

Menu 180.

**Mosselkroketjes met salsa en klassieke
mosselsaus**

Witlofroomsoep met garnaltjes

**Lamskroon met rozemarijn, nieuwe
aardappeltjes en lentegroenten in papillot**

**Notenparfait , pruimenbeignets en
sabayon van marsala**

Mosselkroketjes met salsa en klassieke mosselsaus

Bereidingstijd : 60 minuten + minstens 4 uur opstijven in de koelkast

Ingrediënten voor de mosselen (4 pers)

- 1½ kg mosselen
- 1 ui
- 3 stengels groene selder
- 2 dl witte wijn
- laurier
- tijm
- peper

Ingrediënten vulling

- 6 dl mosselvocht (kookvocht van de mosselen)
- ½ bussel platte peterselie
- 100 gr boter
- 4 blaadjes gelatine van 2 g/stuk
- 15 gr bloem
- olie

Ingrediënten saus

- 3 eetlepels mayonaisse
- 3 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels yoghurt
- Dragonazijn
- peper en zout

Ingrediënten salsa

- 1 sjalot
- 2 stengels groene selder
- enkele takjes dille
- olijfolie
- dragonazijn
- peper en zout

Ingrediënten afwerking

- 1 bussel krulpeterselie
- 2 eieren
- 100 gr panko (grof Japans paneermeel)
- 100 gr paneermeel
- zout

Extra

- ovenschaal
- friteuse
- keukenpapier
- huishoudfolie

Bereiding

- **Mosselen**
 - Spoel de mosselen in koud water
 - Verwarm een scheut olijfolie in een kookpot op het vuur
 - Pel en snipper de ui



- Spoel de selder en snijd hem in stukken
- Stoof de ui en de selder in de olie
- Doe de mosselen bij de groenten en giet er de witte wijn bij
- Kruid met peper, laurier en tijm
- Zet een deksel op de kookpot en laat de mosselen garen
- Schud een paar keer op
- Schep de mosselen uit de kookpot als ze open zijn
- Haal ze uit hun schelp
- Snijd het mosselvlees fijn
- Giet het mosselvocht door een fijne zeef en houd apart
- Snijd de groenten wat fijner en houd apart
- **Vulling**
 - Week de gelatine in koud water
 - Smelt de boter in een pan op het vuur
 - Roer er de bloem door en laat even mee bakken
 - Giet het mosselvocht bij de roux en laat voortdurend roeren binden
 - Doe de fijngesneden mosselen en groenten bij de saus
 - Knijp de gelatine uit
 - Los de blaadjes op in de saus
 - Snipper de peterselie
 - Meng hem door de saus
 - Wrijf een ovenschaal in met olie
 - Leg er een vel huishoudfolie in
 - Stort de vulling in de schaal
 - Dek af met folie en laat minstens 4uur in de koelkast opstijven
- **Saus**
 - Meng de mayonaise met de mosterd en de yoghurt
 - Breng de saus op smaak met een scheutje dragonazijn, een snuif zout en wat versgemalen peper
- **Salsa**
 - Pel en snipper de sjalot
 - Snijd de selder in fijne blokjes (brunoise)
 - Meng de sjalot en de selder met een scheutje olijfolie en dragonazijn naar smaak
 - Snipper de dille
 - Roer hem door de salsa
 - Breng de salsa op smaak met peper en zout
- **Afwerking**
 - Verwarm de friteuse tot 175°C
 - Klop de eieren los in een diep bord of schaal
 - Doe de bloem in een tweede bord of schaal en de panko en het paneermeel in een derde
 - Rol balletjes van de opgesteven vulling
 - Haal ze eerst door de bloem, dan door het ei en ten slotte door het broodkruim
 - Bak de mosselkroketten goudbruin in de friteuse
 - Laat ze uitlekken op keukenpapier
 - Frituur enkele takjes krulpeterselie
 - Laat ze uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout over
 - Serveer de kroketjes met salsa, saus en gefrituurde peterselie

Witlofroomsoep met garnaltjes

Ingrediënten Bouillon (15 pers)

- 3 liter water
- 2,5 kg witvisafval (graten, koppen en vellen)
- 4 dl witte wijn
- 2 uien
- 8 takjes peterselie
- 4 wortels, in grove stukken
- 3 visbouillonblokken
- 3 stengels bleekselderij, in grove stukken
- 3 laurierblaadjes
- 5 zwarte peperkorrels

