

Menu 173.

**Lasagnetorentje van Sint-Jakobsvrucht,
sinaasappel en avocado**

Courgettesoep met Société Crème

**Krokant gebakken kipfilet met witte
asperges, geplet ei, charlotte-pureetje en
saus met groene peper**

**Aardbeien met amandelaroma en
citroenschuim**

Lasagnetorentje van Sint-Jakobsvrucht, sinaasappel en avocado

Bereidingstijd : 45 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 18 verse gekookte lasagnebladen
- 8 Sint-Jakobsvruchten zonder koraal
- ½ rijpe avocado
- 3 sinaasappels
- ½ citroen
- enkele plukken dille
- 4 à 6 eetlepels zacht smakende olijfolie
- vers gemalen peper
- fleur de sel
- eventueel 4 gebakken gamba's

Extra

- enkele blaadjes sla
- enkele sprietjes bieslook



Bereiding

- Snijd de Sint-jakobsvruchten in dunne plakjes en schik ze naast elkaar op een bord
- Besprenkel ze met olijfolie en het sap van een ½ sinaasappel
- Kruid met peper en zout en de fijngehakte dille
- Laat gedurende 15 minuten marineren
- Verwijder de schil en het witte vlies van 2 sinaasappelen en snijd ze in fijne plakjes
- Druk met een ronde uitsteekvorm (van ongeveer de grootte van de sinaasappelschijfjes) cirkelvormige plakjes uit de lasagnebladen
- Schik in een torentje lasagne, sinaasappelschijf, Sint-Jakobsvrucht, opnieuw lasagne, en herhaal deze werkwijze tot je twee torentjes per persoon hebt
- Pureer de avocado, voeg er het sap van een ½ sinaasappel en enkele druppels citroensap aan toe
- Kruid met peper en zout en werk er het torentje mee af
- Serveer de overige avocadocrème apart
- Garneer met een beetje groene sla

Courgettesoep met Société Crème

Roquefort is geen makkelijke kaas. Je houdt ervan of lekker niet, er is geen tussenweg. Het merk Société gooit nu ondermeer een ‘smeer-roquefort’ op de markt, om twijfelaars over de streep te trekken. De smaak is subtieler en je kunt er alle culinaire kanten mee uit.

Ten bewijze dit recept

Bereidingstijd :

Ingrediënten (4 pers)

- 2 porties Société Crème
- 2 grote courgettes
- 3 grote uien
- 1½ liter water
- 2 blokjes kippenbouillon
- peper en zout
- 1 scheutje olijfolie



Bereiding

- Was de courgette en snijd ze in stukjes
- Snijd de uien in ringen en bak ze lichtjes
- Voeg de courgettes en de bouillon toe
- Laat de soep gedurende ± 10 minuten op een matig vuur pruttelen
- Voeg er nadien 2 porties Société Crème bij en laat ze smelten
- Breng de romige soep op smaak met peper en zout

Tip

- Verse rozemarijn geeft de soep een extra fijne smaak!

Krokant gebakken kipfilet met witte asperges, geplet ei, charlotte-pureetje en saus met groene peper

Ingrediënten (8 pers)

- 8 kipfilets
- 24 witte asperges
- 4 eieren
- 100 gr peterselie
- peper, zout en muskaatnoot
- 500 gr charlotte-aardappelen
- 50 gr boter
- 2 stengels jonge ui
- grof zeezout

Ingrediënten saus

- 2 dl kalfsjus
- groene pepers op sap
- 1 koffielepel room
- 50 gr boter
- 1 koffielepel cognac



Bereiding

- Kipfilets toeschroeien en verder laten garen in de oven gedurende 5 à 6 minuten, daarna trancheren
- Asperges schillen en beetgaar koken in licht gezouten water
- Besprenkelen met geklaarde boter en warm houden
- Eieren bijna hard koken (8 minuten), laten afkoelen en fijn malen
- Kruiden met peper en zout
- Peterselie schoonmaken, drogen en frituren, bestrooien met zout en licht verkruimelen
- Aardappelen gaar koken in licht gezouten water, met stamper tot puree verwerken en smeug maken met boter, kruiden met peper en zout
- **Saus**
 - Kalfsjus met groene pepers en cognac inkoken, binden met boter, kruiden met peper en zout
- **Afwerking**
 - Bedje maken van aardappelpuree met hierop de kipfilet en ernaast de asperges. Tussenin de mimosa van ei en op het uiteinde van de asperges gefrituurde peterselie. Saus in lijntjes er rond trekken

Aardbeien met amandelaroma en citroenschuim

Ingrediënten (4 pers)

- 6 Italiaanse harde amandelkoekjes
- 20 gr boter
- 2 eetlepels bloedsuiker
- 400 gr aardbeien
- 2 eiwitten
- 25 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- geraspte schil van 1 goed gewassen of onbehandelde citroen



Bereiding

- Plet de amandelkoekjes in een mortier of met een deegrol
- Meng ze met de boter en 1 eetlepel bloedsuiker en verdeel ze over 4 ovenvaste schaaltes
- Snijd de aardbeien middendoor en schik ze in de schaaltes
- Klop in een vetvrije kom het eiwit op tot een luchtige sneeuw
- Voeg er dan beetje bij beetje de suiker en de vanillesuiker bij
- Blijf kloppen en doe er de geraspte citroenschil bij
- Verdeel het eiwitschuim in kleine piekjes over de aardbeien
- Strooi er met een zeefje de overige bloedsuiker over en plaats de schaaltes onder de grill tot het eiwit lichtbruin kleurt

Wijntip

- Coteaux du Layon van Chateau de la Roulerie, Loirestreek, Frankrijk