

Menu 184.

**Gemarineerde langoustine met bloemkool
en sinaasappel**

Romige avocadosoep met grijze garnalen

**Mechelse koekoek met Provençaalse
aardappelen, sluiwererwten en
een tijm-honingsaus**

Banaan Karamel glaasje met tuile

Gemarineerde langoustine met bloemkool en sinaasappel

Ingrediënten (4 pers)

- 6 langoustines, gepeld
- olijfolie, extra vierge
- ½ citroen
- ½ bloemkool
- groentebouillon
- ½ vanillestok
- 100 ml olijfolie
- 1 sinaasappel
- 50 gr suiker
- 1 eetlepel grof gehakte pistachenoten
- Peper en zout



Bereiding

- Snijd de langoustines overlangs middendoor
- Besprenkel met olijfolie en een weinig citroensap
- Kruid met peper en zout
- Snijd de bloemkool in roosjes
- Kook beetgaar in lichtgezouten, kokend water
- Giet de roosjes af en pureer tot een gladde puree
- Verwarm de puree op een zacht vuurtje
- Verdun naar de gewenste consistentie met groentebouillon
- Smaak af
- Wrijf met een mes de zaadjes uit de vanillestok en roer ze onder de olie
- Laat een uurtje infuseren
- Trek zeste van de schil van sinaasappel
- Pers de sinaasappel
- Zet de zeste onder met koud water
- Kook op
- Spoel onder koud water en herhaal de stap
- Meng 50 gr water met de suiker en 50 gr sinaasappelsap
- Voeg de zeste toe en konfijt langzaam
- Lepel wat bloemkoolpuree in de diepe borden
- Schik 3 halve gemarineerde langoustines in de puree
- Werk af met de gekonfijte sinaasappelschil, gehakte pistachenoten en enkele druppels vanille-olie

Tip

- Langoustines worden gekenmerkt door een bloemig, naar roos geurend aroma, dat combinaties met roos, framboos, lychee, tomaat, braambes, passievrucht, saffraan, artisjok, rode biet en sinaasappel mogelijk maakt.

Romige avocadosoep met grijze garnalen

Bereiding: 10 minuten, Kooktijd: 10 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 3 rijpe avocado's
- 2 eetlepels citroensap
- 750 ml kippenbouillon
- 75 ml slagroom
- 100 gr grijze garnalen
- verse dille
- zout
- cayennepeper



Bereiding

- Haal het vruchtvlees uit de avocado's en meng in een kom met het citroensap
- Breng de helft van de bouillon aan de kook
- Voeg het vruchtvlees van de avocado toe en pureer alles met behulp van een staafmixer
- Voeg de rest van de bouillon en de slagroom toe
- Verwarm de soep zachtjes al roerend
- Breng op smaak met cayennepeper en een beetje zout
- Schep de soep in kommetjes, werk af met grijze garnalen en een takje dille en server

Mechelse koekoek met Provençaalse aardappelen, sluimererwten en een tijm-honingsaus

Bereidingstijd: 60 minuten

Ingrediënten Mechelse koekoek (4 pers)

- 1 Mechelse koekoek

Ingrediënten Coulis van erwten

- 1.5 dl kippenbouillon
- 100 gr erwten (diepvries of vers)
- scheutje room
- een takje verse munt

Ingrediënten Sluimererwten

- 28 sluimererwten
- Solo
- Szechuoanpeper

Ingrediënten Aardappelen

- 8 kleine primeuraardappelen
- 16 plakken fijn gesneden gerookte ham
- enkele takjes tijm
- olijfolie

Ingrediënten Saus

- 1 dl balsamicoazijn
- 20 gr margarine
- 1 dl gembersojasaus
- 1.5 dl groentenbouillon (blokje of zelf maken)
- 1 eetlepel acaciahoning

Ingrediënten Kerstomaatjes

- 12 kerstomaatjes
- ½ dl witte balsamicoazijn
- 1 koffielepel bruine suiker
- 2 teentjes look
- enkele takken rozemarijn



