

**Menu 208.**

**Hapje met zalm en dille**

**Wraprolletjes met ham**

**Flan van Passendale Classic met carpaccio  
van tomaten en pijnboompitten**

**Pastinaaksoep**

**Parelhoen, schorseneren en salie**

**Moelleux van chocolade**

## Hapje met zalm en dille

### Ingrediënten (8 hapjes)

- 200 g zalmfilet (zo vers mogelijk)
- 3 lente-uitjes
- 125 g zure room
- 1 bosje dille, gehakt
- rasp van 1/2 citroen
- peper en zout
- 50 g zeekraal



### Bereiding

- Snijd de zalmfilet in blokjes.
- Snijd de lente-ui in schuine ringen.
- Meng beiden en zet koel weg tot gebruik.
- Roer de zure room los.
- Meng met dille en citroenrasp.
- Kruid bij met peper en zout.
- Controleer de zeekraal op bruine of harde stukjes en gooi deze weg.
- Doe de mooie stukken in een vergiet.
- Giet er langzaam een liter kokend water over.
- Spoel onmiddellijk met koud water.
- Verdeel de zure room over 8 glaasjes.
- Schep er de zalmtartaar op.
- Werk af met zeekraal.
- Serveer het hapje met zalm en dille.

## Wraprolletjes met ham

### Ingrediënten ( 7 à 8 stuks)

- 1 grote wrap
- 5 dunne, ronde plakjes gekookte ham
- handje rucola
- 1 flinke eetlepel kruidenkaas (bv. Philadelphia bieslook light)



### Bereiding

Leg de wrap open.

- Leg de wrap open
- Verdeel de kruidenkaas over de hele wrap.
- Leg de plakjes ham erop.
- Verdeel de rucola over de wrap.
- Draai de wrap tot een rol.
- Draai er eventueel nog huishoudfolie over om hem iets vaster op te kunnen rollen.
- Leg de rol nu zo'n uurtje in de koelkast.
- Draai de huishoudfolie eraf. Snijd de wrap in schijfjes.
- Steek er nu nog een prikker door.

## Flan van Passendale Classic met carpaccio van tomaten en pijnboompitten

Bereidingstijd : Voorbereidingstijd: 45 minuten, bereiding : 10 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 dl volle melk
- 1 dl room
- 100 gr boter
- 200 gr Passendale
- 50 gr gegrilde pijnboompitten
- 10 zongedroogde tomaten
- 1 rijpe tomaat
- 4 gelatineblaadjes
- 4 blaadjes basilicum
- peper
- grof zeezout



### Bereiding

- Breng de melk samen met de room aan de kook
- Voeg er de geweekte gelatineblaadjes aan toe
- Snijd de kaas in fijne blokjes en meng ze samen met de zachte boter tot een homogene massa door er geleidelijk het warme roommengsel aan toe te voegen
- Kruid met peper en zout
- Giet in vormpjes en laat een nacht opstijven in de koelkast
- Vries de tomaat kort in en snijd ze nadien in flinterdunne schijfjes
- Kruid de carpaccio met peper en zout en werk af met een blaadje basilicum
- Ontvorm de kaasjes en werk af met de pijnboompitten en zongedroogde tomaten

## Pastinaaksoep

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 sneetjes wit brood (in blokjes)
- 1½ liter kippenbouillon
- 2 aardappelen (middelgroot, in blokjes)
- 2 pastinaken (in blokjes)
- 2 eetlepels kervel (gehakt)
- 1 ui (gesnipperd)
- boter (of olijfolie)
- nootmuskaat
- zout en peper



### Bereiding

- Snij de pastinaken en de aardappelen in blokjes
- Snipper de ui
- Hak de kervel
- Snij het brood in blokjes
- Fruit de uisnippers in een koffielepel boter of olijfolie
- Voeg pastinaak en aardappelen toe
- Schep goed om
- Doe er de gevogeltefond bij
- Laat ½ uur zacht koken onder deksel
- Bak de broodblokjes goudbruin in boter of olie
- Meng met de kervel
- Mix de soep en breng ze op smaak met peper, zout en nootmuskaat
- Laat opnieuw tot tegen de kook aan komen
- Verdeel de croutons over diepe borden of kommetjes
- Lepel er de hete soep bij
- Serveer meteen

## Parelhoen, schorseneren en salie

### Ingrediënten ( 2 pers)

- 500 gr boter
- verse tijm
- 150 gr room 40%
- peper en zout
- Ras-el-hanout
- Olijfolie
- 6 laurierblaadjes
- 4 teentjes look



