

**Menu 171.**

**Amuse  
Buideltjes van zalm**

**Viskoekjes met salade van grapefruit en  
waterkers**

**Rode-linzensoep met gekruide visreepjes**

**Gelakte lamskoteletten met  
sherry-saffraansaus**

**Mojito-gebakje**

## Buideltjes van zalm

Amuse

### Ingrediënten (15 pers)

- 8 vellen filodeeg plakken van 25 x 25 cm
- 40 gr pijnboompitjes
- 250 gr verse zalm
- 1 bos groene asperges
- 300 gr crème fraîche
- ¼ bosje dille
- ½ limoen
- 2 stuks eigeel vloeibaar
- 2 stengels bieslook per persoon
- boter
- peper en zout
- maan- en sesamzaadjes

### Extra

- rasp
- pizzasnijder
- kwastje
- quenelle-ijslepel
- theedoekl

### Bereiding

- Laat het filodeeg ontdooien in de verpakking of onder een iets vochtige theedoek
- Rooster de pijnboompitjes in een droge pan
- Laat afkoelen en hak ze grof
- Snipper de zalm in stukjes
- Snij de kontjes van de asperges af
- Schil de onderste delen van de asperges en blancheer ze enkele minuten in kokend water
- Laat ze goed uitlekken en afkoelen
- Snij de asperges in de lengte door en vervolgens in stukjes van ± ½ cm
- Snij de dille klein
- Rasp de zestes van de limoen
- Vermeng alle ingrediënten (pijnboompitjes, zalm, asperges, sap en zestes van ½ limoen, crème fraîche) en dille onder elkaar
- Maak op smaak met peper en zout
- Zet weg
- **Let op : doe het onderstaande zo kort mogelijk voor het opdienen!**
- Leg de filodeeg uit en snij deze verticaal en horizontaal in het midden door (er ontstaan nu 4 vierkantjes per vel)
- Besmeer per persoon een velletjes met gesmolten boter aan een kant
- Leg een ander onbesmeerd velletje er gedraaid op zodat er een stervorm ontstaat
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Leg de massa in het midden op de velletjes : niet te veel want het geheel moet nog aan de bovenkant dichtgemaakt worden. Gebruik hiervoor de quenelle-knijper: (afgestreken is dit de juiste maat)
- Vouw de puntjes voorzichtig omhoog en knoop het buideltje dicht met een (stevige) bieslookstengel

- Herhaal dit voor alle buideltjes
- Strijk de buitenkant in met een klein beetje gesmolten boter
- Daarna met eigeel
- Bestrooi tot slot het buideltje met sesam- en maanzaad
- Bak ze 7 à 9 minuten “krakend” goudbruin

## Viskoekjes met salade van grapefruit en waterkers

Voorgerecht

### **Ingrediënten mayonaise (15 pers)**

- 2 eigelen van verse eieren
- 2,5 dl zonnebloemolie
- 1 theelepel gladde mosterd
- ½ limoen
- peper en zout

### **Ingrediënten viskoekjes**

- 15 gr boter
- 2 stengels bleekselderij
- 1 sjalot – gesnipperd
- 750 gr koolvisfilet
- 3 eetlepels bieslook
- 3 eetlepels verse peterselie
- 2 à 3 druppels tabasco
- 250 gr panko
- 250 gr mayonaise
- zeezout en zwarte peper
- 3 eieren
- 125 gr bloem
- 50 gr panko
- 125 ml arachideolie

### **Ingrediënten salade**

- 4 stuks grapefruits
- 4 bosjes waterkers
- 1 bosje radijsjes in dunne plakken (mandoline)
- 1 eetlepel kappertjes
- 3 eetlepels olijfolie groene dop
- honing
- zout en peper

### **Extra**

- tonicstamper
- steker Ø 3 cm
- bakpapier

### **Bereiding**

- **Mayonaise**
  - Voeg de eigelen en de mosterd bij elkaar
  - Laat druppelsgewijs de olie erbij lopen en klop het geheel op
  - Als de gewenste dikte bereikt is, het limoensap er bij doen en op smaak brengen met zout en peper
- **Viskoekjes (2 à 3 stuks per persoon)**
  - Snij de bleekselderij zeer fijn
  - Smelt de boter in de koekenpan op matig vuur
  - Voeg de bleekselderij toe en bak 1 à 2 minuten tot hij een beetje zacht wordt
  - Voeg de gesnipperde sjalot toe en bak nog eens 1 à 2 minuten
  - Zet dit apart om een beetje af te koelen en doe dit over in een kom
  - Snij de vis in fijne blokjes (3 x 3 mm)

