

Menu 174.

**Beursjes met kaas
Carpaccio van sint-jakobsschelpen met
bieslook en limoenespuma**

Gazpacho met Noordzeegarnalen

**Tulband van pladijs en jonagold met
mousserend kerriesoepje**

**Soepje van citrus- en winterfruit, schuim van
kokosnoot, ijs van bourbon vanille en een
panacotta van mango**

Beursjes met kaas

Ingrediënten (12 stuks)

- 1 pakje brickvel
- 1 peer
- 150 gr gorgonzola
- 5 eetlepels room
- 100 gr boter
- 12 sprietjes verse bieslook
- 1 snuifje peper



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Verbrokkel de gorgonzola en vermeng het met de room
- Breng op smaak met peper
- Schil de peer, verwijder het klokhuis
- Snij in blokjes en vermeng met de kaasroom
- Snij uit het brickdeeg rondjes van ± 12 cm
- Lepel in het midden wat van het mengsel en bind met een spriet bieslook dicht tot een beursje
- Bestrijk de beursjes met gesmolten boter en zet ze 15 minuten in de oven

Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen met bieslook en limoenespuma

Bereidingstijd : 20 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 8 Sint-Jakobsschelpen
- Bieslook
- zeste van een halve citroen

Ingrediënten espuma

- 4 limoenen
- 1 eetlepel olijfolie
- 6 blaadjes gelatine



Bereiding

- Pers de limoenen
- Voeg de olijfolie toe
- Breng het sap aan de kook
- Week de blaadjes gelatine in koud water
- Doe de blaadjes gelatine bij het opgewarmde citroensap
- Giet dit mengsel in een sifonfles en steek er een gaspatroon in
- Zet de fles in de koelkast
- Snijd de Sint-Jakobsschelpen in fijne carpaccioschijfjes
- Dresseer het geheel met fijngesnipperde bieslook, de limoenespuma en de citroenzeste

Gazpacho met Noordzeegarnalen

Gazpacho met Noordzeegarnalen is een variant op de bekende koude Gazpacho-“soep” uit Spanje. Het Vlaamse karakter in dit soep recept wordt gegeven door toevoeging van Noordzeegarnalen

Ingrediënten (4 pers)

- 6 grote Belgische vleestomaten
- ½ groene paprika
- 1 komkommer
- 1 teentje knoflook (geperst met een knijper of onder een dik mes)
- 100 ml wijnazijn
- 1 ui
- 4 sneetjes wit brood
- 4 eidooiers
- 100 ml olijfolie
- peper en zout
- 120 gr gepelde (grijze) Noordzeegarnalen
- 1 sneetje brood voor extra korstjes
- boter
- een takje dille voor de garnering



Bereiding

- Versnipper de ui
- Dompel de tomaten tien tellen in kokend water, pel, snijd in vier of in meer halve maantjes en doe in een kom
- 2/3 van de halve paprika en hele komkommer in reepjes snijden en samen met de gesnipperde ui bij de tomaten voegen
- De rest van de paprika en de komkommer apart houden voor de garnering
- Kruiden met peper, zout en geplette knoflook
- Overgieten met wijnazijn en bedekken met sneetjes brood (zonder korst)
- Enkele uren laten trekken in de koelkast
- Met de mixer pureren (of in een blender) tot een dikke soep
- De eidooiers en de olijfolie erdoor roeren en luchtig opkloppen
- Verder laten afkoelen in de koelkast of eerst in kopjes of borden scheppen en zo laten afkoelen in de ijskast
- Het sneetje brood (en de korsten van de 4 andere sneden) in dobbelsteentjes snijden en krokant bakken in boter
- De rest van de paprika en de komkommer in blokjes snijden
- Croutons, komkommer, paprika en Noordzeegarnalen in de soep scheppen
- Garneer de gazpacho met een plukje dille

Tulband van pladijs en jonagold met mousserend kerriesoepje

Ingrediënten (4 pers)

- 50 gr ansjovisfilets (in olie)
- 600 gr pladijsfilet
- 200 gr wijtingfilet
- 1 eiwit
- 3 dl room
- 1 paprika (rood)
- 2 sjalotjes
- 1 citroen
- 1,2 liter visfumet
- 1 dl wijn (wit/droog)
- 50 gr boter (bakboter)
- peper
- zout
- 1 ui (fijngehakt)
- 2 preiwitten
- 1 wortel
- 2 stengels bleekselderij
- 1 theelepel kerriepoeder
- 10 gr bloem
- 2 eieren
- 25 gr Noordzeegarnaen (gepeld)
- 1 appel (Jonagold)



