



Rillettes van tonijn met kappers
Koekjes met tijm gevuld met Roquefortcrème
Cava-Lindemans



Risotto met asperges, erwten en Parmezaan



Roomsoep van kropsla met zalmeieren



Varkenshaasje op Ardeense wijze
Krielaardappelen
Prinsessenbonen



Roomdessert met aardbeien en merengue
Mokka

Smakelijk ...





Aperitief

Rillettes van tonijn met kappers

16 porties

Beschrijving van uw recept.

ingrediënten

pezo
350 g Tonijn in eigen nat
20 g kappers
2 el room
2 el mosterd
2 petit suisse-kaasjes
½ citroen
1 tk bladpeterselie
1 rode sjalot
1,5 ciabatta (kan ook met stokbrood)

stappen

- 1 Laat de tonijn uitlekken en verkruimel in een mengkom.
Laat de kappers uitlekken
- 2 Pers de halve citroen uit
- 3 Voeg de room, de mosterd, de petit suisse-kaasjes en het citroensap toe aan de tonijn in de mengkom en meng met een vork.
Kruid met pezo.
- 4 Doe de verkregen rillettes in een hermetisch afsluitbare pot en sluit die.
Bewaar minstens 1 uur in de koelkast.
- 5 Spoel de peterselie, dep droog, haal er de blaadjes af en hak fijn.
Pel de sjalot en snij in ringen
- 6 Snij de ciabatta in toasten en rooster deze zacht.
Besmeer deze toast met rillettes.
Bestrooi met kappers, peterselie en sjalot.





Koekjes met tijm gevuld met Roquefortcrème

6 porties

Beschrijving van uw recept.

Ingrediënten

150 g Roquefort (op kamertemperatuur)

3 el room

250 g bloem

1 el tijm (verse blaadjes)

120 g boter (malse boter)

1 el olijfolie

1 g eidooier

½ pak bakpoeder

stappen

- 1 Voor het koekjesdeeg:
Doe de bloem en de tijm in een mengkom. Maak een kuiltje in het midden. Doe daar een snuifje zout, het bakpoeder en de malse boter in klontjes in.
Meng met de vingertoppen tot een zanderige mengeling. Giet de mengeling op het werkblad. Meng de eidooier erdoor, en daarna de olie. Kneed met de handpalm tot een homogeen deeg. Rol tot een bol en wikkel in vershoudfolie.
Laat 1 uur rusten in de koelkast.
- 2 Verkrummel de Roquefort met een vork. Voeg de room toe aan de kaas en meng.
- 3 Verwarm de oven voor op 210°C.
- 4 Bestuif het werkblad met bloem. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3mm. Steek er koekjes uit met behulp van een vormpje.
- 5 Schik de koekjes op een met bakpapier beklede ovenplaat en laat er voldoende ruimte tussen. Schuif in de oven. Laat 10 à 12 minuten bakken, tot ze mooi goudbruin kleuren.
Laat afkoelen op een rooster
- 6 Neem telkens 2 koekjes en garneer met een laagje roquefortcrème ertussen.





Cava-Lindemans

Een portie

Beschrijving van uw recept.

Ingrediënten

$\frac{3}{4}$ gl cava (mag ook met champagne)

$\frac{1}{4}$ gl kriekenbier

suiker

stappen

1

Je dipt een champagne glas in een bodempje Kriek en daarna in een bordje suiker.

Je vult het glas voor de helft met Kriek en vult dan aan met een lekkere schuimwijn, cava of champagne.





Voorgerecht

Risotto met asperges, erwten en Parmezaan

4 porties

Beschrijving van uw recept.