### Ingrediënten Parelhoen

- 2 parelhoensuprèmes (filet met vel en vleugeltje eraan)
- 250ml gevogeltefond
- 0,5 dl cognac
- 5 blaadjes salie
- 1 eetlepel Tierenteyn-mosterd
- 1 grote sjalot (30gr)
- 1 koffielepel witte bloem
- 4 kippenvleugels

### Ingrediënten Schorseneren

- 2 schorseneren
- 50 gr comté kaas
- 1 citroen

### Ingrediënten Fondant aardappel

- 4 grote Charlotte-aardappelen
- 30 gr gerookt spek
- 150 ml gevogeltebouillon

### Ingrediënten Champignonmengeling

- 1 dikke snede gerookt spek (30 gr)
- 1 klein bakje Parijse champignons
- 1 kleine ajuin
- 50ml saus van parelhoen
- paar takjes platte peterselie

### Ingrediënten Aardpeerzalf

- 6 aardperen
- 1 dl room
- peper & zout
- nootmuskaat
- 1 klompje boter

### Bereiding

#### ■ Volgorde van de bereiding

- Eerst de aardappelfondants in gang steken
- Ondertussen de schorseneren schillen en koken
- Terwijl de schorseneren koken, de parelhoen bakken en saus in gang steken
- Ondertussen zullen de aardappelen klaar zijn en verplaatsen naar de ovenschaal waar de parelhoenfilets op liggen. Zet nog niet in de oven
- Ondertussen zijn de schorseneren gaar, afgieten en apart zetten
- Plaats nu de schaal met parelhoen en aardappel in de oven
- Nu de champignonmengeling maken en afwerken en vervolgens de schorseneren afwerken met de room en kaas

- Saus zeven, afwerken met een klontje boter
- **Fondant aardappel**
  - Snij de vastkokende aardappel in dikke schijven en steek uit in een cirkel
  - Plaats de schijven in een antikleefpan en zet onder met de bouillon, een scheut water, spek, een takje tijm, teentje look, peper, zout en een laurierblaadje
  - Plaats op een hevig vuur en laat de pan droog koken : de aardappelen zullen gaar zijn
  - Voeg een klontje boter toe aan de pan en kleur de onderkant van de aardappelen, kruiden met peper en zout
- **Schorseneren**
  - Schil de schorseneren en plaats ze eventjes in water met wat citroensap
  - Snij in gelijke stukken en spoel af
  - Breng de stukken schorseneren aan de kook in water met wat zout
  - Verminder het vuur en kook de schorseneren gaar
  - Giet af
  - Smelt een klontje boter in een pannetje en bak er de schorseneren in aan
  - Voeg een scheut room toe en kook bijna uit zodanig dat de schorseneren mooi bedekt zijn met de room
  - Breng op smaak met wat geraspte Comté-kaas, peper en zout
- **Parelhoen**
  - Snij de vleugeltjes van de parelhoenfilets en kruid de parelhoenfilets en alle vleugeltjes met peper, zout en ras el hanout
  - Smelt een klontje boter in een vuurvaste pan en laat lichtjes bruinen
  - Plaats de filets en vleugeltjes op de velkant in de pan en schroei dicht
  - Neem de filets uit de pan en leg in een ovenschaal, voeg een klontje boter toe
  - Voeg een klontje boter toe aan de vuurvaste pan
  - Stoof er (samen met de nog in liggende vleugels) het fijngesneden sjalotje en de look in tot ze glazig worden
  - Voeg een koffielepel witte bloem, een eetlepel mosterd, een takje tijm en een blaadje laurier en de blaadjes salie toe
  - Blus met een scheut cognac en de gevogeltejus
  - Breng aan de kook en kook lichtjes in
  - Zeef de jus en werk af met een klontje boter
- **Champignonmengeling**
  - Snij de ui in fijne brunoise
  - Snij de champignons in vier en bak samen met een fijngesneden teentje look aan in een klontje bruisende boter,
  - Kruiden met peper en zout
  - Neem uit de pan en zet apart
  - Snij het spek in lardons
  - Plaats in het pannetje van de champignons met een klontje bruisende boter tot krokant
  - Voeg er de gebakken champignons en ui aan toe, samen met een 50ml van de afgewerkte saus
  - Breng op smaak met peper en werk af met gesneden platte peterselie
- **Aardpeerzalf**
  - Schil de aardperen en kook ze gaar in gezouten water
  - Mix ze daarna met de room en de boter en kruid met peper, zout en nootmuskaat
- **Afwerking**
  - Bord dressereren

## Moelleux van chocolade

### Ingrediënten (4pers)

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

### Benodigheden

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