

Menu 201.

**Lauwwarm ovenkaasje, salade,
appelstroop en walnoten**

Aspergeroomsoep met gerookte zalm

**Lamskroontje. millefeuille van aardappelen,
gekonfijte look en asperges**

**Pavlovastronk met ananas,
munt en limoen**

Lauwwarm ovenkaasje, salade, appelstroop en walnoten

Ingrediënten appelstroopvinaigrette (15 pers)

- 0,25 dl appelazijn
- 0,75 dl walnotenolie
- 1 eetlepel appelstroop
- ½ theelepel mosterd
- ½ theelepel suiker
- peper en zout

Salade

- 200 gr gemengde sla
- 20 gr kervel
- 20 gr platte peterselie
- 20 gr bieslook
- 2 lente-uitjes
- 2 appels Jonagold
- 2 eetlepels walnoten
- ½ pp Bouquet des Moines (Val-Dieu)
- kaas - 8 stuks
- walnotenolie

Extra

- spuitflesje



Bereiding

- **Appelstroopvinaigrette**
 - Klop alle genoemde ingrediënten voor de appelstroop vinaigrette tot een dressing
 - Doe de dressing in een spuitflesje
- **Sla**
 - Snijd de appels in partjes - 2 partjes per persoon
 - Besmeer ze met walnotenolie
 - Leg ze 10 à 15 minuten onder de grill, zodat ze zacht zijn, maar wel nog compact. Laat ze niet verbranden
 - Snijd de kaas doormidden en zet de helften onder de grill tot de kaas gesmolten is. De korst van de kaas fungeert als een bakje voor de gesmolten kaas
 - Verdeel de sla, de fijn gehakte kruiden, lente-ui, geroosterde appeltjes en walnoten over de borden
- **Afwerking**
 - Verdeel de dressing royaal over de salade
 - Leg het gesmolten kaasje in het midden van de salade en geef er nog een paar streepjes van de appelstroopvinaigrette overheen en serveer

Aspergeroomsoep met gerookte zalm

Bereidingstijd :

Ingrediënten (4 pers)

- 150 gr gerookte zalm
- 1preiwit
- 2 uien
- 1kruidenbultje (verse laurier, tijm en peterselie)
- 200 ml room
- handvol bieslook
- 1 snede wit brood
- boter
- peper en zout
- 1 bussel witte asperges



Bereiding

- Spoel de prei
- Halveer in de lengte en snipper grof
- Pel en snipper de uien
- Schil de asperges, breek het harde uiteinde af
- Snij ze in grove stukken
- Bewaar de schillen
- Snipper de bieslook
- Snij 4 mooie repen zalm en snipper de rest
- Stoof de asperges met de prei en ui gaar in boter
- Stoof de aspergekopjes apart en hou ze opzij
- Kook de aspergeschillen in licht gezouten water
- Laat, van het vuur af, een kwartier trekken
- Giet door een zeef bij de groenten
- Doe er het kruidentuiltje bij en breng aan de kook
- Laat een halfuur garen
- Snij 4 dobbelsteentjes uit het witbrood
- Bak het brood rondom in boter
- Verwijder het kruidenbultje en mix de soep
- Breng op smaak met peper en zout
- Omwikkel de aspergekopjes met zalm en prik ze met het brood aan een spiesje
- Schenk de soep in glaasjes en werk af met de room, zalmsnippers en bieslook
- Serveer met de spiesjes

Lamskroontje met millefeuille van aardappelen, gekonfijte look en asperges

Ingrediënten (10 pers)

- 5 opgekuiste carrés van lam (parures houden voor saus)
- 1 kg zoete aardappelen
- ½ kg Charlotte aardappelen
- ½ kg truffelaardappeltjes
- ½ kg Bintjes
- 1 bol knoflook
- Olijfolie
- rode shusi
- verse kervel
- rode en groene mosterdsla
- Bouquet garni
- wortel
- selder
- ui
- boter
- scheut porto / scheut rode wijn
- 2 botten asperges
- 1 schaaltjes groene aspergepunten