- Snij bieslook en peterselie klein
- Doe de vis, mayonaise, bieslook, peterselie, tabasco en 250 gr panko in de kom met de afgekoelde bleekselderij en sjalot
- Meng e.e.a. goed door elkaar en breng op smaak met zwarte peper en zeezout
- Vorm met een steker (Ø 3 cm) koekjes van ± 0,5 à 1 cm dikte (gebruik een tonicstamper)
- Doe de eieren, bloem en de 50 gram panko in afzonderlijke kommen
- Haal de viskoekjes eerst door de bloem, daarna door het ei en tot slot door de panko
- Zet ze vervolgens afgedekt minimaal 30 minuten weg in de koeling om op te stijven
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Verhit de olie in de koekenpan op matig vuur
- Bak per keer enkele viskoekjes 1 à 2 minuten aan elke zijde tot ze krokant zijn
- Leg ze op een bakplaat en bak ze in ± 6 minuten in de oven gaar
- Serveer ze warm bij de salade
- **Salade**
  - Schil de grapefruit met een mes en ontdoe de partjes van de vliezen
  - Pers 1,5 eetlepel sap uit de rest van de grapefruitpulp en klop dit samen met olijfolie en zout en peper en naar smaak een beetje honing tot een mooie dressing
  - Schik de waterkers, radijs en kappertjes op de borden en druppel wat dressing over de salade
  - Leg er vervolgens de partjes grapefruit op
  - Schik de viskoekjes mooi op de salade en serveer

## Rode-linzensoep met gekruide visreepjes

### Ingrediënten (4 pers)

- 300 gr rode linzen
- 2 liter kippenbouillon van tablet
- 95 gr boemboe ajam paniki
- 600 gr worteltjes geschrapt
- 3 cm verse gember
- 250 gr schelvisfilets
- 2 eetlepels rijstolie
- 15 gr koriander (alleen de blaadjes)

### Extra

- schuimspaan
- staafmixer



### Bereiding

- Doe de linzen samen met de bouillon en de helft van de boemboe in een ruime pan en breng aan de kook
- Snijd ondertussen de wortel in stukjes en schil en rasp de gember
- Voeg toe aan de soep en laat nog 12 minuten koken
- Snijd ondertussen de vis in reepjes van 1 cm en meng met de rest van de boemboe
- Verhit de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de visstukjes in 3 minuten goudbruin en knapperig
- Keer halverwege
- Schep met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier
- Neem de pan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer
- Verdeel de vis over de soep en garneer met de koriander
- Lekker met naanbrood

### Verklaring

- Boemboe Ajam Paniki



Een boemboe is een geconcentreerd kruidenmengsel uit Indonesië, gemaakt van fijn gevijzelde kruiden en specerijen. Met een boemboe geeft u gemakkelijk de authentieke oosterse smaak, geur en kleur aan vlees- en/of groentegerechten. Deze boemboe voor Ajam Paniki is bereid met onder andere gebakken pepers en citroengras. Zo geeft het u een heerlijk pittig gerecht uit de Indonesische keuken

## Gelakte lamskoteletten met sherry-saffraansaus

### Ingrediënten (4 pers)

- ½ zakje amandelschaafsel (à 45 gr)
- 1 sjalotje
- 2 eetlepels boter of margarine
- 1 teentje knoflook
- ½ pot vleesfond (à 380 ml)
- 2 eetlepels medium dry sherry
- ½ zakje saffraan
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 3 lamskoteletjes per persoon
- 50 ml koksroom
- zout en peper

### Extra

- aardappelen voor puree
- groene asperges



### Bereiding

- In droge koekenpan amandelschaafsel lichtbruin roosteren en op bord laten afkoelen
- Sjalotje pellen en snipperen
- In pan ½ eetlepel boter verhitten
- Sjalot ± 3 minuten op laag vuur bakken, af en toe omscheppen
- Knoflook pellen, erboven uitpersen en meebakken
- Van fond ½ eetlepel bewaren, rest bij sjalot schenken
- Sherry en saffraan toevoegen en aan de kook brengen
- Mengsel op hoog vuur tot 1 dl laten inkoken
- Mengsel zeven en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren
- Vier borden voorverwarmen
- Honing en achtergehouden fond door elkaar roeren
- Koteletjes aan beide kanten bestrooien met zout en peper
- In pan rest van boter verhitten
- Koteletjes in ± 4 minuten iets bruin bakken, halverwege keren
- Vlees uit pan nemen
- Vlees bestrijken met honingmengsel
- Vlees nog ± 1 minuut om en om bakken
- Saffraanmengsel opnieuw opwarmen
- Koksroom erdoor roeren en ± 1 minuut al roerend laten koken
- Saus op smaak brengen met zout en peper
- Saus op borden schenken en koteletjes erin leggen
- Bestrooien met amandelschaafsel
- Serveren met aardappelpuree en groene asperges

