

Menu 192.

**Courgettepakje met scampi en
Tomatencoulis**

Vitello tonnato

Tongrolletje in romig aspergesoepje

Papillot van kabeljauw met citroenpuree

**Eton mess met meringue en
rood fruit**

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

Vitello tonnato

Ingrediënten (4 pers)

- 800 gr kalfsvlees
- 3 liter kippenbouillon
- ½ liter droge witte wijn
- 1 wortel
- 2 uien
- 2 tot 4 kruidnagels
- 1 taakje rosmarijn
- 5 laurier blaadjes
- zout
- zwarte peperbolletjes

Ingrediënten voor de saus

- 3 eidooiers
- ½ citroen
- 2 dl arachideolie
- 200 gr tonijn uit blik in eigen nat
- 6 ansjovisfilets
- 50 gr kappertjes
- 2 eetlepels kookvocht
- 1 snuifje zeezout
- peper

Ingrediënten voor garnering

- 50 gr rucola
- 2 eetlepels kappertjes

Bereiding

- **Vlees**
 - Bouillon klaarmaken
 - De groenten wassen en in grove stukken snijden
 - De groenten in een kookpot doen, leg het vlees erbij
 - Giet er de wijn over en dan het vlees bedekken met de bouillon
 - Laat het vlees voor 1½ uur op zacht vuur garen
 - Daarna het vlees uithalen en laten afkoelen
- **Saus**
 - Neem een hoge beker en doe er de eidooiers in
 - Voeg het sap van de citroen toe en een scheutje kookvocht van het kalfsvlees
 - Olie toe voegen
 - Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise
 - Giet het vocht van de tonijn weg en voeg het aan de mayonaise
 - Mix de saus glad en voeg daarna de ansjovisfilets en de kappertjes toe
 - Mix opnieuw
 - Voeg naar smaak wat extra citroensap, zout en wat peper van de molen en mix de laatste keer
 - Schenk de saus in een kom
 - Afdekken met folie
- **Afwerking**
 - Vlees in zeer dunne plakjes snijden
 - Schik op een platte bord de sneetjes vlees
 - Lepel er wat tonijnsaus over
 - Werk af met kappertjes en rucola



Tongrolletje in romig aspergesoepje

Ingrediënten (4 pers)

- 4 hondstongrolletjes (diepvries, Kelvin)
- 150 gr noordzeegarnalen
- 400 gr asperges
- 4 eetepels 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

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 smeugige 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

Eton mess met 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

- Meringue

Ingrediënten rode vruchtenmengeling

- Rode vruchten van het seizoen
- 1 sinaasappel
- 2 eetlepels maple syrup (of ahornsiroop)

Ingrediënten mascarponemengeling

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



Bereiding

- **Rode vruchtenmengeling**
 - Doe de rode vruchtenmengeling in een kom
 - Voeg 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 platte kaas toe en meng goed onder elkaar
- **Afwerking**
 - Maak eerst een laag met fruit, dan een laag met mascarpone en dan een ronde met (verkrumelde) meringue
 - Herhaal en eindig met de mascarpone door deze mooi in rondes te spuiten
 - Rasp er witte chocolade over
 - Versier nog met meringues