Bereiding

- **Mechelse koekoek**
 - Bak de filets van koekoek aan in wat hete margarine en laat 20 minuten verder garen in de oven op 180°C
 - Laat de bouten door de poelier ontbenen, snij het vlees in stukjes en bak kort
- **Coulis van erwten**
 - Blancheer de erwten in de kippenbouillon, samen met de munt
 - Laat de room, samen met enkele takjes munt inkoken
 - Doe de erwtjes in de blender en mix samen met een deel van de (munt)room tot je een mooie coulis bekomt
- **Sluimererwten**
 - Blancheer de sluimererwten
 - Laat schrikken onder koud water
 - Sauteer kort in wat margarine en kruid met szechuoanpeper
- **Aardappelen**
 - Kook de primeuraardappelen in hun schil samen met twee takjes tijm

- Pel ze en snij in gelijke stukken
- Wikkel er een fijn plakje ham rond en prik vast met een takje tijm
- Bak de aardappelen in olijfolie
- **Saus**
 - Giet de azijn, gembersojsaus, groentenbouillon en honing in een steelpan en laat zachtjes inkoken met een takje tijm
 - Zeef de saus en voeg er wat koude vlokjes margarine aan toe die je er op het laatst doorroert
- **Kerstomaatjes**
 - Doe de kerstomaatjes in een vuurvaste schotel samen met ½ dl witte balsamicoazijn, ½ dl olijfolie, 1 koffielepel bruine suiker, gehalveerde look (pel mag eraan blijven) en de rozemarijn
 - Bak in een oven van 180°C gedurende 15minuten
- **Afwerking**
 - Leg onderaan het bord een filet en een boutje, links ervan de aardappelen met daarbij de tomaatjes
 - Rechts schik je enkele scheppen sluimererwten
 - Verdeel wat erwten coulis over de sluimererwten
 - Lepel wat saus rond de versneden filet van Mechelse koekoek
 - Dien warm op

Banaan Karamel glaasje met tuile

Ingrediënten (15 pers)

- 5 bananen

Ingrediënten Vanille Crème

- 6 eieren vers
- 175 gr suiker
- 60 gr maïzena
- 1 theelepel zout
- 435 ml volle melk
- 35 gr gesmolten boter
- 1 eetlepel vanille extract
- slagroom indien nodig

Ingrediënten Crumble

- 1 pak Petit Beurrekoekjes
- 100 gr boter, gesmolten
- 15 gr suiker

Ingrediënten Tuiles

- 2 eiwitten vloeibaar
- 125 gr witte basterdsuiker
- 60 gr bloem
- 1 theelepel vanille extract
- 60 gr boter, gesmolten en afgekoeld

Ingrediënten Karamel

- 100 gr suiker
- 50 ml water
- 45 gr roomboter
- 60 ml slagroom
- 0.25 gram zeezout

Ingrediënten Slagroom

- 5 dl koude slagroom
- 2 eetlepels suiker

Extra

- vershoudfolie
- spuitzak
- 15 glazen
- bakpapier
- paletmes
- ronde steker Ø 8 cm

Bereiding

■ Vanille Crème

- Klop met een garde de eieren in een grote kom
- Meng de suiker, maïzena en het zout in een grote pan
- Giet geleidelijk aan de melk, onder voortdurend kloppen, met de garde toe, totdat er een glad mengsel ontstaat
- Breng al roerend het mengsel op matig vuur aan de kook zodat het dik wordt
- Als het aan de kook is, al roerende 1 minuut aan de kook houden
- Doe ongeveer 1/3 van het hete mengsel in een kom met het eiermengsel en roer onmiddellijk het geheel glad
- Giet nu het eimengsel in de pan met de rest van het warme melkmengsel



