

Maand: Juli 2021

Thema: Zinderende Zomer



Amuse

**Frisse Salade met garnalen en avocado**

Soep

**Bourride (Franse vissoep met saffraan)**

Voorgerecht

**Kabeljauw met tomaten Ansjovissaus en gnocchi**

Hoofdgerecht

**Lamsrack met groene-kruidensaus**

Nagerecht-1

**Kaasplankje**

Nagerecht 2

**Bosvruchtensalade met balsamicoazijn**

## **Frisse Salade met garnalen en avocado**

amuse 12 personen

### Ingrediënten:

3	stuks	rijpe avocado's
4	el	citroensap
6	el	mayonaise
6	el	volle yoghurt
3	tl	gedroogde dragon
75	gram	verse bieslook geknipt
6	el	olijfolie extra vierge
0,5	krop	lollo biondo, gewassen en in stukken
0,5	krop	lollo rosso, gewassen en in stukken
400	gram	Hollandse garnalen

### Bereiding:

Avocado's schillen, in kleine blokjes snijden en met 4 eetl. citroensap besprenkelen.

In een kom mayonaise, yoghurt en een kwart van de avocado met de staafmixer tot een gladde saus pureren. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Roer de gedroogde dragon en de helft van de bieslook erdoor.

Van de rest van het citroensap, olie en zout en peper naar smaak een dressing kloppen. Sla met de citroendressing omscheppen en over de borden verdelen.

Avocado/yoghurtsaus eroverheen scheppen. De garnalen en de rest van de avocado op de salade leggen.

De salade met de rest van de bieslook bestrooien.

## **Bourride (Franse vissoep met saffraan)**

soep 12 personen

*Bourride is -net als zijn bekendere 'broertje' bouillabaisse- een traditionele vissoep uit de Zuid-Franse Provence. Beide soepen worden geserveerd met aioli, een knoflookmayonaise op basis van olijfolie. Sinaasappel en saffraan geven de Bourride een heel eigen, karakteristiek smaak.*

Ingrediënten:

3	stuks	buisjes Saffraan
1	stuks	Sinaasappel
3	potten	Visfond (á 380 ml)
3	el	Olijfolie
3	takjes	Tijm
600	gr	Zeewolffilet (in repen van 2 cm)
200	gr	Mayonaise
8	teentjes	knoflook, geperst
2,5	el	citroensap
6	stuks	eidooiers (vloeibaar, uit fles)
300	gr	Rivierkreeftjes
25	gr	Krulpeterselie fijngeknipt.
3	stuks	stokbroden, afbakken, in plakken snijden en roosteren.
	extra	scheutje Pernod

Week de saffraan circa 5 minuten in een eetlepel koud water.

Snij met een dunschiller of scherp mes 3 reepjes van de schil van de sinaasappel (de rest van de sinaasappel wordt niet gebruikt).

Fond met saffraan, sinaasappelschil, tijm en 1 liter water aan de kook brengen en afgedekt 10 minuten zachtjes laten trekken. Sinaasappelschil en tijm uit de bouillon nemen. Bouillon met peper en zout op smaak brengen. Zeewolffilet in bouillon in 5 minuten gaar laten worden, uit bouillon scheppen en warm houden. Mayonaise, knoflook, citroensap en zout en peper naar smaak met elkaar mengen.

In een pan met dikke bodem eidooiers met knoflookmayonaise losroeren en 2 dl visbouillon erbij schenken. Mengsel op heel laag vuur, al roerend voorzichtig verwarmen. Rest van de visbouillon in gedeelten erbij schenken. Blijven roeren tot een mooi glad gebonden soep ontstaat. Rivierkreeftjes enkele minuten in de soep meeverwarmen. Op het laatst een scheutje pernod toevoegen.

Soep in voorverwarmde diepe borden scheppen, Zeewolffilet erin leggen en peterselie erover strooien.

