

Menu 182.

2 Hapjes

**Broccolicrème met gedroogde Serranoham
Chorizo met scampi**

**Lauwwarme zalm gevuld met camembert
op krentenbrood met pesto**

**Aspergesoep met croutons
en gerookte zalm**

Italiaanse konijnenstoof

**Notenparfait , pruimenbeignets en
sabayon van marsala**

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

Lauwarme zalm gevuld met camembert op krentenbrood met pesto

Ingrediënten (8 pers)

- 1 krentenbrood
- 2 kleine camembertkaasjes
- 8 plakken Schotse gerookte zalm

Ingrediënten voor pesto

- 2 bosjes basilicum
- 100 gr pijnboompitten
- 1 teentje look
- 100 gr grana padano of parmigiano regiano
- 400 ml olijfolie



Bereiding

- **Pesto**
 - Maal alle ingrediënten voor de pesto fijn in een blender of een keukenrobot tot een smeuge massa
- **Zalm**
 - Snij de camembert in dikke plakken en rol ze vervolgens in de plakken gerookte zalm
- **Krentenbrood**
 - Verwarm de voor op 200°C
 - Snij 8 dikke plakken krentenbrood en verwijder de korsten
 - Bestrijk het krentenbrood met boter of olie (geen olijfolie)
 - Leg de gevulde plakken zalm op het krentenbrood
 - Leg het geheel op een rooster in de oven
 - Wanneer de kaas lopend wordt, mag je het uit de oven nemen
- **Afwerking**
 - Trek met een lepel een lijn pesto over het bord en leg het belegde brood in het midden

Aspergesoep met croutons en gerookte zalm

Ingrediënten (4 pers)

- 150 g gerookte zalm
- 4 sneetjes wit broden
- 1 bussel asperge
- 1 witte asperges (een beetje meer kan geen kwaad)
- extra aspergeschillen (optioneel)
- 2 uien
- 1 preistronk
- boter
- verse laurier
- verse tijm
- verse peterseliestelen
- broodkruim
- olijfolie
- een flinke scheut room

- Benodigdheden : een eindje keukentouw, een zeef, een staafmixer



Bereiding

- Spoel alle groenten en laat ze uitlekken. Snij de prei vooraf even overlans, zodat je ze makkelijk kan wassen.
- Schil de asperges met een dunschiller. Hou een asperge vast bij de kop en schil van boven naar onder, rondom rond. Druk niet te hard op het mesje en rits de schil er in fijne slierten af. Breek vervolgens het kontje van de asperges af (dan merk je ook meteen of ze zorgvuldig geschild zijn).
- Als je ingevroren aspergeschillen ter beschikking hebt, neem ze er dan bij.
- Vul een pot met water (ongeveer een halve liter per persoon) en zet de pot op een matig vuur. Doe de verse aspergeschillen in de pot en vul ze eventueel aan met schillen die je eerder hebt ingevroren. De vers geschilde asperges hou je opzij, want die hebben we straks nog nodig.
- Laat de aspergebouillon even tot tegen het kookpunt komen en zet het vuur dan heel zacht. Laat de schillen nog een kwartiertje trekken.
- Aspergesoep hoort bleek te zijn. Je gebruikt dus best witte of bleke groenten. Pel eerst de uien en snij ze grof.
- Doe het donkerste loof en het wortelstuk van de prei en snij ze grof.
- Snij de geschilde asperges middendoor. Hou de helften met de aspergekopjes eraan opzij. De andere stukken asperge snij je grof.
- Neem een soepketel of een ruime stoofpot en smelt een klontje boter op een matig vuur.
- Stoof de stukjes ui, prei en asperge enkele minuten in de bruisende boter. Roer regelmatig even in de pot en laat de groenten zeker niet kleuren.
- Bind enkele blaadjes laurier, enkele takjes tijm en een portie peterseliestelen samen tot een bouquet garni. Leg het kruidentuiltje in de stoofpot.
- Zeef de bouillon van aspergeschillen en schenk het vocht bij de gestoofde groenten. Laat de soep een klein half uurtje zacht pruttelen.
- Tussendoor kan je de garnituur voorbereiden. Snij eerst de rest van de verse asperges in heel fijne rondjes. De mooie aspergekopjes snij je enkel even middendoor. Doe de stukjes asperge in een schaalpje.

- Hak de peterselie fijn en doe de snippers in een schaaltje.
- broodkruim 4 sneetjes wit broden
- Snij de korsten van de sneetjes brood en snij het broodkruim vervolgens in kleine dobbelstenen van zo'n 1 x 1 cm. De korstjes gebruik je niet.
- Verhit een klontje boter en een scheutje olijfolie in een braadpan. Bak daarin de stukjes brood tot goudgele croutons. Laat de croutons nadien even uitlekken op een bordje met een vel keukenpapier.
- Snipper de sneetjes gerookte zalm in fijne reepjes.
- Vis het bouquet garni uit de soep. Mix de soep nadien fijn met de staafmixer. Neem er de tijd voor, zodat je een gladde soep krijgt. Nu kan je zelf kiezen of je de aspergesoep gezeefd of ongezeefd afwerkt.
- Proef de soep en schenk er de room bij, samen met een snuif zout en wat peper van de molen. Zet er nog heel even de staafmixer in. Zoek de juiste smaakbalans.
- Verwarm de gladde soep op een zacht vuur en voeg de stukjes verse asperge toe. Laat ze in de soep tot ze beetgaar zijn. Serveer de aspergesoep. Werk elke portie af met snippers peterselie, croutons en reepjes gerookte zalm.

Italiaanse konijnenstoof

Bereidingstijd : 25 minuten, wachten: 1 uur 20 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 4 konijnenbouten
- 2 eetlepels bloem
- 25 gr boter
- 3 takjes rozemarijn
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 100 gr pancetta
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 250 ml soepele rode wijn (bijv. Farnese Fantini Montepulciano)
- 400 ml gepelde tomaten
- 2 eetlepels balsamicoglazuur
- 20 gr platte peterselie
- 280 gr groene olijven bella cerignola
- braadpan



Bereiding

- Bestrooi de konijnenbouten met de bloem, peper en eventueel zout
- Verhit de boter in een braadpan en bak de bouten in 4 minuten rondom bruin
- Ris ondertussen de naaldjes van de rozemarijn
- Snijd de ui in halve ringen
- Snijd de knoflook en de pancetta fijn
- Neem de bouten uit de pan
- Fruit de rozemarijn, knoflook, ui en pancetta 10 minuten op laag vuur in het achtergebleven bakvet.
- Roer regelmatig
- Voeg de tomatenpuree, wijn, tomaten, het balsamicoglazuur en de konijnenbouten toe
- Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat met de deksel op de pan 1 uur en 20 minuten stoven
- Roer af en toe
- Snijd de peterselie fijn en roer met de olijven door de stoof
- Lekker met pappardelle en gegrilde aubergine

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 ± 180/248C
- **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