

**Menu 190.**

**Lasagne met rivierkreeftjes  
en champignons**

**Lentesoep met 'n krokantje**

**Zalm in papillot met venkel, rode ui,  
zeekraal en courgette**

**Mousse van passievrucht en mango,  
Bretoense zandkoekjes**

## Lasagne met rivierkreeftjes en champignons

### Ingrediënten (6 pers)

- 250 gr vers lasagnedeeg
- 150 gr rivierkreeftenvlees
- 250 gr champignons
- 3 à 4 tomaten
- 140 gr pestosaus alla genovese
- 5 eetlepels boter
- 1 dl lichte room
- 250 gr geraspte mozzarella
- 4 eetlepels bloem
- 4 dl vetarme visbouillon (½ blokje opgelost in 4 dl heet water)
- peper en zout



### Bereiding

- Snij de champignons fijn
- Smelt 1 eetlepel boter en stoof de champignons 5 minuten terwijl u roert
- Kruid met peper en zout
- Snij de tomaten in fijne schijfjes
- **Maak de witte saus**
  - Smelt 4 eetlepels boter in een kookpot en roer er de bloem door
  - Laat even drogen op het vuur en leng al roerend aan met de visbouillon tot een lichtgebonden saus
  - Voeg de lichte room toe
  - Kruid met peper en zout naar smaak
- Neem een ovenschaal met de grootte van de lasagnevellen (22 x 16 cm) U kan de lasagnevellen ook op maat van de schaal snijden
- Giet een fijn laagje saus in de schotel en leg er 1 lasagnevel op
- Bestrijk met pestosaus en verdeel er de helft van de tomatenschijfjes over
- Bestrooi met geraspte mozzarella
- Leg opnieuw 1 laagje lasagnevellen in de schotel, bestrijk met pestosaus en bedek met champignons
- Overgiet met saus en bedek met een derde laag lasagnevellen
- Bestrijk de lasagne nog eens met pestosaus, verdeel er de rivierkreeftjes over en overgiet met saus
- Bedek met een vierde laag lasagne
- Bestrijk met pestosaus en bedek met de rest van de tomaten en een beetje mozzarella
- Sluit af met een vijfde laag lasagne en de rest van de witte saus
- Bestrooi met de rest van de kaas
- Zet in een op 180°C voorverwarmde oven gedurende 25 minuten
- Serveer onmiddellijk met stokbrood

### Wijntip

- Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico Moncaro - Italië

## Lentesoep met 'n krokantje

Bereidingstijd :

### Ingrediënten (6 pers)

- 1 soepkip
- 1 pakje groene asperges
- 1 pakje babymaïskolven (overlangs gehalveerd)
- 1 pakje minicourgettes (overlangs gehalveerd)
- 1 wortel (grof gesneden)
- 1 bosje jonge wortelen (in staafjes)
- 1 takje selder (grof gesneden)
- 1 prei (grof gesneden)
- 2 eetlepels melk
- 3 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 2 eetlepels maanzaad
- 2 eetlepels sesamzaden
- peterselie (gehakt)
- zout en peper



### Bereiding

- Snij wortel, prei en selder grof
- Maak de groenten schoon
- Snij de wortelen in staafjes, halveer de courgettes en de babymaïs overlangs, laat de asperges heel
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Doe de kip in een pan met de grof gesneden groenten
- Schenk er water bij tot alles onder staat
- Kruid met peper en zout en breng aan de kook
- Laat 2 uur trekken (schep het eventuele schuim af)
- Haal de kip uit de soep (ze kan voor een ander gerecht gebruikt worden, bijvoorbeeld vol-au-vent) en zeef de bouillon
- Laat het bladerdeeg ontdooien
- Snij het in repen van 1,5 cm
- Bestrijk ze met melk en haal de helft door maanzaadjes, de andere door sesamzaadjes
- Bak ze gedurende 15 minuten in de oven
- Laat afkoelen
- Zet de bouillon weer op het vuur
- Doe er de groenten bij en laat een paar minuten koken, tot de groenten beetgaar zijn
- Kruid naar smaak met peper en zout
- Serveer de soep met vers gehakte peterselie en de bladerdeegstengels

## Zalm in papillot met venkel, rode ui, zeekraal en courgette

Bereidingstijd : 35 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 zalmhaasjes
- 1 venkel
- 1 courgette
- 2 rode uien
- 100 gr zeekraal
- 20 cl witte wijn
- 1 eetlepel grof gemalen gemengde peperbolletjes
- zeezout
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 vellen aluminiumfolie



### Bereiding

- Snijd de venkel, courgette en rode ui in dunne plakjes
- Blancheer kort de zeekraal en verfris onder koud stromend water
- Vet de vellen aluminiumfolie lichtjes in en plaats telkens de zalmhaasjes in het midden
- Verdeel de groenten over de vier zalmhaasjes, kruid met grof gemalen pepermengeling en zeezout
- Druppel 1 eetlepel olijfolie over elke zalmhaas
- Vouw de zijkanten van de folie naar boven toe en verdeel de witte wijn over de pakketjes
- Vouw nu de pakketjes dicht en sluit ze stevig af
- Plaats de pakketjes in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 10 minuten
- Serveer ze zo op de borden maar laat de pakketjes dicht tot ze op tafel staan

## Mousse van passievrucht en mango, Bretoense zandkoekjes

Bereidingstijd : 40 minuten

### Ingrediënten zandkoekjes (4 pers)

- 120 gr zachte boter
- 60 gr amandelpoeder
- 60 gr fijne kristalsuiker
- 160 gr bloem

### Ingrediënten mousse

- 160 gr mangopulp
- 160 gr passievruchtenpulp (zonder pitten)
- 200 gr verse room
- 8 gelatineblaadjes
- 160 gr meringue



### Bereiding

- **Zandkoekjes**
  - Meng de zachte boter met de suiker
  - Voeg er het amandelpoeder en de bloem aan toe
  - Spreid het deeg uit met een deegrol (tot een dikte van 1 cm)
  - Snijd de koekjes uit
  - Bak de koekjes op een stuk bakpapier gedurende 15 minuten in een oven van 180°C
- **Mousse**
  - Meng de meringue met de pulp van de passievruchten
  - Week 4 gelatineblaadjes in koud water en voeg ze aan de mengeling toe
  - Roer er 100 gr licht opgeklopte room onder
  - Doe hetzelfde met de mangopulp
  - Vul de verrines met verschillende laagjes mousse en koek
  - Laat het geheel afkoelen in de koelkast (minimaal 4 uur voor het opdienen).