

Menu 187.

Gazpacho in 't groen met krokante ham

Ravioli met ei en truffel

**Gebraden zeeduivel met pata negra en
saffraansaus**

**Provençaalse oreillettes, citroensorbet en
citronettes**

Gazpacho in 't groen met krokante ham

Ingrediënten (4 pers)

- 300 g bladspinazie
- 1 komkommer
- 1 courgette
- 1 groene chilipeper, zaadjes verwijderd
- 4 tenen knoflook
- 2 handen vol basilicum blaadjes
- 1 klein handje platte peterselie
- 500 ml magere yoghurt of plattekaas
- 200 ml water
- olijfolie
- peper en zout
- 4 sneetjes gerookte ham



Bereiding

- Snijd of hak alle groenten in kleine stukjes en doe ze in de blender
- Voeg er een klein scheutje water en olijfolie bij omdat de blender anders droogloopt
- Zodra alle groenten fijngehakt zijn voeg je er langzaam de yoghurt en een scheutje olijfolie aan toe
- Laat de blender of keukenmachine doordraaien tot je een gladde soep hebt
- Indien nodig voeg je er nog wat olijfolie aan toe
- Daarna peterselie en basilicum toevoegen en op smaak brengen met peper en zout
- Daarna zet je de soep nog een paar uur in de koelkast. Ideaal dus om van te voren klaar te maken
- Warm de oven voor tot 180°C
- Snijd de ham in repen en leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat
- Bak 8 à 10 minuten in een voorverwarmde oven
- Laat uitlekken op keukenpapier
- Giet de gazpacho in glaasjes, leg er een stukje ham bij.

Ravioli met ei en truffel

Ingrediënten (4 pers) Pasta

- 2 eieren
- 200 gr pastabloem
- scheutje olijfolie

Ingrediënten Raviolivulling

- 4 kwarteleieren
- ½ zwarte truffel

Ingrediënten Salpicon

- ¼ sjalot
- ½ teentje look
- 1 koffielepel gerookt spek
- 1 Parijse champignons
- 4 Hoorns des overvloeds
- 8 cantharellen
- 4 dooierzwammen
- olijfolie

Ingrediënten Saus

- ¼ aardappel
- 1 dl groenteconsommé
- 1 koffielepel sherryazijn
- 1 blaadje salie
- 1 eetlepel droge sherry
- 1 eetlepel oude sherryazijn
- ½ dl karnemelk

Ingrediënten Afwerking

- Bernagiebloempjes
- 4 stengels mini-prei

Bereiding

- Zet de kwarteleieren een dag op voorhand in de diepvries
- Meng ter voorbereiding ook de eieren en pastabloem met een scheutje olijfolie en kneed tot een pastadeeg
- Zet het deeg in de koelkast
- Laat de kwarteleieren op de dag zelf ontdooien in een schaal
- Breek de schalen voorzichtig en vang het eiwit op
- De eidooiers zijn nu als knikkers
- Leg de eidooiers voorzichtig in het mandje van een rookbakje
- Laat deze 10 minuten koud roken
- Rol het pastadeeg voor de ravioli uit met een pastamachine tot de gewenste dikte
- Snijd 2 repen van gelijke breedte van het deeg
- Verdeel de 4 eidooierknikkers over een reep deeg
- Bedek elke eidooier met een flinterdun schijfje truffel
- Leg er opnieuw een reep deeg op
- Druk aan de zijkanten goed aan, vooral rond de eidooiers
- Snijd het deeg met de vulling met een pastasnijder in identieke vierkantjes
- Laat de 4 ravioli enkele uren drogen in de koelkast
- Snijd ondertussen de sjalot, de look, het spek en de paddenstoelen in heel fijne blokjes



- Stoof deze aan in wat olijfolie
- Voeg er de fijn gesneden salie aan toe
- Schil voor de saus de aardappel en snijd hem fijn
- Kook hem in de groentebouillon met de sherry
- Als de aardappelen gaar zijn, voeg je er de sherryazijn aan toe
- Mix tot een homogene massa
- Voeg er ten slotte de karnemelk aan toe en laat niet meer koken
- Schuim deze saus op met de mixer
- Stoof de mini-prei aan in wat olijfolie tot ze beetgaar zijn
- Kook de ravioli in gezouten water tot ze beetgaar zijn
- Laat ze goed uitlekken en bestrijk ze met de opgeschuimde saus
- Schep wat salpicon onderaan in een bord
- Leg er een ravioli op en werk af met de opgeschuimde saus en de mini-prei.

Gebraden zeeduivel met pata negra en saffraansaus

Ingrediënten (4 pers)

- 4 zeeduivelopelets (1 kg in totaal)
- 16 sneetjes pata negra
- 1 takje laurier
- 1 sjalot
- 10 cl witte wijn
- 1 kruidnagel
- 2 jeneverbessen
- ½ theelepel saffraanpoeder
- 1 snuifje saffraanstampers
- 1 theelepel maizena
- extra vergine olijfolie
- zout en peper van de molen (5 pepersoorten)



Bereiding

- Laat uw visboer 4 zeeduivelopelets snijden
- Vraag hem om het afsnijdsel (zonder het vel) bij te houden
- Leg 4 sneetjes pata negra naast elkaar en rol hier de filets in
- Bind de rolletjes vast
- Pel de sjalotten, hak ze grof en stoof ze aan in een kookpan
- Voeg de afsnijdsels van de zeeduivel toe en bak alles goudbruin
- Deglaceer het geheel met de wijn
- Voeg daarna de jeneverbessen, de kruidnagel en ½ theelepel saffraan toe
- Zet het geheel onder water
- Laat dit 30 minuten sudderen
- Zeef het geheel
- Hou de jus apart en laat die tot de helft inkoken
- Voeg de saffraanstampers toe en hou de jus warm (niet koken)
- Bak de zeeduivel aan alle zijden goudbruin in een beetje olijfolie
- Leg de filets met de laurierblaadjes in een ovenschotel
- Bak ze 15 minuten in een oven van 180°C
- Los wat maizena op in koud water en maak hiermee de sausdikker
- Dien de filets op met wat saus
- Combineer met seizoensgroenten of rijst.
-

Provençaalse oreillettes, citroensorbet en citronnettes

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr bloem
- 3 snufjes zout
- 100 gr bakboter
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 50 gr suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 6 eieren
- 4 eetlepels rum
- 1 theelepel poedersuiker
- 20 cl zoete wijn
- 1 liter citroensorbet
- 100 gr gekonfijte citroen
- 150 gr chocolade (korrels)



Bereiding

- **Citronnettes**
 - Smelt 100 g chocolade in een bain-marie
 - Voeg dan nog 50 gr chocoladekorrels toe (om de perfecte temperatuur te bereiken) en laat ze smelten
 - Dompel er plakjes gekonfijte citroen in en laat ze op bakpapier opstijven
- **Oreillettes**
 - Rasp de schil van de citroen en de sinaasappel
 - Meng de bloem, het zout, de geraspte schil, suiker en vanillesuiker in een grote kom. Klop er de eieren, rum en bakboter door. Kneed het deeg met je handen en vorm een bal. Laat drie uur rusten.**4.** Rol het deeg zeer dun uit met een deegroller. Snijd in rechthoeken of ruiten. Verhit de frituurolie en dompel er de oreillettes in. Laat een paar minuten kleuren. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met poedersuiker.**5.** Serveer met de sorbet, de citronnettes en de wijn