

Menu 191.

Slaatje van venkel en Ganda-ham

Tongrolletje in romig aspergesoepje

Paling in 't groen

**Eton mess met matcha meringue en
rood fruit**

Slaatje van venkel en Ganda-ham

Ingrediënten (10 pers)

- ½ venkelknol
- 2 lente-uitjes
- 6 sneetjes Ganda-ham
- 2 eetlepels olijfolie
- limoensap
- peper



Bereiding

- Snij ½ venkelknol in blokjes van ½ cm
- Snij 2 lente-uitjes in fijne ringetjes
- Snij 6 sneetjes Ganda-ham in heel fijne reepjes
- Meng de stukjes venkel en lente-ui met 2 eetlepels olijfolie en limoensap (naar smaak)
- Kruid met peper en zout
- Verdeel de mengeling over glaasjes en bestrooi met de reepjes Ganda-ham
- Zet koel weg tot u de glaasjes opdient

Tongrolletje in romig aspergesoepje

Ingrediënten (4 pers)

- 4 hondstongrolletjes (diepvries, Kelvin)
- 150 gr noordzeegarnalen
- 400 gr asperges
- 4 eetpelels fijngesnipperd bieslook
- sap van ½ citroen
- 2 dl lichte room
- ½ dl witte wijn
- 1 liter visbouillon
- peper en zout



Bereiding

- Schil verse asperges met een dunschiller van top naar voet en verwijder het harde uiteinde
- Snij de asperges in stukken
- Hou van de puntjes 3 cm over
- Breng de visbouillon aan de kook en laat de asperges 15 minuten gaar worden
- Haal ze uit de bouillon met een schuimspaan (hou de puntjes apart voor de versiering)
- Doe in een hoge beker samen met 3 dl bouillon en mix alles
- Dep de garnalen ontdooien goed droog
- Breng 1 liter lichtgezouten water aan de kook in een kookpot
- Leg er een rooster over en schik er de hondstongrolletjes op
- Kruid met peper en zout en besprenkel met het citroensap
- Dek de kookpot af en stoom 15 à 20 minuten. gaar (afhankelijk van de dikte van de tongrolletjes)
- Voeg de laatste 3 minuten van de stoomtijd de aspergepunten toe om ze te verwarmen
- Breng ondertussen de aspergebouillon aan de kook
- Giet er de witte wijn en de room bij
- Laat nog even zonder deksel gaar worden op een zacht vuur
- Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout
- Voeg op het einde de garnalen en het fijngesnipperde bieslook toe
- Giet het aspergeroomsoepje in diepe borden en leg er in het midden een hondstongrolletje in
- Garneer met de aspergepunten en verwarmde fleurons (bladerdeegmaantjes)

Tip

- Ook lekker als hoofdgerecht. De hoeveelheid asperges blijft hetzelfde. Reken wel 2 à 3 hondstongrolletjes per persoon. Geef er een bolletje aardappelpuree bij.

Wijntip

- Viré-Clessé A.C.Vieilles VignesCave de Viré

Biertip

- Hopus blond bier

Paling in 't groen

Ingrediënten (4 pers)

- 5 deciliters visfumet
- 3 deciliters witte wijn
- 8 blaadjes zuring
- 1 bussel munt
- ½ bussel platte peterselie
- 2 bussels kervel
- 100 g spinazie
- 1 teentje look
- 2 grote sjalotten
- 1 kg paling (gestroopt en schoongemaakt)
- enkele takjes marjolein (het palingkruid)
- boter
- peper
- zout



Bereiding

- Spoel de verse palingen schoon onder stromend water. Wrijf met je vinger doorheen de buikholtte om restjes bloed te verwijderen.
- Pel de sjalotten en snipper ze zeer fijn.
- Pel de look en plet de teen tot pulp. Gebruik hiervoor het lemmet van je koksmes, en als je daar niet zo handig in bent, dan is er nog altijd de vertrouwde lookpers.
- Zet een ruime hoge pan op een matig vuur en smelt er een klontje boter in.
- Stoof de snippers sjalot samen met de lookpulp in de bruisende boter.
- Snij elke paling in moten van zo'n 7 centimeter. Het dunne staartstukje gebruiken we niet.
- Doe de stukken paling in de pan en laat ze even stoven in de sjalotjes.
- Schenk de witte wijn erbij en laat de wrange alcoholsmak er uitpruttelen.
- Giet ook de visfumet bij de paling en laat het visgerecht 20 minuten pruttelen op een zacht vuur.
- Breng intussen water aan de kook om de verse kruiden te blancheren.
- Maak alle kruiden schoon en verwijder de taaie steeltjes.
- Spoel de verse spinazie in ruim water. Er mag absoluut geen restje zand op achterblijven.
- Leg de zuring en de marjolein opzij. Doe de spinazie en alle andere overgebleven kruiden in het kokende water. Laat het groen erin liggen tot het water opnieuw begint te borrelen.
- Schep al het groen in een zeef en laat er koud stromend water overheen lopen.
- Doe het geblancheerde groen in de beker van de blender en mix het tot een gladde lopende puree.
- Doe ook de blaadjes zuring en de verse marjolein erbij en mix alles nog een laatste keer.
- Schep de moten paling uit de stoofpan en zet ze even opzij.
- Giet de kruidenpuree in de pan en voeg een klontje boter toe. Proef en kruid de saus met peper en zout.
- Mix de saus licht schuimig met de staafmixer. Voeg de stukken paling toe en serveer.
- Eet er vers bruin brood bij of gekookte aardappelen.

