



Compote van bloemkool, blokjes gemarineerde zalm en mascarpone met fijne kruiden



Vlaamse stoverij met Trappistenbier, handgesneden frietjes en zelfgemaakte mayonaise



Visvidée met pomme duchesse



chocolademousse

Smakelijk ...





## Voorgerecht

### Compotte van bloemkool, blokjes gemarineerde zalm en mascarpone met fijne kruiden

**Ingrediënten:** (4 personen)

• ½ bloemkool (in roosjes)	• Verse kruiden (bieslook, dragon en basilicum)
• 3 dl room	• 150 gr. mascarpone
• cayennepeper	• 200 gr zéér verse zalmfillet
• 1tl citroensap	• 2 el olijfolie
• Fleur de sel	• aspergescheuten
• aardappelchips (natuur)	• kaviaar (lompviseieren)
• pezo	• 2 blaadjes gelatine

### **Bereidingswijze:**

Kook de bloemkoolroosjes in gezouten water bijna gaar.  
 Giet de bloemkool af en duw het vocht een beetje uit de groente.  
 Voeg de room toe, breng aan de kook en laat inkoken en voeg de geweekte gelatine blaadjes toe.  
 Pureer de bloemkool met de room en kruid met pezo.  
 Laat afkoelen en zet weg.  
 Hak de kruiden fijn en roer ze door de mascarpone, breng opsmaak met cayennepeper, pezo.  
 Snij de zalm in blokjes, voeg het citroensap, de olijfolie pezo toe en meng goed.  
 Vul 4 metalen ringen met een laagje bloemkoolpuree, verdeel de vis over de puree en breng een laag mascarpone aan.  
 Verwijder de vormen vlak voor het serveren en versier met enkele blaadjes of takjes verse kruiden, aspergescheuten en aardappelchips.  
 Wie het zich kan veroorloven kan een laagje kaviaar toevoegen.





## Vlaamse stoverij met Trappistenbier

### **Ingrediënten:** (4 personen)

• 1kg. rundstoofvlees	• 2 dikke uien
• 1 flesje westmalle dubbel	• 1 snede wit brood
• 1 el. Graanmosterd	• 1 takje tijm
• 2 laurierblaadjes	• 1 takje peterselie
• 1 el. suiker	• 1 kl. azijn
• 40 gr. boter	• Pezo
• 40 cl rundsbouillon	

### **Bereidingswijze:**

Smelt de boter in een pan en laat ze lichtjes kleuren, schroei het vlees aan en bak aan alle kanten mooi bruin. Kruid met pezo, haal met een spaan de stukken vlees uit de pan en doe ze in een stoofpot met sluitend deksel.

Snijd de uien in ringen en bak ze in dezelfde pan bruin, strooi er op het einde een lepel suiker over. Blus met een lepel azijn en het trappistenbier, laat goed koken en voeg bij het vlees.

Doe er de bouillon, de tijm, de laurierbladen en de peterselie bij. Laat het vlees met deksel op de pan een uurtje rustig stoven, kijk of het vlees zacht is.

Besmeer een snede brood met flink wat graanmosterd en leg bovenop het stoofvlees. Roer na een kwartiertje eens goed door het stoofvlees, de mosterd zal de saus binden.





## Mayonaise

### **Ingrediënten:** (4 pers.)

• 2 eieren	• 2 eetlepels azijn
• 1 eetlepels mosterd	• 2 eetlepels lauw water
• pezo	• 4dl arachideolie

### **Bereidingswijze**

Doe ei, mosterd,peper,zout en water in een smalle beker: die houdt alle ingrediënten mooi samen.

Voeg de olie toe.

Mix alles geleidelijk van onder naar boven toe. Mosterd en ei moeten mooi samenklitten zodat er binding ontstaat. Kom traag naar boven met je mixer zodat de olie langzaam in de mosterd- en eimengeling gaat. Anders gaat de mayonaise schiften.

Gebruik een staafmixer met een bolle kop zodat alle ingrediënten mooi samenblijven in de kop. Zoniet wordt ei en mosterd direct rondgezwierd en krijg je geen binding. De mayonaise zal op die manier sneller schiften.



## Visvidée

### **Ingrediënten:** (4 personen)

• 1 eigeel	• 1 scheutje witte wijn
• 2 citroenen	• 250 gr. gemengde vissoorten
• 4 bladerdeegkorfjes	• 8 scampistaarten
• 4 takjes peterselie	• 200 gr. mosselen
• 50 gr. bloem	• 50 gr. garnalen
• 50 gr. bakboter	• 2 dl culinaire room
• 3 dl visfond	

### **Bereidingswijze:**

Snij de vis in blokjes van 3x3cm en pocheer de blokjes vis kort in een visbouillon samen met de gepelde scampi's. Neem de vis voorzichtig uit de bouillon, hou de bouillon even apart. Stoom de mosselen kort en verwijder de schelp.

