

Menu 188.

**Courgettepakje met scampi en
Tomatencoulis**

Panna cotta van groene asperges

**Soepje van venkel met carpaccio van
piepkuikenborst**

Papillot van kabeljauw met citroenpuree

**Chocoladetranen gevuld met een
mousse van chocolade en framboos
vergezeld van een sorbet van
frambozenbier op een mandje
van tulpendeeg**

Courgettepakje met scampi en tomatencouli

Aperatiefhapje

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten (12 pers)

- 1 courgette
- 4 eetlepels Solo Vloeibaar
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- 3 tomaten
- 12 gepelde scampi



Bereiding

- Breng 2 liter gezouten water aan de kook in een kookpot
- Was de courgette en snijd hem in fijne linten met een dunschiller
- Blancheer de linten 1 minuut in het kokende water
- Giet voorzichtig af en verfris onder koud stromend water
- Laat de courgettelinten uitlekken en dep ze droog met keukenpapier
- Schik ze op een platte schaal
- Kruid ze met peper en zout en besprenkel met olijfolie
- Ontvel de tomaten door ze kort in kokend water onder te dompelen en te doen schrikken onder koud water
- Verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in blokjes
- Pel de sjalot en het knoflookteentje en snipper ze fijn
- Verhit een kookpot, voeg 2 eetlepels Solo vloeibaar toe en stoof er de sjalot samen met de knoflook glazig in
- Voeg de tomatenblokjes toe en laat alles een tiental minuutjes zacht stoven
- Kruid met peper en zout
- Verwijder indien nodig het zwarte darmkanaal van de scampi
- Verhit een antikleefpan, voeg 2 eetlepels Solo vloeibaar toe en bak de scampi een tweetal minuutjes aan beide kanten
- Wikkel elke scampi in een of twee courgettelinten
- Serveer de scampi-courgetterolletjes in kleine schaaltes op een bodempje van de warme tomatencouli

Panna cotta van groene asperges

Italiaans voorgerecht

Bereidingstijd : Tussen 30 en 60 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 2 gelatineblaadjes (2gr)
- 1 busseltje groene asperges
- 220 ml room
- ½ bosje basilicum
- 2 eetlepels citroensap
- grof zeezout
- ½ bosje marjolein
- 250 ml melk
- 5 eetlepels olijfolie
- ½ bosje oregano
- peper



Bereiding

- Schil de asperges en snijd de houterige uiteinden van de asperges af
- Snijd de punten af en versnijdt de rest in kleine stukjes
- Laat de melk en de room 15 minuutjes zachtjes trekken met de kruiden
- Verwijder de kruiden uit de room en gaar de aspergestukjes in ongeveer 4 minuten in de room
- Breng op smaak met peper en zout
- Mixen of blenden, zeven
- Gelatineblaadjes weken in koud water, uitwringen en mengen met de nog warme aspergeroom
- Volledig laten oplossen
- Vormpjes of timbaaltjes inwrijven met wat olijfolie
- Vul deze met de aspergeroom en laten opstijven in de koelkast
- Blancheer de aspergepunten in kokend water, afspoelen in ijswater (voor de kleur)
- Leg de aspergepunten bovenop de panna cotta potjes als ze al half opgesteven zijn (dit kan je testen door even met de potjes te wiebelen)

Soepje van venkel met carpaccio van piepkuikenborst

Ingrediënten (16 pers)

- 4 licht gegaarde borsten van piepkuiken
- 4 gerookte palingfilets, in brunoise gesneden
- 16 zwarte olijven, in schijfjes gesneden

Ingrediënten venkelsoepje

- 4 venkelknollen, in stukken gesneden
- 2 ajuinen, versnipperd
- 8 dl melk
- 8 dl room
- 1 koffielepels anijszaadjes
- 5 dl gevogeltesfond

Ingrediënten tomatensorbet

- 4 sjalotten
- 4 tenen look
- 40 gr glucose
- 2 liter tomatensap
- Peper en zout



Bereiding

- **Tomatensorbet**
 - Stoof de sjalot met de fijn geperste lookteentje eventjes aan in olijfolie
 - Blus met het tomatensap
 - Doe er de glucose bij en kruid met peper en zout
 - Draai de sorbet af in een ijsmachine.
- **Venkelsoepje**
 - Stoof de ajuin aan
 - Voeg er de gesneden venkel aan toe samen met de anijszaadjes
 - Bevochtig met de melk, de room en de gevogeltesfond
 - Zet op een laag vuurtje tot de venkel klaar is
 - Mix het mengsel en giet door een fijne puntzeef
 - Laat afkoelen en giet vervolgens in diepe borden
 - Bekleed het bord met schijfjes gevogeltesborst, olijven, gerookte paling en de sorbet van tomaat

Papillot van kabeljauw met citroenpuree

Ingrediënten (4 pers)

- 4 stukken kabeljauw 'filet pur'
- 2 preiwitten
- 2 wortelen
- 2 stengels witte selders
- 2 tomaten
- 1 onbehandelde citroen (bio)
- 1 plantje dille
- 12 takjes verse tijm
- 600 gr aardappelen
- 50 gr boter
- 4 eetlepels zure room
- 1 dl lichte room
- 4 eetlepels Palm
- 2 koffielepels dragon
- 1 mespuntje nootmuskaat
- peper en zout
- 1 scheutje melk (facultatief)



