

Menu 199.

Scampi in krokant jasje van Kataifideeg

Kreeftsalade met limoendressing

**Pittige Groninger mosterdsoep met prei en
spekjes**

**Varkenswang, truffel aardappelchips, mango
pickles crème**

Moelleux van chocolade

Scampi in krokant jasje van Kataifideeg

Ingrediënten

- 200 gr gepelde scampi's (verwijder het darmkanaal)
- kataifideeg



Bereiding

- verhit een beetje olijsfolie en stoof hierin de scampi
- rol de scampi's in kataifideeg
- verwarm de friteuse op 180 graden.
- Frituur de balletjes tot ze een mooie kleur krijgen (alternatief : gebruik een oven op 180 graden)

Kreeftsalade met limoendressing

Bereidingstijd :

Ingrediënten (2 pers)

- 250 gr jonge nieuwe aardappelen
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels Griekse yoghurt
- fijn geraspte schil van ½ limoen
- peper en zout
- 150 gr rivierkreeftjes
- 2 kleine sjalotjes, in dunne schijfjes gesneden
- 85 gr peultjes, gescheurd
- 85 gr blauwe druiven, zonder pitjes
- 85 gr witte druiven, zonder pitjes
- 30 gr waterkers
- 55 gr rucola



Bereiding

- Doe de aardappelen in een steelpan en bedek ze met kokend water
- Laat ± 15 minuten koken, of tot ze net gaar zijn
- Laat de aardappelen uitlekken en afkoelen en halveer ze dan
- Terwijl de aardappelen afkoelen, mengt u de mayonaise, de yoghurt en de limoenschil en brengt u het mengsel op smaak met peper en zout
- Zet daarna opzij
- Snijd het lijf van de rivierkreeftjes overlans door met een scherp mes, van de staart tot de kop

- Haal het vlees uit het lijf, de staart en de scharen
- Snijd het vlees in kleine stukken. (U kunt eventueel ook het vlees uit de poten halen met behulp van een pincet, maar het is veel werk om de kleine hoeveelheid vlees eruit te krijgen)
- Meng de aardappelen met de sjalotjes, de peultjes, de druiven, de waterkers en de limoendressing
- Schik de rucola op grote borden en voeg de waterkers en de aardappelsalade toe
- Bestrooi met de stukjes kreeft en serveer

Variaties, info en tips

- Het stevige, zoete vlees wordt hier geserveerd op een bedje van blaadjes pittige sla, gescheurde peultjes, druiven en kleine, in de schil gekookte, nieuwe aardappelen, gemengd met een dressing met stukjes limoenschil. Serveer met sneetjes boerenbrood
- **Limoen-honingdressing**
 - Meng 2 eetlepels arachideolie met 1 eetlepel citroensap, ½ theelepel kerriepasta en ½ theelepel vloeibare honing
- **Kreeft-papajasalade**
 - Meng 1 grote rijpe papaja, zonder zaden en in schijfjes gesneden, en 1 fijngesneden avocado met de aardappelen, de waterkers en de sjalotjes, in plaats van de peultjes en de druiven. Schep de papajasalade op 85 gr kruidensalade (met takjes verse koriander) in plaats van rucola. Besprenkel met de limoen-honingdressing en bestrooi met het kreeftenvlees en 30 gr geroosterde cashewnoten
- U kunt de rucola vervangen door witlof of gescheurde bindsla
- Kreeft is een uitstekende bron van het antioxidant selenium, dat de cellen beschermt tegen beschadiging door vrije radicalen
- Bepaalde soorten druiven worden gekweekt voor wijn, andere om te laten drogen tot rozijnen, krenten en sultanarozijnen, en nog andere om zo op te eten. De voedingswaarde van witte en blauwe druiven is dezelfde. Druiven hebben van alle vruchten een van de hoogste gehalten aan suiker, vooral glucose en fructose, en ze zijn een goede bron van kalium

Pittige Groninger mosterdsoep met prei en spekjes

Ingrediënten (4 pers)

- 1 prei
- 50 gr boter
- 60 gr bloem
- 1 liter groentebouillon
- 3 eetlepels Pittige Groninger mosterd
- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gr gerookte spekreepjes
- 125 ml slagroom



Bereiding

- Smelt in een soeppan de boter
- Voeg de bloem in één keer toe en bak 3 minuten zachtjes mee zonder te kleuren
- Schenk langzaam en al kloppend met een garde de bouillon erbij en klop glad
- Klop de mosterd erdoor en breng aan de kook
- Kook de soep 5 minuten zachtjes
- Verhit intussen in een koekenpan de olijfolie en bak de spekjes in 4 minuten knapperig uit
- Laat de spekjes op een vel keukenpapier uitlekken
- Schenk de slagroom bij de soep
- Laat de soep niet meer koken!
- Voeg vlak voor het serveren de prei en spekreepjes toe aan de soep en verdeel deze over 4 kommen

