

Gin-tonic
Minisoezen met schaaldiervulling



Kikkererwtensoepje met kurkuma en yoghurt



Zalm met asperges en rode bietencrème



Saltimbocca van kalfsvlees met rode wijnsaus,
zalf van erwtjes en worteltjes met aardappelen in
de schil



Moelleux van chocolade met vers roomijs
koffie

Smakelijk ...



Aperitief

Gin-tonic

Benodigheden:

- 5 cl Bombay Dry Gin
- ijsblokjes
- 15cl Fever-Tree Tonic
- Schijfje citroen

Bereiding:

- Vul een longdrinkglas met ijs.
- Voeg 5 cl Gin toe
- Wrijf een schijfje citroen over de rand van het glas en leg het daarna in het glas.
- Vul aan met 15 cl tonic.

Minisoezen

Benodigheden: (15stuks)

- 70 gr zelfrijzende bloem
- 50 gr boter
- 2 eieren

Vulling 1

- 150 gr rivierkreeftenvlees
- 7 à 8 koffiel. Crème de brie of Crème de Chaumes
- Enkele takjes dille

Vulling 2

- 150 gr krab of surumi
- 3 kerstomaten
- 1el mayonaise
- Enkele blaadjes basilicum
- Een mespuntje cayennepeper
- ½ koffiel. kerriepoeder



Menu Finale 2014

Bereiding:

- Snij de kerstomaten in kleine stukjes
- Meng de krab met de mayonaise, de cayennepeper, het kerriepoeder en de kerstomaatjes
- Smelt de boter met 1 dl water in een kookpot en roer er de bloem door. Laat al roerend 1 à 2 minuten bakken tot het deeg een bolletje vormt.
- Neem de kookpot van het vuur en voeg één na één de eieren toe. Pas wanneer het eerste ei volledig is opgenomen voeg je er het volgende aan toe. Klop tot een gladde massa.
- Maak met een spuitzak minisoezen op een beboterde ovenplaat en schuif gedurende 15 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven. Laat nog even rusten in een uitgeschakelde oven, zodat de soezen niet invallen.
- Laat volledig afkoelen en snij er de hoedjes af, zodat u ze kan vullen. Bewaar in de koelkast (niet gevuld!!)

VOOR HET OPDIENEN

- Vul de helft van het aantal soezen met 1 koffiel. Crème de brie en duw er een rivier kreeftje bovenop
- Garneer met een takje dille

- In de andere helft soezen schep je 1 à 2 koffiel. van het krabmengsel
- Werk af met een basilicumblaadje.

Soep

Kikkererwtensoepp met kurkuma en yoghurt

Benodigheden: (10pers.)

- 250 gr kikkererwten
- 3 l kippenbouillon
- 300gr uien
- 1 dikke prei
- 40 gr boter
- 1 el kurkuma
- ½ bosje platte peterselie

Garnituur:

- 150 gr kippenfilet
- cayennepeper
- kurkuma
- 1 eiwit
- 2 dl room
- 1 courgette
- zout
- 2 dl yoghurt
- peterselie

Bereidingswijze:

- Laat de kikkererwten weken.
- Was en snij de ui en de prei grof.
- Stoof de groenten en bevochtig met de kippenbouillon.
- Kurkuma en kikkererwten toevoegen
- De soep koken gedurende 1 uur, de kikkererwten moeten gaar zijn!
- De soep mixen en passeren.
- Op smaak brengen met pezo.

Kippenballetjes:

- Kippenwit cutteren en op smaak brengen met pezo, cayennepeper en kurkuma.
- Eiwit toevoegen
- Opwerken met 1 dl room
- Quenelles maken en pocheren in gevogeltebouillon

Garnituur:

- Uit de courgette balletjes steken en kort pocheren
- Frituur een tiental pluksels peterselie



Menu Finale 2014

Tussengerecht

Zalm met asperges en rode bietencrème

Benodigheden: (4 personen)

- 12 witte asperges
- pezo
- 1 snuifje suiker
- Boter
- 300 gr verse erwten
- 2 kleine rode bieten
- 150 ml room
- 1 eigeel
- 400gr zalm
- 4 takjes dille

Bereiding:

- Was en schil de asperges en snij de harde uiteinde er af.
- Kook de schillen samen met een boeketgarni en een blokje visbouillon en laat deze infuseren. Voeg een sneufje suiker en een klontje boter toe
- Kook de asperges in deze bouillon beetgaar.
- Giet ze af en laat uitlekken
- Snij de asperges in 5 cm lange stukjes

- Blancheer de erwten in kokend water en giet af.
- Schil de rode bieten en snij ze in smalle reepjes
- Klop de helft van de room stijf en meng het eigeel erdoor.

