

Menu 195.

**Cappuccino met paddenstoelen en
krokante pancetta**

Thaise kokossoep met shiitake en garnalen

Lamsfilet met zuiders korstje

**Krokant bladerdeegtaartje met frambozen en
geitenkaasroom**

Cappuccino met paddenstoelen en krokante pancetta

Ingrediënten (4 pers)

- 250 gr Parijse champignons
- 250 gr gemengde bospaddestoelen
- 100 gr pancetta
- 4 dl melk
- 1 ui
- 250 ml room
- 2 vetarme gevogeltebouillonblokjes
- 2½ eetlepel olijfolie
- 2 afgestreken eetlepel bloem
- ½ citroen
- peper en zout



Bereiding

- Was de champignons en paddenstoelen niet, want ze nemen teveel vocht op: borstel ze schoon
- Snij de Parijse champignons fijn
- Stoof in een kookpot, met 2 eetlepels olie in
- Besprenkel met wat citroensap en voeg de fijngesneden ui toe
- Laat alles stoven, eerst op zacht vuur, dan op matig vuur
- Wanneer de champignons nagenoeg al hun vocht hebben afgegeven, voeg dan de bospaddestoelen toe en stoof 2 minuten op hoog vuur
- Roer er de bloem door en roer goed gedurende 1 minuut
- Voeg dan 70 cl water toe, de melk en de verkruimelde bouillonblokjes
- Breng aan de kook, dek af en laat 15 minuten zacht koken
- Snij ondertussen de pancetta in reepjes en bak goudbruin in een licht ingevette antikleefpan, eerst op zacht vuur, later op hoog vuur
- Laat uitlekken op keukenpapier wanneer ze knapperig geworden zijn
- Klop de room lobbig en kruid licht met zout
- Laat de gare soep 5 minuten rusten en mix daarna fijn
- Breng op smaak met peper en zout
- Serveer de warme soep in tassen met bovenop de room en de in stukjes gebroken pancetta

Tip

- Gebruik transparante theetassen voor een groots effect!
- Voeg aan de opgeklopte room een beetje Parmezaanse kaas toe

Thaise kokossoep met shiitake en garnalen

Ingrediënten (8 pers)

- 1 eetlepel plantaardige olie
- 2 eetlepels geraspte verse gemberwortel
- 1 theelepel fijngehakte citroengras
- 2 theelepels rode curry pasta
- 950 ml kippenbouillon
- 3 eetlepels vissaus
- 1 eetlepel lichtbruine basterdsuiker
- 3 blikjes kokosmelk van 400 ml
- 200 gr verse shiitake paddenstoelen, in plakjes
- 450 gr grote garnalen
- 2 eetlepels vers limoensap
- 1 snufje zout
- 1 à 2 eetlepels fijngehakte verse koriander



Bereiding

- Verhit olie in een grote pan op middelhoog vuur
- Roerbak hierin 1 minuut de gember, citroengras en curry pasta
- Schenk langzaam de kippenbouillon erbij onder voortdurend roeren
- Roer de vissaus erdoor en de bruine suiker; laat 15 minuten sudderen
- Roer de kokosmelk en paddenstoelen erdoor
- Kook deze al roerend in ongeveer 5 minuten zacht
- Voeg de garnalen toe
- Laat nog 5 minuten sudderen tot de garnalen gaar zijn
- Roer de citroensap erdoor
- Breng op smaak met zout
- Garneer met verse koriander

Lamsfilet met zuiders korstje

Ingrediënten (8 pers)

- 4 lamfilets

Ingrediënten korstje

- 4 eetl. geroosterde pijnboompitten
- 2 knoflookteentjes
- 16 muntblaadjes
- 8 eetlepels paneermeel
- 8 eetlepels olijfolie
- vers gemalen peper
- zeezout

Ingrediënten garnituur

- 2 aubergines
- 2 teentje knoflook
- rozemarijn
- olijfolie
- peper en zout
- 8 kleine tomaten
- 8 blaadjes basilicum
- 125 gr buffelmozzarella
- 0.75 kg ongeschilde gewassen krielaardappeltjes
- 1 ui
- 2 grote takken tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 grote tak rozemarijn
- 1½ dl olijfolie



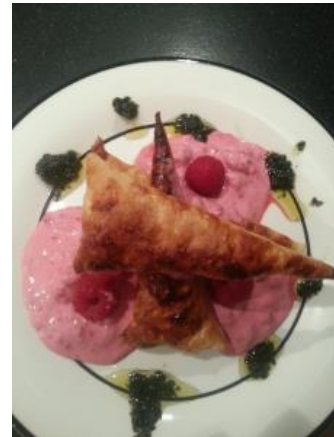
Bereiding

- Korst de lamfilets rondom, kruid met peper en zout en laat afkoelen
- Voor het korstje alle ingrediënten fijn mixen.
- Dek de de lamfilets toe met het kruidenlaagje
- Bak de lamfilets rosé in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ongeveer 8 à 10 minuten
- Laat een 5-tal minuten rusten onder alufolie en versnijdt in sneetjes
- Snijd de aubergines in tweeën en leg ze op een bakplaat
- Snijd het vruchtvlies kruiselings in
- Overgiet met olijfolie en steek in elke helft een half teentje knoflook en een beetje rozemarijn
- Kruid met peper en zout
- Zet alle auberginehelften ongeveer een halfuur in een voorverwarmde oven van 180°C
- Laat lichtjes afkoelen en schraap het vruchtvlies uit de aubergine
- Vul met dit mengsel de uitgeholde tomaten op
- Werk af met een blaadje basilicum en een dun sneetje buffelmozzarella
- Laten even voor opdienen kleuren onder de grill
- Snijd de uien fijn en voeg samen met de tijm, rozemarijn en knoflook bij de olijfolie
- Verwarm de olie langzaam zodat de kruiden hun smaak kunnen afgeven
- Doe de aardappeltjes in de olie en laat ze op een zacht vuur konfijten
- Haal ze uit de olie en strooi er een beetje zeezout “fleur de sel“ op

Krokant bladerdeegtaartje met frambozen en geitenkaasroom

Ingrediënten (4 pers)

- 4 plakjes roomboterbladerdeeg, diepvries
- 1 ei, losgeklopt
- 3 eetlepels poedersuiker
- 75 gr Bettine chèvre honing
- 125 ml crème fraîche
- 250 gr frambozen
- 4 eetlepels verse munt, fijngehakt
- 2 eetlepels olijfolie, extra vierge
- bakplaat bekleed met bakpapier



Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 210°C
- Laat de plakjes bladerdeeg bijna ontdooien
- Halveer de plakjes en snijd ze vervolgens schuin door midden
- Leg de stukjes bladerdeeg op de bakplaat
- Strijk in met ei en bestrooi met behulp van een theezeeffje met poedersuiker
- Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak in 15 minuten goudbruin en krokant
- Roer de geitenkaas en crème fraîche in een kom met een vork los
- Druk met een spatel de laatste klontjes glad
- Roer er 100 gr van de frambozen door
- Roer de munt en de olie door elkaar
- Leg twee puntjes bladerdeeg willekeurig op het bord
- Schep de frambozen-geitenkaas room erop
- Sluit af met bladerdeeg en garneer met de resterende frambozen
- Druppel de grove muntolie eromheen