Tip

- Voeg voor een kruidig accent met de bloem 2 theelepels kerriepoeder toe

Varkenswang, truffel aardappelchips, mango pickles crème

Ingrediënten (4 pers)

- 12 varkenswangen (2 per persoon)
- 1 eetlepel geconcentreerde tomatenpasta
- 1 fijngesneden ui
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel Tierenteyn mosterd
- 1 snede wit brood
- 1 teen geplette look
- 1 tak tijm
- 1 blad laurier
- lente-uitje
- 250 ml Petrus Bruin
- bruine kalfsfond
- 75 gr ongezouten boter
- 1 eetlepel olijfolie
- peper en zout
- kruidnagels
- boter
- 1 grote tak tijm
- truffelaardappel
- erwtenkruid (affila cress)
- 4 eetlepels pickles
- 2 eetlepel room
- ¼ mango
- friteuse
- mandoline



Bereiding

- Was de truffelaardappel grondig
- Snijd er met de mandoline chips van
- Spoel de chips, dep ze droog en zet apart
- Verwijder de vliesjes van de varkenswangen met een scherp mes
- Kruid ze met peper en zout
- Doe de olijfolie samen met de helft van de boter in een stoofpan
- Kleur hierin de varkenswangen langs beide zijden
- Haal de wangen uit de pan en houd ze warm
- Giet het vet uit de pan
- Smelt de overblijvende boter in dezelfde pan en stoof hierin de ui
- Na enkele minuten bak je de geconcentreerde tomaten pasta mee
- Doe de varkenswangen erbij
- Houd de jus die is vrijgekomen bij
- Voeg de bloem toe
- Roer goed om en doe de look, tijm en laurier erbij
- Besmeer de snede brood met de mosterd en leg bij in de pan
- Giet het bier en de overgebleven jus van de varkenswangen erbij
- Voeg de bruine kalfsfond toe tot de wangen onder staan
- Zet het deksel op de pan en kook alles in ± 90 minuten op een matig vuur mooi zacht
- Klop ondertussen de room half op en doe er pickles en heel fijn gesneden mango bij
- Haal het deksel van de stoverij en laat inkoken tot de gewenste dikte

- Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout
- Zet je friteuse op 180°C
- Bak de chips af
- Leg ze uit op een keukenpapier en strooi er een klein beetje zout over
- Serveer nu een wangetje met wat picklescrème, chips en erwtenkruid (affila cress)

Moelleux van chocolade

Ingrediënten (4pers)

- 100gr Belgische pure chocolade
- 110 gr boter
- volledige eieren
- 2 eierdooiers
- 100 gr suiker
- 50 gr gezeefde patisseriebloem
- zout
- vanille-ijs
- vers rood fruit



Benodigheden

- 4 metalen serveerringen en een zeef en spuitzak en een vel bakpapier of een ovenmatje van siliconen en een keukenweegschaal en een mesje

Bereiding

- Smelt de chocolade samen met de boter op een zacht vuur.
- Meng de volledige eieren en de dooiers van de overgebleven eieren met de suiker. Klop het mengsel los met de garde.
- Zeef de bloem erbovenop en klop met de garde tot je een glad, klontervrij beslag krijgt.
- Schenk het mengsel van gesmolten chocolade met boter bij het beslag. Roer er een snuifje zout onder.
- Giet het moelleuxbeslag in een spuitzak. Laat het een paar uur afkoelen en opstijven in de koelkast.
- Warm de oven voor tot 210°C. Hou de bakplaat apart. Bak de moelleux vlak voor het serveren.
- Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens bloem over. Dankzij dit beschermlaagje kan je de gebakjes later makkelijk losmaken.
- Plaats de ringen op de bakplaat, bij voorkeur op een vel bakpapier of een bakmatje.
- Snij de top van de spuitzak (en gooi het stukje plastic meteen weg). Spuit porties beslag in de vormpjes. Vul elke ring voor 2/3 met het chocoladebeslag. Het gebak zal rijzen in de oven.
- Bak de moelleux 8 (tot max. 10) minuten in de oven op 210 °C. (de baktijd hangt af van het type oven)
- Plaats de ring met de moelleux in het midden van het bord en schuif de metalen ring eraf. Zit het gebakje te vast? Gebruik een aardappelmesje om het gebak voorzichtig los te snijden. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Meteen serveren!
- Serveer de warme moelleux met een bol vanille-ijs en/of een beetje vers rood fruit.

