Gekarameliseerd witloof**
 - Verwijder de kern van het witloof en snijd het witloof in reepjes (in de lengte)
 - Verhit een weinig olie in een antiaanbakpan en bak hierin het witloof. Dit mag nog een beetje knapperig blijven
 - Voeg een klontje Solo toe en laat de boter wegsmelten
 - Kruid het witloof met peper, zout en nootmuskaat
- **Afwerking**
 - Schik alles op een bord en serveer

Crumble van appel, peer en speculoos

Ingrediënten (4 pers)

- 2 stoofappels
- 2 Doyennéperen
- 4 speculoosjes (Bastogne)
- 4 bolletjes vanilleroomijs
- 2 eetlepels boter
- ½ citroen

Ingrediënten voor de crumble

- 125 gr zelfrijzende bloem
- 100 gr fijne korrelsuiker
- 100 gr koude boter
- flinke snuif zout



Bereiding

- Spoel de appels en de peren en snij ze in 4
- Verwijder het klokhuis en snij verder in blokjes
- Besprenkel de blokjes appel en peer met citroensap en bak even op in een klontje boter
- Meng de bloem met de suiker, de koude boter en het snuifje zout tot een kruimelig deeg
- Verwarm de oven voor op 190° C
- Beboter een ovenschaal en schik de blokjes appel en peer op de bodem
- Kruimel het deeg erover en bak mooi goudbruin gedurende 20 minuten
- Haal de crumble uit de oven en serveer warm of lauw, heerlijk met een bolletje vanilleroomijs erbij en wat speculoos erover gekruimeld