Eton mess met matcha meringue en rood fruit

Eton mess is een Britse dessertklassieker op basis van meringue, rood fruit en opgeklopte room. Voor de feestdagen een versie met mascarpone, rood fruit en matcha meringue.

Bereidingstijd : 90 minuten

Ingrediënten matchameringue (8 pers)

- 100 ml eiwit
- 1 snuifje zout
- 100 gr fijne suiker
- 80 gr bloedsuiker

Ingrediënten garnituur van de matchameringue

- 2 koffielepels matchapoeder
- 2 koffielepels lauw water
- 2 koffielepels rauwe meringue
- pompoenpitten
- kokosschilfers
- suikersterretjes

Ingrediënten rode vruchtenmengeling

- 500 gr diepvrieskersen
- 150 gr compote van veenbessen (of 50 gr honing op 150gr verse veenbessen, 5 minuutjes zacht laten koken)
- 1 sinaasappel
- 2 eetlepels maple syrup (of ahornsiroop)

Ingrediënten mascarpone mengeling

- 1 kg mascarpone (kamertemperatuur)
- 2 vanillestokjes
- 250 gr zure room
- 300 gr platte kaas
- 1 stuk witte chocolade (uit koelkast)



Bereiding

- **Matchameringue**
 - Neem een vetvrije kom en klopper
 - Klop het eiwit los en voeg een snuifje zout toe
 - Strooi er de suiker bij zodra het schuimig wordt
 - Klop 4 minuten verder tot je een stevig schuim krijgt
 - Zeef er de bloedsuiker over en meng het geheel
 - Neem bakpapier en teken er 2 cirkels op
 - Gebruik hiervoor de onderkant van een glazen kom en zorg dat de doorsnede ½ tot 1 cm kleiner is dan de schaal waarin je het dessert wilt opdienen (Ik gebruikte een glazen schaal met hoogte 12 cm en doorsnede 18 cm)
 - Leg het bakpapier omgekeerd in een bakvorm
 - Plak het bakpapier vast met 2 dotjes meringue
 - Spuit de omtrek van de getekende cirkel en spuit telkens kleinere cirkels naar binnen toe
 - Meng de matcha met water en meringue stevig onder elkaar
 - Bestrijk de meringueronde met de matchamengeling
 - Bestrooi met pompoenpitten en kokosschilfers

- Spuit op een ander stuk bakpapier de kerstboompjes: eerst de stam, vervolgens 3 takken naar boven toe en nog eens 2 takken die de punt van de kerstboom vormen
- Bestrijk de kruin met de matchamengeling
- Kleef een suikersterretje in de punt van de kerstboom
- Bak de meringues 2 uur af op 90 °C
- Laat afkoelen
- **Rode vruchtenmengeling**
 - Doe de kersen in een kom
 - Voeg de veenbessencompote en de sinaasappelzeste toe
 - Meng er de agavesiroop onder
- **Mascarponemengeling**
 - Doe de mascarpone in een kom
 - Schraap het merg uit de vanillestokken en voeg toe aan de mascarpone
 - Klop los tot een gladde massa
 - Voeg de zure room en de plattekaas toe en meng goed onder elkaar
- **Afwerking**
 - Als de meringuerondes afgekoeld zijn, kunnen we beginnen vullen
 - Maak eerst een laag met fruit, dan een laag met mascarpone en dan een meringueronde
 - Herhaal en eindig met de mascarpone door deze mooi in rondes te spuiten
 - Rasp er witte chocolade over
 - Wacht tot net voor het opdienen om de kerstboommeringues in de kom te steken
 - Neem telkens 2 boompjes en steek ze samen, met de rugjes tegen elkaar, in de mascarpone