Maak een roux van de bloem en de boter, voeg 3dl visbouillon toe samen met de room en een glas witte wijn. Laat gedurende 10 minuten zachtjes inkoken en breng op smaak met pezo. Voeg de vis, scampi's en mosselen toe aan de bechamelsaus.

Verhit de oven op 220\*c. Bestrijk de bladerdeegjes met eigeel. Schuif in de oven en bak ze gedurende 10 minuten. Haal de bladerdeegjes uit de oven en snij ze horizontaal in twee. Leg de bodem op een bordje en vul rijkelijk met de visvulling. Versier met garnaaltjes, leg het dakje er bovenop en decoreer met een partje citroen en peterselie.

PS: de dikte van de saus aanpassen met bouillon of room.  
Desgewenst de gevulde bakjes net voor het opdienen even in de oven opwarmen.



Menu Café manger 2011  
Pomme Duchesse



Recept

**Ingrediënten:** (4 personen)

• 1 kg puree aardappelen	• 150 gr. bakboter
• 2 eidooiers	• nootmuskaat
• pezo	

**Bereidingswijze:**

Schil, was en kook de aardappelen goed gaar.

Pureer door een passe-vite en meng met de gesmolten boter, de eidooiers, pezo en nootmuskaat. Meng goed en laat afkoelen.

Vul een spuitzak met groot mondstuk en spuit royale duchessen op de bakplaat. Bestrijk de duchessen met losgeklopt ei en laat ze kleuren in de oven.





## Dessert

### chocolademousse

#### **Ingrediënten:** (4 pers.)

• 225 gr. pure chocolade	• 70 gr boter
• 3,5 dl slagroom	• 2 grote eieren
• 2 eetlepels honing	• (eventueel 1 el amaretto)

#### **Bereidingswijze**

Smelt de chocolade en de in stukjes gesneden boter in een kom boven zacht kokend water. Zet de kom opzij. Klop in een andere kom de room half op (tot er zachte puntjes op blijven staan, maar de room nog niet stijf is.) Klop in een derde kom de eieren en honing door elkaar tot een luchtige massa en spatel er de gesmolten chocolade en room door (eventueel ook de amaretto) –**heel voorzichtig**, zodat je niet te veel lucht verliest. Serveer in kleine wijnglazen en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast.





## Dessert

### Chocolademousse (deze hebben we gemaakt)

#### **Ingrediënten:** (4 pers.)

• 100 gr pure chocolade	• 30 gr boter
• 50 ml room	• 2 eierdooiers
• 20 gr suiker	• 4 eiwitten

#### **Bereidingswijze**

Smelt de chocolade en de in stukjes gesneden boter op een laag vuurtje. Chocolade moet traag smelten anders gaat hij aanbakken. De boter moet ook traag smelten. Als hij te heet wordt, verliest hij smaak. De gesmolten boter moet zijn structuur behouden. Bij het afkoelen zorgt de boter immers voor de stijfheid van de mousse.

Giet de room bij de gesmolten chocolade.

Roer de eierdooiers voorzichtig door de gesmolten chocolade.

Klop het eiwit op met de suiker. Bij het opkloppen van de eiwitten is het uiterst belangrijk dat de recipiënten en de kloppertjes van de mixer proper zijn. Eiwit zal nooit stijf worden als er vet in de buurt is. Zorg er bij het scheiden van het eiwit ook voor dat er geen eigeel bij het eiwit komt.

Meng het opgeklopte eiwit door het chocolademengsel (en niet omgekeerd). Doe dit rustig zodat de lucht behouden blijft. Zorg dat ze allebei op kamertemperatuur zijn. Als de chocolade te warm is gaat het eiwit direct vloeibaar worden. Als het te koud is gaat de chocolade direct klonten.

Als alles gemengd is stop je direct met roeren. Anders riskeer je dat alles opnieuw lopend wordt.

Giet de massa onmiddellijk in de potjes en zet ze minstens 2 uur in de koelkast.



#### **TIPS**

Smelt de chocolade niet au bain-marie, want dan kan er water in de chocolade komen. Water is de grootste vijand van chocolade, hij zal dan direct stollen.

Chocomousse die een dag vooraf is gemaakt smaakt beter omdat alle ingrediënten dan een geheel vormen.