Bereiding

- Laat de kabeljauwfilets oppervlakkig ontdooien en dep droog
- Snij de preiwitten in heel fijne ringen
- Snij de wortelen in staafjes van 1 bij 5 cm
- Snij de selder in fijne reepjes
- Snij de tomaten in blokjes
- Schil de aardappelen en snij in stukken
- Verwarm de oven 10 minuten voor op 220°C
- Verdeel ondertussen de preiringen over 4 vellen aluminiumfolie en leg er telkens een kabeljauwfilet bovenop
- Kruid elk stuk vis met ½ koffielepel dragon, peper en zout
- Verdeel er de stukjes wortel, selder en tomaat over
- Vouw de papillot half dicht
- Giet 1 eetlepel bier over elke kabeljauwfilet
- Leg er telkens 3 eetlepels zure room en 3 takjes tijm op
- Plooi de papillot dicht en laat bovenaan een klein gaatje open
- Zet 40 minuten in de voorverwarmde oven
- Kook ondertussen de aardappelen 30 minuten gaar in lichtgezouten water
- Rasp de schil van de citroen (niet het wit) en pers hem uit
- Hak de dille fijn (hou 4 takjes apart voor de versiering)
- Giet de aardappelen af, laat uitlekken en prak fijn
- Meng met de boter, de room, de citroenzeste, 1 eetlepel citroensap en de fijngehakte dille
- Kruid naar smaak met nootmuskaat, peper en zout
- Voeg eventueel wat melk toe voor een smeùige puree
- Leg een vispapillot op elk bord en geef er de citroenpuree bij.
- Garneer met een takje dille

Biertip

- PalmAmberbier

Wijntip

- Le Peyrat Blanc A.O.P. Graves

Chocoladetranen gevuld met een mousse van chocolade en framboos vergezeld van een sorbet van frambozenbier op een mandje van tulpendeeg

Ingrediënten (16pers)

- 500 gr getemperde, bittere couverture-chocolade
- 1 pot griotines (kersjes op eau-de-vie siroop)
- ingekookte griotines-siroop
- munt
- aalbesjes

Ingrediënten Chocolademousse:

- ¼ liter slagroom
- 150 gr chocolade
- 50 gr suiker
- 3 eieren

Ingrediënten Frambozenmousse

- 400 gr frambozen
- 150 g verse kaas
- 2 eiwitten
- 2 dl room
- 6 eetlepels poedersuiker

Ingrediënten Frambozenbier-sorbet

- 2 flessen frambozenbier
- 4 dl water
- 500 gr suiker
- 70 gr glucose
- 1 potje krieken op drank

Mandje van tulpenbeslag

- 1,2 dl eiwit
- 100 gr suiker
- 100 gr bloem
- 50 gr boterl



Bereiding

■ Chocoladetranen

- Doop één kant van elke reep teflonfolie (26 x 4.5cm) met een schommelbeweging voorzichtig in het oppervlak van de getempereerde couverture of leg de repen op het werkvlak en bedek ze met de het dunst mogelijk laagje couverture
- Wacht tot de couverture begint op te stijven, zet dan de eerste reep rechtop met de chocolade naar binnen, druk de twee uiteinden tot een lus samen en zet ze met een paperclip vast
- Leg de tranen op een met vetvrij papier bedekte bakplaat en zet het geheel gedurende 30 minuten in de koelkast
- Vul de tranen met de helft chocolademousse
- Lleg in elke traan 2 griottines en laat verder koelen
- Vul vervolgens de traan verder met de frambozenmousse (cfr. bereiding chocolademousse en frambozenmousse : cfr. later

■ Chocolademousse

- De eieren en suiker luchtig opkloppen en ¾ van de slagroom half opkloppen

- De rest van de slagroom lichtjes verwarmen en hierin de chocolade smelten
- Dit mengsel voorzichtig onder de opgeklopte room spatelen
- Voorzichtig het eimengsel toevoegen
- De mousse laten opstijven in de koelkast
- **Frambozenmousse:**
 - Mix de frambozen fijn met 2 eetlepels poedersuiker
 - Klop er de verse kaas onder
 - Klop de slagroom stijf en schep onder de frambozencrème
 - Klop het eiwit stijf en voeg al kloppend 4 eetlepels poedersuiker toe
 - Spatel het stijfgeklopte eiwit voorzichtig onder de frambozencrèmep
- **Frambozenorbet**
 - Suiker en glucose mengen in een pan met de hoeveelheid water
 - Mengsel aan de kook brengen en de suiker laten oplossen
 - Mengsel laten afkoelen
 - Het frambozenbier door de suikersiroop mengen en tot sorbet draaien
- **Tulpenbeslag**
 - Smelt de boter en voeg de suiker toe
 - Neem van het vuur
 - Meng er het eiwit onder alsook de gezeefde bloem
 - Vet een ovenplaat in
 - Maak hierop van het deeg zeer dunne pannenkoekjes
 - Bak ze in een oven van 180°C gedurende 5 minuten tot ze een goudgele kleur krijgen
 - Neem ze met een palletmes van de plaat en vorm de tulpjes
- **Bordschikking**
 - Verwijder de paperclips en het plastic van de tranen en zet er 1 op elke bord
 - Spuit met een cornet een randje chocolade langs één van de lange kanten van de tranen en vul de ruimte met koude, ingekookte siroop
 - Leg een aantal griottines op elk bord en 1 op elke traan en leg er een takje munt naast
 - Vul de gebakken mandjes met een schepje frambozenbiersorbet en zet er één op elk bord
 - Dien het dessert ijskoud, bijna bevroren op