Ingrediënten Witloofsoep

- 12 stronken witlof
- 6 dl room
- 250 gr kleine verse garnalen
- 1 prei (let op: bladeren apart houden voor de witlofschelpjes)
- cayennepeper

Ingrediënten Garnering

- 1 dl room
- peterselie, fijngehakt

Extra

- stoommandje
- ijsklontjes

Bereiding

- **Bouillon**
 - Spoel de vissenkoppen en graten goed af en doe ze in een grote pan
 - Schenk er 3 liter water bij, breng dit aan de kook en schuim af
 - Voeg nu de wijn toe
 - Voeg de gesneden ui, peterselie, wortels, bouillonblokjes en bleekselderij toe
 - Tevens de laurier en de peperkorrels
 - Laat de bouillon ± 45 minuten op laag vuur trekken
 - Neem de pan van het vuur en zeef de bouillon
 - Meet de bouillon af : 2,5 liter voor de soep
- **Witloofsoep**
 - Hou van de witlof 3 blaadjes per persoon apart
 - Snij de overige schoongemaakte stonken witlof fijn en kook ze in 2,5 liter bouillon en de room gaar
 - Pureer de massa in een blender of met een staafmixer
 - Breng het geheel op smaak met een mespuntje cayennepeper
 - Blancheer 4 prei bladeren en koel ze in ijswater
 - Snij ze daarna in de lengte repen van ± 2 mm dikte
 - Zorg dat je per persoon 2 à 3 witlofblaadjes heel hebt
 - Leg een blaadje neer en doe hierin enkel garnalen (± 1 à 2 eetlepels)
 - Leg het andere blaadje hierop zodat zich een gesloten schelpje vormt
 - Neem een reep prei en leg dit uit



- Leg hierop het witlofschelpje en knoop dit schelpje dicht met de sliert prei
- Desgewenst met 2 prei reepjes
- Doe de rest van de bouillon in een pannetje
- Leg de witlofschelpjes voorzichtig in een stoommandje en zet dit boven op de (rest) bouillon
- Laat de schelpjes 7 minuten stomen
- **Servering**
 - Klop 1 dl room lobbig
 - Leg in elk van de voorverwarmde borden een schelpje
 - Schenk de soep erover zodat het schelpje nog net “boven soep” komt
 - Hierop een theelepel lobbige room
 - Garneren met fijngehakte peterselie

Lamskroon met rozemarijn, nieuwe aardappeltjes en lentegroenten in papillot

Bereidingstijd: 50 minuten

Ingrediënten (8 pers)

- 2 lamskronen (van elk 10 tot 12 ribbetjes)
- 2 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels vloeibare honing
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel verse salie, tijm en rozemarijn, samen fijngehakt
- peper en zout
- 2 bosjes korte jonge wortelen
- 2 stronken broccoli
- 1 bosje meiraapjes
- 1 bosje lente-uitjes
- 2 rode paprika's
- 50 gr spekblokjes
- Olijfolie
- 2 blaadjes laurier
- peper en zout

Ingrediënten Rozemarijnpatatjes

- 1 kg nieuwe aardappeltjes
- olijfolie
- zout
- gehakte rozemarijn
- grof zeezout

Bereiding

- **Lamskroon**
 - Meng de mosterd met de honing, de olijfolie en de tuinkruiden
 - Kruid de lamskronen met peper en zout
 - Bestrijk ze met het mosterdmengsel
 - Dek af en zet 1 uur in de koelkast
 - Verwarm de oven voor op 200°C
 - Leg het vlees op een lichtjes ingevette bakplaat
 - Zet het ± 30 minuten in het midden van de oven
 - Dek het eventueel af als het te snel zou kleuren
 - Wilt u het liever doorbakken? Laat het dan wat langer garen en verlaag de oventemperatuur tot 150° C
- **Rozemarijnpatatjes**
 - Kook 1 kg nieuwe aardappeltjes bijna gaar in gezouten water
 - Laat ze wat afkoelen en pel ze
 - Doe ze in een grote ovenschaal en besprenkel ze rijkelijk met olijfolie
 - Strooi er wat gehakte rozemarijn bij
 - Zet ze 10 à 15 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven of tot ze mooi goudbruin zijn
 - Bestrooi ze met grof zeezout en breng aan tafel
- **Groentenpapillot**