Serveer met geroosterd stokbrood

## **Pesce alla marinara e Gnocchi**

voorgerecht 12 personen

### **Gnocchi**

1	kilo	Bloemige aardappelen	<b>Beslist bloemige!!!</b>
200	gr	bloem	
1	stuks	ei	
50	gr	Verse geraspte Parmezaanse kaas	
1	tl	Zout	
1	mespuntje	Nootmuskaat	

Kook de aardappels heel en met schil 25 minuten in gezouten, kokend water. Laat ze dan 20 minuten drogen in een op 210°C voorverwarmde oven. Verwijder de schil en druk ze, terwijl ze nog warm zijn door een pureeknijper of grove bolzeef.

Het deeg:

Doe de aardappelpuree en  $\frac{3}{4}$  van de bloem op een werkvlak. Maak een kuiltje in het midden en doe er het ei, de Parmezaanse kaas, het zout en wat nootmuskaat in. Meng alles met je handen zonder al te veel te kneden tot een deeg. Het deeg moet zacht en niet plakkerig zijn. Voeg als het deeg nog plakkerig is wat bloem toe. Voeg echter niet te veel bloem toe want dan worden de gnocchi taai.

Vorm geven:

Bestuif een werkvlak royaal met bloem. Rol het deeg met je handen uit tot 4 rollen, elk van 2 cm doorsnee. Snij de rollen in stukjes van 2 cm. Rol de stukjes even heen en weer met een met bloem bestoven vork zodat er groefjes in komen

Koken:

Kook de helft van de gnocchi ongeveer 2 minuten in een grote hoeveelheid kokend, gezouten water tot ze naar boven drijven. Giet ze af en giet er een scheutje olijfolie over. Kook de tweede portie gnocchi op dezelfde manier.

## **Pesce alla marinara**

voor 12 personen

6	el	Olijfolie
2	blikjes	Ansjovis, fijngesneden
0,5	potje	kappertjes
4	stuks	Teentjes knoflook, geperst
1	stuks	Blikjes tomatenpuree (70 gr per blikje)
2	stuks	Blikjes tomatenblokjes (400 gr per blik)
2	el	Verse Italiaanse kruiden, uit de kruidenbus Verstegen Spicemix de Mondo, MEDITERRANE
600	gr	Kabeljauwfilet in repen
6	takjes	Krulpeterselie, fijngesneden.

In braadpan olie verhitten, ansjovis hierin laten smelten. Knoflook erbij en 1 minuut laten fruiten. Tomatenpuree erdoor roeren en even zachtjes laten meebakken (ontzuren). Tomatenblokjes, Italiaanse kruiden en 15 ml water toevoegen. Mengsel aan de kook brengen en 10 minuten laten inkoken. Pittig op smaak brengen met zout en peper.

Kabeljauw in de saus leggen. Vis met deksel op de pan 10 minuten tegen de kook aan verwarmen tot de vis gaar is.

Kabeljauw met de tomatensaus over de borden verdelen, Gnocchi aan de rand erbij leggen en peterselie erover strooien.

## Lamsrack met groene kruidensaus

hoofdgerecht 12 personen

1500	gram	Lamsrack (2 ribben per persoon)
1,5	dl	Olijfolie
3	stuks	Eieren
50	gr	Verse munt in grove stukken
50	gr	Verse peterselie in grove stukken
2	tenen	Knoflook grof gesneden
2	stuks	Sjalot grof gesneden
2	el	Grove mosterd
4	el	Kappertjes
2	el	Witte wijnazijn
50	gr	gepelde walnoten

Verwarm de oven voor op 200°C.

Lamsrack naar smaak met peper en zout bestrooien. Verhit 5 eetlepels olie in een grote koekenpan en bak het lamsrack in 5 minuten rondom bruin.