- Breng, onder voortdurend roeren, het geheel weer langzaam aan de kook en kook het 1 minuut
- Haal nu de pan van het vuur en roer er de gesmolten boter en de vanille onder
- Laat 10 minuten afkoelen en bedek de room met verhoudfolie om velvorming te voorkomen
- Zet de banketbakkersroom in de koeling om af te koelen
- Voor gebruik roer je de crème nog een keer goed door
- Als je deze te dik vindt, kun je eventueel wat slagroom toevoegen alvorens de crème in een spuitzak te doen
- **Crumble**
 - Oven voorverwarmen op 175°C
 - Maak de koeken fijn
 - Doe de kruimels, de suiker en gesmolten boter in een kom en roer tot ze volledig opgenomen zijn
 - Giet een en ander in een ovenschaal en druk ze aan in een gelijkmatige laag
 - Bak bij 175 °C voor 10 à 12 minuten tot lichtbruin
 - Laat afkoelen
- **Tuiles**
 - Verwarm de oven voor op 180 °C
 - Doe de eiwitten in een grote vetvrije kom en klop ze los
 - Voeg de suiker toe en klop ze schuimig
 - Roer de bloem en het vanille extract erdoor en vervolgens de gesmolten boter
 - Mix tot een glad beslag en zet het ±1 uur in de koelkast
 - Neem twee stukken bakpapier ter grootte van het bakrooster
 - Teken op de achterkant met behulp van een ronde steker en een balpen 4 cirkels (ruim uit elkaar) ter grootte van 8 cm
 - Schep een lepel beslag op de cirkel en strijk dit met een gebogen paletmes uit tot een dunne ronde cirkel van circa 8 cm (de getekende cirkels helpen bij de juiste maat)
 - Herhaal dit nog 3 keer
 - Plaats het bakpapier met het deeg op het rooster in de verwarmde oven en bak 7 à 8 minuten tot de tuiles goud geel kleuren aan de randen. **ERBIJ BLIJVEN!**
 - Haal het rooster uit de oven en werk snel
 - Til elke tuiles los van de bakplaat met een paletmes en drapeer het over een houten lepel en draai het tot een rond koekje
 - Laat afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte verpakking (anders worden ze zacht)
- **Karamel**
 - Zet een steelpannetje met de suiker en het water op het vuur en verhit op een laag vuur
 - De suiker moet volledig door het water bedekt zijn
 - Laat het mengsel verhitten tot het goed begint te bruisen en geleidelijk van kleur verandert
 - **Let op:** je moet niet roeren tijdens dit proces
 - De karamel moet een mooie volle bruine kleur krijgen
 - Let heel goed op dat het niet te donker wordt, want dan is het al te laat (een verbrande smaak kun je niet meer verbloemen)
 - Wanneer je de juiste bruine kleur hebt bereikt, voeg je zo snel mogelijk de boter toe
 - Het mengsel zal nu gaan bubbelen
 - Blijf voor ± 1 à 2 minuten roeren tot de boter volledig opgelost is
 - Voeg voorzichtig de slagroom toe

- Let goed op je vingers, want het mengsel gaat knetteren door het toevoegen van een koude vloeistof
- Blijf maximaal een minuut roeren totdat dit er goed doorheen gemengd is
- Je kunt het vuur uitzetten
- Haal de karamel van het vuur en voeg het zout naar smaak toe
- Laat je karamel afkoelen voor je het gebruikt
- **Slagroom**
 - Klop de slagroom kort voor uitserveren met een beetje suiker mooi stijf en doe deze in een spuitzak
- **Uitserveren**
 - Snij de bananen in dunne plakjes
 - Pak een glas en schep ongeveer 2 eetlepels crumble op de bodem
 - Verdeel regelmatig
 - Spuit hierop een laagje banketbakkersroom
 - Hierboven op een laagje bananen en een dun laagje slagroom
 - Vervolgens weer een laagje crumble, banketbakkersroom, banaan en slagroom
 - Herhaal dit nog een keer en zet weg in de koeling
 - Vlak voor het uitserveren breng je de laatste laag slagroom aan afgetopt met een paar bananen stukjes, wat crumble, de tuiles en karamel

Tip

- Maak er niet meer dan 4 tegelijk: als het beslag uit de oven komt wordt het snel hard; anders krijg je ze niet om de lepel gedraaid. Met 2 personen verwerken gaat nog beter