Bereiding

- Maak een fond door de parures van de lams carré aan te bakken
- Voeg wortel, selder, ui en bouquet garni toe
- Bevochtig met wat fond en rode wijn, een scheut porto en laat inkoken
- Zeef en werk af met een klontje hoeveboter
- Schil de zoete aardappelen
- Kook de helft gaar in licht gezouten water
- Pureer door een passe-vite en maak een fijne puree
- Hou warm
- Schil de bintjes, de truffelaardappeltjes en gebruik de helft van de zoete aardappelen
- Snij dit alles in hele fijne dunne plakjes van max. 4 x 4 cm
- Frituur elke soort apart tot knapperige chips en bestrooi lichtjes met zout
- Breng een kommetje olijfolie tot tegen het kookpunt en voeg er de teentjes look aan toe (niet pellen)
- Laat zo'n 15 minuten warmen (niet koken) en laat afkoelen
- Haal de (zachte) look uit de pel en hou apart
- Schil de Charlotte aardappelen en kook gaar
- Pureer door passe-vite en voeg er de gekonfijte look aan toe
- Werk af door bij te kruiden en hou warm
- Schil de asperges, snij de topjes af op zo'n 3 cm (mooi recht zodat je ze kan rechtzetten)
- Kook deze beetgaar
- Kook de rest van de asperges en cutter fijn met een scheutje room en een klontje boter
- Afkruiden met peper en zout
- Schil de groene aspergepunten en kook deze beetgaar

- Bak de carrés aan en kruid met wat peper en zout, bak verder af in een oven van zo'n 180° tot rosé
- Snij de koteletjes los

Bordschikking

- Maak een torentje met de aardappelchips door afwisselend elke soort te nemen en tussen elke chip een klein beetje van de gekonfijte lookpuree te spuiten (dit zou voor iets meer stabiliteit moeten zorgen)
- Werk af met een plukje verse kervel
- Schik op een langwerpige bord 3 koteletjes
- Zet links boven een torentje aardappelchips
- Spuit kleine "dotjes" van de zoete aardappel rond het vlees
- Leg op elk dotje een kervelplukje
- Spuit ook nog enkele "dotjes" van de knoflookpuree en leg hierop een blaadje rode shiso
- Spuit enkele dotjes zelf van asperges en garneer met een groene aspergepunt
- Werk het bord af met wat saus en de rode en groene mosterdsla
- Plaats een 2 tot 3-tal staafjes aspergepunten rechtop rond het vlees
- Schenk hierbij een lekkere rode wijn

Pavloastronk met ananas, munt en limoen

Ingrediënten Meringue (6 pers)

- 1 koffielepel citroensap
- 4 eiwitten op kamertemperatuur
- 220 gr heel fijne suiker
- 2 eetlepels heel fijne suiker
- 1 eetlepel maïszetmeel

Ingrediënten garnituur

- 1 ananas
- 3 limoenen
- 2 dl slagroom
- 2 eetlepels mascarpone
- 200 gr kristalsuiker + 1 eetlepel
- 2 dl water
- 60 gr verse munt



Bereiding

■ Garnituur

- Breng het water aan de kook met 200 gr suiker, het sap van de limoenen en 50 gr munt
- Laat 10 minuten sudderen
- Schil de ananas, verwijder de harde kern en snijd hem in kleine blokjes
- Giet er de gezeefde siroop over en laat afkoelen

■ Meringue

- Verwarm de oven voor op 170°C
- Klop de eiwitten tot schuim en voeg al kloppend en geleidelijk aan 220 gr suiker toe
- Blijf nog minstens 5 minuten kloppen: je mag geen suikerkorrels meer voelen als je een beetje meringue tussen de vingers knijpt
- Los het zetmeel op met het citroensap
- Roer dit mengsel voorzichtig onder de meringue
- Verdeel de bereiding over een met bakpapier bedekte bakplaat
- Vorm een vierkant met een zijde van 23 cm, en met een dikte van ± 3 cm.
- Schuif in de oven en verlaag de temperatuur van de oven tot 120°C
- Bak 25 à 30 minuten tot de meringue lichtjes goudbruin is
- Laat hem 10 minuten rusten en draai hem dan om op een met 2 eetlepels suiker bestrooid vel bakpapier
- Maak voorzichtig het andere vel bakpapier los. De textuur is onderaan krokant en bovenaan zacht
- Klop de room op
- Voeg, wanneer hij nog soepel is, de mascarpone en 1 eetlepel suiker toe
- Klop op tot er zich punten vormen
- Bestrijk de meringue met $\frac{3}{4}$ van de room, tot 2 cm van de rand
- Schik een brede rij goed uitgelekte ananasstukken op een derde van de meringue
- Bestrooi met gehakte munt en rol voorzichtig op
- Vorm op de bovenkant een streep met de rest van de room
- Werk af met ananasblokjes en munt
- Serveer en geef er de rest van de ananas apart bij

Tip

- Maak alle onderdelen apart klaar (bewaar de crème in de koelkast) en stel je dessert pas op het laatste moment samen, zodat de meringue heerlijk krokant blijft