Ingrediënten

275 g rijst (liefst ronde)
200 g groene asperges
200 g erwten
90 cl groentebouillon
1 ui
3 el olijfolie
5 cl witte wijn
30 g boter
30 g Parmezaan
1 tk basilicum
1 snuf pezo

stappen

- 1 Schil de asperges en pel de ui. Snipper de ui fijn. Snij de asperges in stukken en hou de punten tamelijk lang.
- 2 Laat de asperges en erwten 15 minuten garen.
- 3 Verwarm de groentebouillon
- 4 Verhit de olijfolie in een stoofpan. Voeg de rijst en de ui toe en laat fruiten tot alles glazig wordt. Overgiet met de witte wijn. Laat al roerend sudderen tot de rijst de wijn volledig heeft opgenomen. Overgiet met een pollepel bouillon, roer en laat sudderen tot al het vocht is opgenomen. Blijf zo gedurende 10 minuten geleidelijk aan bouillon toevoegen. Kruid met pezo. Meng de boter in klontjes door de risotto. Voeg de groenten toe en laat nog 5 minuten warmen.
- 5 Snij Parmezaankrullen met behulp van een dunschiller. Spoel de basilicum, dep droog en haal er de blaadjes af.
- 6 Verdeel de risotto over de borden. Bestrooi met Parmezaankrullen en versier met basilicum.





Roomsoep van kropsla met zalmeieren

6 porties

Beschrijving van uw recept.

Ingrediënten

1 sla (bij voorkeur kropsla)
1 aardappel
1 ui
30 g boter
1 blk groentebouillon
20 cl room
40 g rode zalmeieren
pezo

stappen

- 1 Maak de bladeren van de kropsla los en spoel ze grondig.
- 2 Schil de aardappel en snij in kleine stukjes.
- 3 Pel de ui en snipper fijn.
- 4 Laat de boter smelten en fruit de ui erin, zonder te laten kleuren. Voeg de slabladeren, de stukjes aardappel en het bouillonblokje toe. Overgiet met 1,2 l water en laat 20 minuutjes zachtjes koken. Kruid met pezo
- 5 Mix de soep fijn. Voeg de room toe en laat de soep nog even doorwarmen, ZONDER te laten koken.
- 6 Verdeel de soep over de borden en versier met de zalmeieren, werk af met een draai van de pepermolen



Varkenshaasje op Ardeense wijze met krieltjes in rozemarijn en sperziebonen

4 porties

Beschrijving van uw recept.

ingrediënten

700 g varkenshaasje
250 g boter
zout
peper (liefst zwarte)
50 g sjalot (versnipperd)
2 dl witte wijn (droge)
nootmuskaat
10 tomaten (geconcaseerd)
2 rode paprika (brunoise)
6 sch Ardeense ham
2 dl room
2 tk dragon
15 g kervel
1 bos waterkers
olijfolie
200 g krieltjes
pezo
2 tk rozemarijn (verse)
200 g sperziebonen (verse)

stappen

- 1 Kruid het vlees met wat zout en zwarte peper.
- 2 Verwarm de oven voor op 160°C.
- 3 Verhit een braadpan met een klont boter erin. Zodra de boter schuimig is en licht aankleurt, leg je het vlees in de hete pan.
Het varkenshaasje moet dichtschroeien en korsten, zodat de jus van het vlees niet ontsnapt. (Voor de verdere garing van het vlees gebruiken we later de oven.)
Om te voorkomen dat de boter verbrandt tijdens het korsten van het vlees, kan je het vuur wat zachter zetten of tussendoor een vers klontje boter toevoegen. Zorg ervoor dat het vlees langs alle zijden een goudbruin korstje krijgt.



