

**Menu 210.**

**Brochette van Sint-Jakobsnoot met  
gember en chili**

**Soepje van venkel met bieslook,  
grijze garnalen en  
croûtons van volkorenbrood**

**Spiesje van kwartel met aardappelpapillot  
en slaatje van fijne groenten**

**Bretoense koekjes met vanilleslagroom en  
clementines**

## Brochette van Sint-Jakobsnoot met gember en chili

Deze hoeveelheden zijn eerder voor een hoofdgerecht. Als voorgerecht opteren voor 3 scampi's per brochette

### Ingrediënten (4 pers)

- 24 Sint-Jakobsnootjes
- 1 sjalot
- Solo vloeibaar
- 1 stuk gember (± 3 cm)
- 2 stengels citroengras
- 1 teentje knoflook
- 1 rode chilipeper (zonder zaadjes)
- 3 eetlepels kristalsuiker
- 1 glas droge witte wijn



### Bereiding

- Bereid eerst de marinade
- Hak de sjalot fijn
- Pel de knoflook en hak hem fijn
- Snijd de chilipeper doormidden, verwijder de zaadlijsten en versnipper hem
- Schil de gember en snijd hem in fijne stukken
- Snijd de citroengrassengel in reepjes
- Stoof de sjalot aan in wat Solo
- Laat stoven tot de sjalotnippers glazig en zacht zijn
- Voeg er dan de fijngesneden gember, de geperste knoflook, het citroengras en de chili aan toe
- Bestrooi met 3 eetlepels kristalsuiker en laat even stoven tot de suiker gesmolten is
- Blus de pan met een glas witte wijn vanaf het moment dat de suiker begint te karamelliseren
- Laat alles nog een vijftal minuutjes inkoken en giet de marinade door een fijne zeef in een kommetje
- Prik de Sint-Jakobsnootjes op een satéprikker en bak elke brochette kort aan elke kant op de barbecue
- Besmeer ze tijdens het bakken regelmatig met de marinade
- Schik de Sint-Jakobsnootjes op een bord met enkele lepels van de marinade als sausje
- Heerlijk met vers gekookte basmatirijst

## Soepje van venkel met bieslook, grijze garnalen en croûtons van volkorenbrood

Mmm, de subtiele anijssmaak van deze venkelsoep met grijze garnalen is overheerlijk! Niet alledaags, maar eens je ze geproefd hebt, smaakt het naar meer!

Bereidingstijd : 30 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 venkel
- 1 ui
- 4 eetlepels Solo light
- 1 liter groentebouillon
- 2 sneden volkorenbrood
- 75 gr grijze garnalen
- 2 eetlepels fijn gesnipperde bieslook



### Bereiding

- Snij de venkel en de ui in blokjes
- Stoof ze in 2 eetlepels gesmolten Solo aan en giet er de bouillon bij
- Laat de soep 10 minuten goed doorkoken, mix glad met een staafmixer of keukenmachine en giet door een zeef
- Breng verder op smaak met peper en zout
- Snij het brood in blokjes en ze bak in een pan met 2 eetlepels Solo krokant

### Tip

- Dien de soep op afgewerkt met de bieslook , de grijze garnalen en krokante broodblokjes

## Spiesje van kwartel met aardappelpapillot en slaatje van fijne groenten

Bereidingstijd 120 minuten

### Ingrediënten aardappelpapillotten (4 pers)

- 600 gr nieuwe krielaardappelen
- 1 volledige bol look
- 1 bosje peterselie
- 1 bosje salie
- 1 bosje basilicum
- 1 limoen
- 1 bosje verse kervel
- 150 gr Solo

### Ingrediënten kwartelspiesjes

- 8 kwartelfilets
- 8 dadels met pit
- 8 sneden gerookt ontbijtspek
- ½ Reblochon
- 4 spiesjes
- zongedroogde tomaatjes
- pijnboompitten
- 250 gr fijne groene boontjes
- 1 bussel witte asperges
- Rucola
- 1 pakje luzernescheuten

### Ingrediënten avocadopuree

- 1 avocado
- verse koriander
- peper en zout



### Bereiding

- **Krielaardappeltjes**
  - Was de aardappeltjes en voeg ze zonder te schillen toe aan gezouten kokend water
  - Kook ze gaar
  - Giet de aardappelen af en schrik ze even onder koud water
  - Pel ze daarna
- **Kruidenmargarine**
  - Laat Solo op kamertemperatuur kneedbaar worden
  - Hak de peterselie, kervel, basilicum en look extra fijn
  - Meng de kruiden onder de Solo
  - Vorm de mengeling tot een rol met behulp van een stuk vershoudfolie
  - Plaats de rol enkele uren in de koelkast zodat hij zich makkelijk laat versnijden
- **Papillot**
  - Maak papillotjes uit aluminiumpapier waarvan je zakjes maakt
  - Schep in elk zakje wat aardappeltjes en voeg er een flinke schijf kruidenmargarine aan toe
  - Sluit de zakjes goed af
  - Bak de papillotten ± 15 minuten op de barbecue
- **Saladetorentje**
  - Maak de asperges schoon en was de boontjes

- Snij de asperges en boontjes zeer fijn en kook ze heel kort in gezouten water zodat ze lekker knapperig blijven
- Snij de zongedroogde tomaten even klein
- Laat de pijnboompitten in een niet-ingevette braadpan goudgeel kleuren
- Meng de gekookte asperges en boontjes samen met de versneden zongedroogde tomaten en de luzernescheuten tot een salade
- Ontdoe de avocado van zijn schil en pit en plet fijn of pureer
- Voeg er een flinke scheut vers limoensap en verse fijngehakte koriander aan toe
- Breng op smaak met peper en zout
- Breng in een ringvorm een laagje van ongeveer 1 cm avocadopuree aan
- Vul de ring verder met de salade van asperges en boontjes
- **Kwartelspiesje**
  - Week de houten spiesjes in water
  - Ontpit de dadels door er overlans een sneetje in te geven
  - Vul ze op met een bolletje Reblochon
  - Wikkel rond elke dadel een fijn sneetje gerookt ontbijtspek
  - Kruid de kwartelfilets met peper en zout en/of een barbecue-kruidenmengeling
  - Rijg de kwartelfilets en de gevulde dadels afwisselend op een spiesje
  - Bak de spiesjes ±10 minuten op de barbecue
  - Kwartel moet sappig en nog wat rosé zijn
- **Afwerking**
  - Dresseer de papillot en het spiesje op het bord naast het groentetorentje
  - Versier het torentje met een blaadje verse koriander
  - Laat je gasten zelf hun papillot openen zodat ze verrast worden door de heerlijke geuren van de kruiden

### Tip

- Overschotjes van de kruidenmargarine kan je apart inpakken in vershoudfolie en bewaren in de diepvriezer

## Bretoense koekjes met vanilleslagroom en clementines

Bereidingstijd : 20 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 250 gr bloem
- 10 gr droge gist
- 3 eieren
- 100 gr suiker
- 1 vanillestokje
- 250 gr Solo in wikkel
- 2 gr zout
- 4 clementines
- 100 ml slagroom



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Meng de bloem, gist, eieren, suiker, vanille, Solo en het zout tot je een homogeen koekjesdeeg hebt
- Ontrol het deeg met een deegrol
- Gebruik koekjesvormpjes naar keuze
- Leg het bakpapier op de ovenplaat, met de koekjes erop en bak ze gedurende 8 minuten op 175°C
- Pel de clementines en verwijder zoveel mogelijk velletjes
- Bedek alle (afgekoelde) koekjes met een laagje slagroom, en versier met een partje clementine