



Millefeuille van krab, appel en gerookte zalm



Mosselroomsoep



Zalige op de plaat gebakken schol met spinazie,  
olijven en tomaten



Bananenmousse

Smakelijk ...





# Voorgerecht

## Millefeuille van krab, appel en gerookte zalm.

### **Ingrediënten:** (4 personen)

• 8 sneetjes gerookte zalm	1 zure appel, bijv. Granny Smith
• 2 blikjes krab	1 sjalot
• 1 bosje dille	100g zure room
• 4 sprietjes bieslook	Sap van ½ citroen

### **Bereidingswijze**

Steek 12 rondjes uit de gerookte zalm met behulp van een rondjessteker: hak de restjes fijn. Laat de krab uitlekken, verwijder het kraakbeen uit de scharen en trek het krabvlees in reepjes.

Was, schil en halveer de appel: verwijder het klokhuis en rasp het vruchtvlees grof. Pel en snipper de sjalot. Hak de dille fijn, bewaar enkele toefjes voor de afwerking. Spoel de bieslook en snipper fijn, bewaar eveneens enkele sprietjes voor de afwerking.

Doe de fijngesneden zalm, krab, appel en sjalot in een kom. Voeg de zure room en het citroensap toe. Kruid met peper en zout. Doe er de fijngehakte kruiden bij en schep goed om.

Bouw de millefeuilles op: leg een rondje gerookte zalm op elk bord en beleg met krabmengsel. Herhaal deze handeling en eindig met een zalmrondje. Werk af met toefjes dille en sprietjes bieslook. Serveer goed gekoeld.





# Soep

## Mosselroomsoep

### **Ingrediënten:** (4 personen)

• 500g mosselen	• 1 ui
• 2 tenen knoflook	• 2 el olijfolie
• 1 dl witte wijn	• 1 dl visfumet
• een mespunt saffraanpoeder	• 1 dl room
• kervel	

### **Bereidingswijze**

Maak de mosselen schoon. Pel en snipper de ui en knoflook.

Verhit de olijfolie in een grote pan. Fruit de ui en knoflook al roerend 3 minuten. Doe er de wijn en mosselen bij. Schep om en dek de pan af. Bak op een hoog vuur tot de mosselen opengaan.

Verwijder de mosselen met een schuimspaan, haal ze uit de schelp en hou warm onder folie.

Zeef het mosselvocht, giet weer in de pan en voeg de visfumet toe. Doe er 5 dl water en de saffraan bij. Breng aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.

Hou 4 mosselen apart voor de afwerking. Verdeel de resterende mosselen en hun vocht over kommen, giet er de room op in spiraalvorm. Werk af met de apart gehouden mosselen en de kervel. Serveer.





## Hoofdschotel

Zalige op de plaat gebakken schol met spinazie, olijven en tomaten.

**Ingrediënten:** (4 personen)

• olijfolie extra vierge	• 2 tenen knoflook, gepeld en in plakjes gesneden
• 1 wijnglas Chardonnay	• 2 blikken gepelde pruimtomaten van 400g
• 150g zwarte olijven, zonder pit	• 1 flinke handvol verse basilicum
• 2 ansjovisfilets	• 4 scholfilets van elk 200g, zonder vel
• Zeezout	• Zwarte peper uit de molen
• 4 rozemarijntakjes of cocktailprikkers	• 3 flinke handvol jonge spinazieblaadjes, gewassen

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200°C.

Gebruik een klein bakblik, waarin de filets dicht tegen elkaar aan moeten liggen. Zet het blik op een matig vuur op het gasfornuis, sprenkel er wat olijfolie in en bak de knoflook langzaam tot die zacht is. Voeg als de knoflook begint te kleuren de wijn toe, laat 1 minuut koken en doe dan de tomaten erbij. Maak die stuk met een lepel, zet het vuur laag en laat even pruttelen terwijl je de schol prepareert.

Hak of pureer de olijven, basilicum en ansjovisfilets fijn in de blender en doe er wat olijfolie bij om het tot een smeuge, goed smeerbare pasta te maken.

Leg de scholfilets op een plank op de kant waar het vel gezeten heeft en bestrooi ze met zwarte peper. Verdeel de pasta in vieren en smeer die op de filets. Rol elke filet vanaf de staart op en prik hem vast met een stukje rozemarijntak of met een cocktailprikker.

Breng de tomatensaus op smaak en leg de opgerolde filets naast elkaar bovenop de saus. Besprenkel ze met olijfolie en zet ze 15 minuten in de voorverwarmde oven. De saus geeft zijn smaak af aan de schol en vice versa, en dat is geweldig.

Schep de vis over op 4 warme borden en zet de saus nog 1 minuutje op het fornuis terwijl je de spinazie erdoor gooit – de blaadjes slinken heel snel. Een schep spinaziesaus naast de vis en smullen maar. Prachtig.





## Dessert

### Bananenmousse

#### **Ingrediënten:** (4 personen)

• 6 bananen	• 8 eiwitten
• 160g fijne suiker	• 1/2l room
• 2 citroenen	• 5 blaadjes gelatine
• Rhum of bananenlikeur	• Munt of citroenmelisse

#### **Bereidingswijze**

Klop de room met een beetje suiker op.

Pureer de bananen met het sap van de citroenen.

Week de gelatineblaadjes en los ze op in de lichtjes opgewarmde Rhum of bananenlikeur.

Meng dit mengsel bij de gepureerde bananen.

Klop tenslotte (op het laatste moment) de eiwitten met de rest van de suiker zeer stijf.

Alles voorzichtig onder elkaar spatelen.

Spuut of giet in de gewenste serveerschalen of glazen en laat voldoende koelen.

Koud serveren met enkele partjes bananen en een pukje munt of citroenmelisse.