Bereiding

- Bereid eerst het soepje
- Maak de prei, de wortel en de bleekselder schoon en snij ze fijn
- Stoof deze groenten samen met de fijngesneden ui in de helft van de boter, bestrooi met kerriepoeder en bloem
- Bevochtig met 1 liter visfumet en laat gedurende 30 minuten zacht koken
- Maak een vulling door de goed gekoelde wijting in de keukenrobot smeugig fijn te malen met het eiwit, de ansjovisfilets, peper, zout en 1 dl room
- Schil de appel en snij in blokjes
- Besprenkel ze met citroensap tegen het verkleuren
- Pel de paprika en snij er ook kleine blokjes van
- Hak de sjalotjes fijn en bak ze in boter lichtjes aan
- Voeg er de paprikablokjes, de visfumet en de witte wijn bij en na 5 minuten ook de appelblokjes
- Laat nog eens 3 minuten zachtjes stoven en laat afkoelen
- Beboter 8 bodemloze cilindervormpjes en bekleed de wand ervan met telkens 2 pladijsfilets, met de donkerste kant naar binnen
- Vul de vormpjes met telkens een lepel vulling en appelblokjes
- Mix en zeef het soepje, controleer zowel de smaak als de dikte
- Voor het eerste kan er peper en zout bij, voor het tweede wat instant roux
- Stoom de vis gedurende 15 minuten in een braadslede, besprenkeld met visfumet en bedekt met keukenpapier
- Plaats de pladijs in het midden van warme diepe borden

- Mix een liaison van eieren en room door het soepje zodat het een schuimig effect krijgt
- Lepel het dan rond de vis en versier het geheel met kruiden en garnalen

Soepje van citrus- en winterfruit, schuim van kokosnoot, ijs van bourbon vanille en een panacotta van mango

Ingrediënten (4 pers)

Ingrediënten voor het soepje van citrusvruchten

- 1 dl sinaasappelsap
- 1 dl pompelmoessap
- sap van ½ citroen
- 50 gr suiker
- 1 gr Xantana (bindmiddel op basis van algen uit het gamma van El Bulli, te vervangen door 1 blaadje gelatine met 2 dl)
- 12 eetlepels exotische vruchten, zoals lychee, papaya, mango en kiwi

Ingrediënten voor het schuim van kokosnoot

- 1 liter kokosnootmelk
- 50 gr suiker
- 2 gelatinebladeren

Ingrediënten voor de panacotta van mango

- 200 gr mangocoulis
- 3 dl melk
- 1 dl room
- 5 gelatineblaadjes
- 150 gr suiker

Ingrediënten voor het ijs van bourbon vanille

- 10 eidooiers
- 100 gr suiker
- 65cl melk
- 35 cl room
- 3 lepels glucose
- 1 bourbon vanillestok (enkel het merg)



Bereiding

- **Het soepje van citrus**
 - Kook het citrusvruchtensap op
 - Voeg er de suiker, Xantana of geweekt gelatineblaadje aan toe
 - Laat afkoelen
 - Snij de vruchten in de gewenste vorm
 - Verdeel ze over 4 glazen
 - Giet daarop de crème van citrusvruchten
- **Het schuim van kokosnoot**
 - Breng de melk en de suiker aan de kook
 - Voeg er de geweekte gelatine aan toe
 - Laat afkoelen
 - Giet in een spuitbus (sifon)
 - Zet deze onder druk met 2 gaspatronen
 - Goed opschudden en op het soepje spuiten
- **De panacotta van mango**
 - Kook de mangocoulis op met de room, de melk en de suiker
 - Week de gelatineblaadjes in koud water
 - Mix de massa en voeg er de uitgeknepen gelatineblaadjes aan toe

- Giet in vormpjes en laat opstijven
- **Het ijs van Bourbon vanille**
 - Klop de eidooiers en de suiker op tot een luchtige massa
 - Kook de melk, room, suiker en vanille en giet die op de eidooiers
 - Breng het mengsel tot aan het kookpunt en laat afkoelen
 - Draai het in de ijsmachine tot ijs