Menu 1 juni 2013 FINALE



- 4 Leg het vlees in een ovenvaste schotel en overgiet met de bruine fond. Gaar het verder in de oven gedurende 8 à 10 minuten op 160°C.
- 5 Fruit de hamreepjes lichtjes in een braadpan en laat afdruppen op keukenrol. Uit de pan nemen en warm bewaren. Het vet uit de pan doen en de sjalotten in deze pan licht laten kleuren. De pan deglaceren met witte wijn en een beetje bruine fond, voeg ook een takje dragon toe. Laten inkoken.
- 6 De geconcaseerde (gepelde en in blokjes gesneden) tomaten, de in brunoise (fijne blokjes) van paprika en de vooraf gefruite reepjes ham toevoegen. Room toevoegen en even laten inkoken tot napeerdikte.
- 7 Laat de varkens haasjes even rusten en snijd in stukken. Verdeel ze over de borden en napeer met de saus.
- 8 Kook de krieltjes in gezouten water gaar.
- 9 Was de sperziebonen, snijd in fijne reepjes en stoof gaar in wat olijfolie.

Snij de krieltjes in stukjes en laat met de rozemarijn in de pan wat bakken.
Kruid met peper en zout.

Serveer alles warm.



Dessert

Roomdessert met verse aardbeien en meringue

4 porties

Beschrijving van uw recept.

ingrediënten

250 g aardbeiencoulis (kant en klaar)

3 eieren

50 g suiker

25 g vanillepoeder

125 g mascarpone

125 g room (volle + extra scheutje)

150 g aardbeien

1 scheut vruchtensiroop (roosvisee)

75 g suiker (voor de meringue)

stappen

- 1 Verwarm de aardbeiencoulis op een zacht vuur.
- 2 Scheid de eieren. Voeg de suiker toe aan de dooiers en klop het mengsel tot een bleke ruban. Hou het eiwit bij voor later.
- 3 Strooi het poeder voor vanillepudding in het dooiermengsel en roer met de garde tot het volledig opgelost is.
Schenk het mengsel bij de warme aardbeiencoulis.
Blijf roeren met de garde tot de crème indikt. Hou het vuur zacht en laat het puddingpoeder zijn werk doen. Neem de pan daarna van het vuur.
- 4 Schep de mascarpone in een mengschaal en roer de kaas los. Voeg een klein scheutje room toe er roer tot je een glad mengsel krijgt.
Meet de room af. Klop de room halt op met de garde. (Tot je een slagroom krijgt met de dikte van lopende yoghurt.)



Menu 1 juni 2013 FINALE



Schep het mascarponemengsel bij de lauwwarme aardbeienpudding en roer grondig met de garde.
Schep er vervolgens de halt opgeklopte room bij en roer opnieuw

- 5 Verdeel het dikke maar vloeibare mengsel over de coupes. Laat het lichtroze roomdessert (minstens) een uur afkoelen in de koelkast. Let op: Hou in elk glas voldoende ruimte vrij voor een laagje verse aardbeien en wat meringueschuim.

Kort voor het serveren:

- 6 Spoel de verse aardbeien onder zacht stromend water. Laat de vruchten uitlekken. Verwijder de groene kroontjes en snij de vruchten in kwarten.

TIP: Verwijder de kroontjes van de aardbeien pas nadat je de vruchten gewassen hebt. Zo behouden de vruchten al hun smaak.

7

Klop het eiwit (dat je eerder opzij zette) tot een stevig schuim. Wie er de energie voor heeft, gebruikt een garde maar het kan natuurlijk ook met de keukenmachine of een handmixer.

Zodra het eiwit schuimig wordt voeg je een klein scheutje Roosvicee (vruchtensiroop) toe en de suiker.

Meng alles met de garde of laat de machine draaien tot je een hagelwitte zoete meringue hebt.

Knip het tipje van de spuitzak. Steek er een ronde of gekartelde ouille in en vul de spuitzak met de verse meringue.

- 8 Neem de coupes met opgesteven pudding erbij. Leg in elk glas een flink laagje verse aardbeien.

- 9 Spuit volgens je eigen fantasie toefjes meringue over elk dessert. Het hele oppervlak mag ermee bedekt zijn.

Gebruik een kleine gasbrander om de verse meringue een goudbruin laagje te geven. Beweeg in cirkels over het dessert, zodat de zoete meringue niet verbrandt.



kwb eensgezind
Meerhout - Berg