- Maak de groenten schoon
- Schraap de worteltjes
- Schil de raapjes
- Pel de uitjes
- Verdeel de bloemkool in roosjes
- Snij de paprika's in repen
- Bestrijk 3 grote vellen bakpapier met olijfolie
- Verdeel er de groenten over
- Leg er de laurier bij
- Laat de spekblokjes uitbakken in een pan met antiaanbaklaag
- Dep ze droog met keukenpapier
- Strooi ze bij de groenten
- Vouw de papillotten dicht en leg ze 20 à 25 minuten in het stoommandje
- Open de papillotten
- Neem de laurier weg en kruid de groenten naar smaak bij met peper en zout
- Besprenkel elke portie met een koffielepel extra vierge olijfolie

Notenparfait , pruimenbeignets en sabayon van marsala

Ingrediënten Parfait de noix (notenparfait) (15 pers)

- 120 gr walnoten, gepelde
- 80 gr suiker (om de noten te karamelliseren)
- 1 vanillestokje
- 200 ml melk
- 40 gr acaciahoning
- 4 eidooiers van verse eieren
- 1 stuks limoen
- rasp van 1 limoen
- 300 ml room
- 4 eiwitten van verse eieren
- zout
- 80 gr suiker
- 50 gr amandelsnippers



Ingrediënten Slagroom

- 150 ml slagroom (ijskoud)
- suiker

Ingrediënten Pruimenbeignet in bierbeslag

- 15 zwarte gedroogde pruimen zonder pit
- 120 gr marsepein
- 125 gr bloem
- 100 ml water
- ¾ dl bier
- 15 gr arachideolie
- 6 eiwitten
- zout
- 150 gr geschaafde amandelen
- poedersuiker

Ingrediënten Sabayon de Marsala

- 8 eidooiers
- 120 gr suiker
- 2 mespunten kaneel
- 90 ml marsalap

Ingrediënten Garnering

- ½ reep witte chocolade (schaafsel van maken)
- blaadjes munt

Extra

- bakpapier
- doorzichtige folie
- thermometer
- flesje citroensap
- parfaitvormpjes – 1 p.pers

Bereiding

- **Parfait de noix (notenparfait)**
 - Hak de walnoten in grove stukken
 - Laat in een pan met een dikke bodem de 80 gr suiker smelten en voeg de walnoten toe

- Karamelliseer deze licht en stort dit uit op bakpapier
- Snij het vanillestokje in de lengte door en haal het merg eruit
- Laat langzaam de melk met het merg en het vanillestokje aan de kook komen
- Voeg de honing toe
- Laat dit 25minuten op laag vuur trekken
- Verwijder de vanillestokje
- Klop de eidooiers los met wat achtergehouden melk
- Voeg dit al roerend aan het melkmengsel toe
- Laat het onder voortdurend roeren met een houten lepel op laag vuur binden tot een crème (let op niet warmer dan 85°C i.v.m. stollen van de eieren)
- Giet de crème door een zeef in een koude kom en voeg de limoenrasp toe
- Laat het mengsel zo snel mogelijk afkoelen
- Hak de walnotenkaramel tot gruis en sla de room lobbijg
- Klop in een vetvrije bekken (met citroensap of azijn vetvrij maken) de eiwitten, een snufje zout en de suiker op
- Spatel eerst de crème en daarna de lobbige room en de gehakte walnotenkaramel door de eiwitten
- Doe dit beheerst om zoveel mogelijk lucht in het mengsel te houden
- Vul de vormpjes met de parfait en vries in
- Rooster de amandelsnippers kort voor het uitserveren
- Haal de parfait uit de vriezer en uit de vormpjes
- Rol de parfait door de amandelsnippers
- **Slagroom**
 - Klop de slagroom met de suiker stijf
- **Pruimenbeignet in bierbeslag**
 - De ongeweeekte pruimen met een bolletje marsepein vullen
 - Maak een bierbeslag door de bloem, water, bier en arachideolie homogeen te roeren
 - Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel deze door het beslag
 - Haal de pruimen door het bierbeslag en rol ze door de geschaafde amandelen
 - Frituur de pruimen ± 3 minuten in olie op ± 180°C
- **Sabayon de Marsala**
 - Doe de eidooiers in een bekken
 - Voeg de suiker, de kaneel en de marsala wijn toe
 - Klop met een garde au bain-marie een luchtige sabayon
- **Presentatie**
 - Neem een groot bord
 - Plaats de notenparfait in het midden, geflankeerd door de pruimenbeignet
 - Op de beignet een wolkje poedersuiker
 - Maak een quenelle van slagroom op de parfait
 - Dresseer een flinke eetlepel sabayon op het bord en garneer eventueel met een blaadje munt en wat witte chocoladeflinters