## Mojito-gebakje

Speciaal voor vaderdag dit bijzonder mojito gebakje. De Mojito is een cocktail met rum, limoensap, rietsuiker, spuitwater en munt. Deze vindt zijn oorsprong op Cuba. Mogelijk is het daar op de suikerplantages ontstaan. De Mojito was van origine bedoeld als medicijn, maar tegenwoordig deze cocktail erg populair in het uitgaansleven. Als je een liefhebber bent van de mojito is dit recept zeker en vast de moeite waard!

Vorbereiding: 15 minuten, Kooktijd: 30 minuten, Bereidingstijd: 1½ uur

### Ingrediënten Zanddeeg (4 pers)

- 30 gr amandelpoeder
- 90 gr suiker
- 250 gr bloem
- 125 gr (kamertemperatuur) boter
- 8 gr vanillesuiker
- 1 groot ei
- snufje zout

### Ingrediënten Vulling

- 4 eieren
- 160 gr bloedsuiker
- 100 gr boter
- 1 citroen
- 1 limoen
- handvol verse munt
- 200 ml witte rum
- 1 theelepel maizena

### Ingrediënten Afwerking

- 2 limoenen
- 125 gr bloedsuiker
- 125 gr boter
- 1 ei
- 2 eierdooiers
- enkele blaadjes verse munt
- voor de afwerking nog wat bloedsuiker

### Extra

- 4 kleine taartvormpjes
- gedroogde spliterwten
- spuitzak en klein glad spuitmondje
- rasp
- bakpapier
- deegrol
- plasticfolie
- zeef
- garde

### Bereiding

- **Zanddeeg deel 1**
  - Zeef de bloem samen met het amandelpoeder in een grote kom en maak een kuil





- Snij de boter in blokjes en leg deze in de kuil
- Voeg ook de suiker, ei en vanillesuiker toe in de kuil
- Doe het zout aan de rand en meng alles met je vingertoppen vanuit het midden
- Kneed kort het deeg tot alle ingrediënten met elkaar gemengd zijn
- Maak een platte bol van het deeg en verpak deze in plasticfolie
- Plaats het deeg 30 minuten in de koelkast en maak ondertussen de vulling
- **Rum vulling**
  - Smelt de boter samen met de rum op een laag vuur in een kookpan (laat niet bruin worden)
  - Klop de eieren met de bloedsuiker en maïzena luchtig
  - Hak de munt fijn en doe deze bij de boter
  - Rasp een halve citroen en 1 limoen bij de boter
  - Voeg het sap van de limoen bij de boter
  - Voeg het eiermengsel bij de boter roer goed met de garde
  - Zet het vuur hoog en laat het geheel al roerend koken gedurende 2 minuten
  - Doe vervolgens het geheel op een bord en laat afkoelen
- **Zanddeeg deel 2**
  - Boter de taartvormen in en verwarm de oven voor op 180°C
  - Rol het zanddeeg uit en snij er ronde cirkels uit voor de 4 taartvormen
  - Leg deze in de taartvormen en bedek de binnenkant met bakpapier
  - Vul de taartvormen op met de spliterwten (blind bakken)
  - Bak het zanddeeg gedurende 20 à 25 minuten af op 180°C
  - Verwijder de spliterwten en bakpapier en laat vervolgens afkoelen
- **Vulling afwerking**
  - Smelt vervolgens 125 gr boter met de 125 gr bloedsuiker
  - Voeg het sap van 1 limoen toe aan de boter en laat kort inkoken
  - Voeg 1 ei en de 2 eidooiers al roerend toe
  - Laat 2 minuten al roerend inkoken
  - Laat vervolgens afkoelen
- **Afwerking**
  - Vul de zanddeeg-gebakjes met de rum vulling tot ongeveer een halve cm van de rand
  - Doe de 'afwerkings Vulling' in een spuitzak met gladde spuitmond
  - Spuit vervolgens de vulling in lijntjes over de gebakjes
  - Snij dunne schijfjes van de overige limoen
  - Maak een inkeping en geef er een draai aan voor leuk resultaat (zie foto)
  - Werk af met deze schijfjes, muntblaadjes en bloedsuiker

