

Menu 27 maart '14

Tabouleh met munt, gamba's, citroen en
kruidenemulsie



Kruidige kokossoep



Salimbocca met rode wijnsaus,
zalf van erwtjes en aardappelen in de schil



Roomijs met gekonfijt witloof en peperkoek

Smakelijk ...



kwb eensgezind
Meerhout - Berg

Voorgerecht

Tabouleh met munt, gamba's, citroen en kruidenemulsie:

Benodigheden: (10 personen)

- Provençaalse kruiden
- 20 kersttomaatjes
- 15 gamba's
- Basilicum
- Munt
- Platte peterselie (stengels)
- Olijfolie
- Teentje look
- 1 kl Korianderbollen
- ¼ komijnzaadjes
- Zwarte peper
- Zeezout
- 100 gr bulgur
- Schaaldieren-fumet
- 3 tomaten
- Peper
- Ui
- Citroensap

Bereiding:

- De kersttomaatjes pellen en konfijten met de olijfolie, provençaalse kruiden en grof zeezout in de oven op 90°C.
- De gamba's marineren in de olijfolie met basilicum, munt en platte peterselienstengels, look, korianderbollen, komijnzaadjes en zwarte peper.
- A la minute grillen.
- Snij doormidden en besprenkel met de marinade.
- Kruid kort voor het serveren met wat zeezout en gemalen peper.

Tabouleh bereiden:

- Begiet 100gr bulgur met 120gr kokende schaaldieren-fumet.
- Dek af met plasticfolie en laat een half uur zwellen.
- Roer los met een vork.
- De groene kruiden versnijden.
- De ui fijnsnijden en sueren.
- Tomaten émonderen en concasseren.
- Alles voorzichtig mengen en op smaak brengen met pezo, citroensap en olijfolie.



Menu 27 maart '14

Emulsie bereiden:

- 4 delen olijfolie op 1 deel citroensap mengen en kruiden met pezo.
- Mix de gehakte groene kruiden in de vinaigrette op tot een emulsie.



kwb eensgezind
Meerhout - Berg

Soep

Kruidige kokossoep

Benodigheden: (8 personen)

- 3 takjes citroengras
- 5 cm gember
- 1 teentje look
- 2 uien
- 2 kleine rode pepers
- ½ el kurkumapoeder
- 60 cl kokosmelk
- 1,5 l kippenbouillon
- 1 soeplepel vissaus
- 500 gr kippenblokjes
- 4 kiwi's
- ½ citroen
- basilicum

Bereiding:

- Snij de steel van het citroengras in 4 en klop het plat zodat alle smaken vrijkomen.
- Kuis de gember en hak hem fijn.
- Haal de pitjes uit de peper en snij hem fijn.
- Kuis de ui en snij ze in stukjes.
- Fruit de ui in een beetje boter en voeg de gember, pepers, look, citroengras en de kurkuma toe.
- Laat kort fruiten op een zacht vuurtje.
- Voeg de kokosmelk, de vissaus en de kippenbouillon toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat garen.
- Mix en zeef de soep.

Garnituur:

- Snij de kip in kleine blokjes en bak ze even aan op een klein vuurtje. (a la minute)
- Pel de kiwi's en snij ze in kleine klokjes.
- Was, droog ontblader de basilicum en snij fijn. (a la minute)
- Pers een halve citroen en meng onder het kiwi-kip mengsel.
- Doe het garnituur in de soepborden en dek ze op, schenk de soep met een koffiepote in.



Menu 27 maart '14

Hoofdschotel

Saltimbocca met rode wijnsaus, zelf van erwtjes en aardappelen in de schil

Benodigheden: (4 personen)

- 8 kalfslapjes van elk 80gr.
- 8 salieblaadjes
- 8 sneden gedroogde ham (parma, serano)
- 3 el olijfolie
- 8 cocktailprikkers
- 300 gr. erwtjes (diepvries)
- 150 gr boter
- 20 kriel-aardappelen
- 4 sjalotten
- ½ l rode wijn

Bereidingswijze:

- Pel de sjalotten en snij 1 sjalot fijn
- Kook de erwtjes gaar in kokend gezouten water Hou een 20-tal erwtjes over voor de versiering.
- Giet de erwtjes af en laat uitlekken. Pureer ze in een blender met 50 gr. boter en 1 fijngesnipperde sjalot. Giet door een fijne zeef. Kruid met pezo. Hou warm
- Kook de krielaardappelen gaar in ruim gezouten water. Giet ze af en laat uitlekken. Snij de uiteinden eraf en haal met een pomme parisiennelepel aan één uiteinde er wat aardappel uit. Hou warm
- Breng de rode wijn en de overige sjalotten aan de kook. Laat 15 minuten zachtjes garen, haal de sjalotten eruit en hou apart. Laat de rest van de wijn tot 1/3 inkoken. Monteer met een klontje boter; Kruid af met pezo.

Voor de saltimbocca:

- Sla de kalfslapjes plat met de brede kant van een groot mes.
- Spoel de salieblaadjes en dep droog.
- Spreid het vlees uit op een werkvlak, kruid met pezo. Leg een snede ham op elk kalfslapje en voeg telkens een salieblaadje toe. Rol de kalfslapjes op en maak vast met een cocktailprikkers.

Presentatie:

- Vul de warme aardappeltjes op met de warme erwtenpuree.
- Serveer de saltimbocca in het midden van het bord, Schik de aardappeltjes errond. Werk af met nog enkele toefjes erwtenpuree en erwtjes. Druppel de saus rond het vlees. Versier met enkele stukjes in rode wijn gegaarde sjalot.



kwb een gezind
Meerhout - Berg

Dessert

Roomijs met gekonfijt witloof en peperkoek

Benodigheden: (4 personen)

- Basis van room ijs
- 3.5 dl melk
 - 1.8 dl room 40%
 - 5 eidooiers
 - 140gr. suiker
 - 4 stronken witloof
 - 1 citroen
 - 1dl water
 - 1dl room
 - 50 gr boter
 - 100 gr peperkoek
 - 350 gr suiker
 - Snuifje kaneel
 - Takjes verse munt
 - 2 el Heidebitt (of witloof jenever)

Bereidingswijze:

- Kook 2 stronkjes witloof met de helft van het citroensap, 100 gr. suiker en 1 dl water. Mix fijn en vermeng met de basis van roomijs. Draai het ijs in de ijsmaker.
- Snij de overige stronkjes witloof in lange repen en bak ze even aan in boter. Doe er de rest van het citroensap en de suiker bij. Laat zachtjes karamelliseren en blus met 1dl water. Strooi er aan het einde van de bereiding wat kaneel over.
- Laat snijd de helft van de peperkoek in dunne plakjes en laat drogen in een matige oven. Snij de rest van de peperkoek in blokjes en verdeel over 4 glazen. Vul deze verder op met het nog lauwe gekonfijt witloof.
- Klop de room en 1 el. de suiker half op en doe er de likeur bij.
- Lepel in elk glas een schep witloof ijs en verdeel er de saus over.
- Werk af met een stukje gedroogde peperkoek, wat kruimels en een takje verse munt.



Basisrecept Roomijs

- Melk en room aan de kook brengen
- Eidooiers met suiker opkloppen
- Kokende melk en room geleidelijk op de eiermassa gieten, voortdurend met spatel blijven mengen
- Op een zacht vuurtje zetten, mag niet meer koken
- Melk en eidooiers een lichte binding geven, roeren met een spatel
- Wanneer het ijs de rug van de spatel blijft bedekken van het vuur nemen
- Laten afkoelen
- Afdraaien in de ijsmachine