- Verdeel de zalm in moten
- Doe boter in een pan en bak de zalm op een zacht vuurtje gaar.
- Bak de rode bieten reepjes kort in 1 eetlepel boter, houd een paar reepjes achter voor garnering, schenk er water bij en kook iets in. Voeg de rest van de room toe en breng aan de kook.
- Pureer het mengsel en breng op smaak

- Warm de doperwten en de asperges weer op en dien op met rode bietencrème en de zalm. Werk af met een takje dille.



Hoofdschotel

Saltimbocca met rode wijnsaus, zalf van erwtes en worteltjes met aardappelen in de schil

Benodigheden: (4 personen)

- 8 kalflapjes van elk 80gr.
- 8 salieblaadjes
- 8 sneden gedroogde ham (parma, serano)
- 3 el olijfolie
- 8 cocktailprikkers
- 300 gr. erwtes (diepvries)
- 6 primeur wortelen met loof
- 150 gr boter
- 20 kriel-aardappelen met schil
- 4 sjalotten
- ½ l rode wijn

Bereidingswijze:

- Pel de sjalotten en snij 1 sjalot fijn
- Kook de erwtes gaar in kokend gezouten water. Hou een 20-tal erwtes over voor de versiering.
- Was de wortelen, laat enkele cm van het loof aan de wortelen, kook de wortelen gaar.
- Giet de erwtes 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
- Doe dit ook met de wortelen maar houd de kopjes van de wortelen met het loof apart voor de versiering
- 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. En voeg naar smaak wat suiker toe.
- Monteer met een klontje boter; Kruid af met pezo.



Menu Finale 2014

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 cocktailprikket.

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.

Dessert

Moelleux van chocolade

Benodigheden: (4 personen)

- 100 g donkere chocolade
- 110 g boter
- 50 g gezeefde bloem (patisseriebloem)
- 100 g suiker
- vanille-ijs
- 4 eieren

Bereidingswijze:

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Dat is zeer belangrijk voor het eindresultaat.
- Neem de helft van de eieren en meng ze volledig met de suiker. Doe hetzelfde met de dooiers van de andere helft.
- Zeef de bloem in de mengkom en klop het geheel goed los tot je een homogene massa krijgt.
- Smelt de chocolade samen met de boter en voeg ze toe aan het mengsel.
- Giet het geheel in een gesloten spuitzak. Laat deze afkoelen in de koelkast, zodat het mengsel wat kan opstijven.
- Bak de moelleux vlak voor het serveren. Tot zolang kan het beslag in de koelkast blijven liggen.
- Laat de oven voorverwarmen op 210°C. Hou de bakplaat apart.
- Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens wat bloem over. Dat is belangrijk om de gebakjes later makkelijk los te maken uit de vorm.
- Plaats de ringen op de bakplaat, op een vel bakpapier of een siliconenmatje. Spuit dan het beslag in de vormpjes. Let op: vul elke ring voor 2/3 met het beslag. Het gebak zal rijzen in de oven.
- Bak de moelleux 8 à 10 minuten in de oven op 210 °C. De baktijd hangt af van het type oven.
- Maak de gebakjes voorzichtig los en zet er eentje op elk dessertbord. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Meteen serveren!
- Serveer de warme moelleux met een bol vanille-ijs .



Basisrecept Roomijs

Benodigheden:

- 3dl volle melk
- 3dl volle room
- 4 eierdooiers
- 150gr suiker
- 1 vanillestok

Bereidingswijze:

- Melk, room en vanille (merg uitgehaald + stok) 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