Vlees in een ovenschaal doen, bakvet erbij schenken en het vlees in het midden van de oven in 15-20 minuten van buiten bruin en van binnen rosé braden (kerntemperatuur 55° tot 57°)

Intussen de eieren 7 minuten koken, onder koud stromend water afspoelen en pellen. Munt en peterselie (handvol verse kruiden bewaren) met knoflook, sjalot, mosterd, kappertjes, azijn en de rest van de olie in de magimix fijnmalen. Voeg eventueel meer olie toe als het mengsel te dik is. Gekookte eieren fijnsnijden en door het munt-peterselie mengsel roeren (=salsa-verde). Salsa verde op smaak brengen met peper en zout.

De walnoten crushed en even in een pan, zonder olie of boter, verwarmen.

Vlees uit de oven nemen, met aluminiumfolie afdekken en enkele minuten laten rusten. Snij stukken van telkens twee ribben af en serveer op warme borden met de rest van de warme kruiden. Strooi er wat gecrashte walnoten over

(Indien gewenst kan hier een salade en krielaardappelen bij geserveerd worden)

## Kaasplankje, plus chutney

kaasplank 12 personen

250	gr	Brie de Meaux AOP Hennart	(1)
250	gr	Kaas, Manchego D.O.P. 12 and	(2)
250	gr	Blue Shropshire	(3)

extra

15	stuks	walnoten
100	gr	pitloze rode druiven

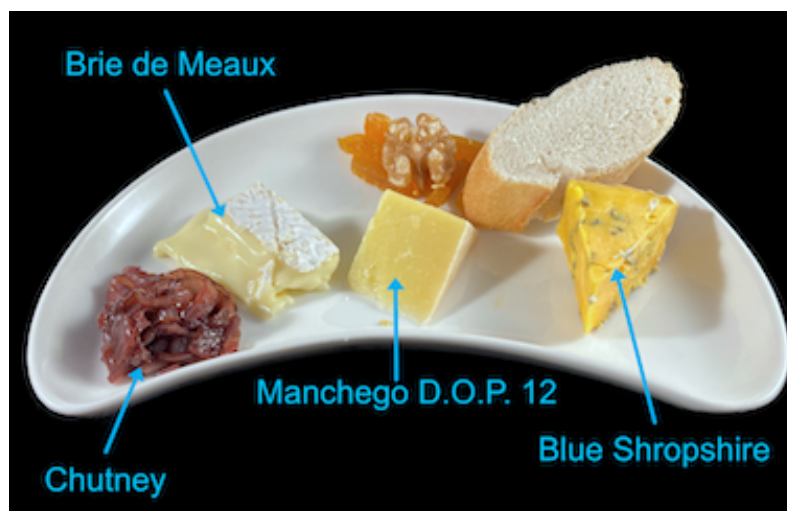
### BEGIN METEEN MET DE CHUTNEY!

**Dan kan deze goed inkoken en afkoelen!**

#### Chutney

500	gr	witte uien, in dunne halve ringen
1	st	laurierblaadje
1	st	kaneelstokje
1	el	roze peperbolletjes
125	ml	witte wijnazijn
125	gr	geleisuiker
1	tl	gemberpoeder

Verhit een scheutje olie in een koekenpan. Voeg de uien toe met de laurier, kaneel en gemberpoeder. Bak de uien tot ze zacht worden, maar laat niet bruin worden. Giet er de azijn bij en laat nog even sudderen. Voeg de suiker toe en de peperbollen en breng aan de kook. Laat een viertal minuten al roerend doorkoken. Laat de chutney afkoelen tot kamertemperatuur.



Portioneer de kaas voor het aantal personen.

Begin bij 1 = "witschimmelkaas, in het midden (2) het " half-harde soort" en uiterst rechts een stukje blauwschimmelkaas (3)

Maak het kaasplankje compleet met de chutney, brood, walnoot en druiven.



## **Bosvruchtensalade met balsamicoazijn**

nagerecht 12 personen

4	el	Balsamicoazijn
12	el	kristalsuiker
500	gr	Aardbeien (gehalveerd)
0,5	zak	(500 gr) Bosvruchtenmix (diepvries, ontdooid)
500	gr	Mascarpone
5	zakjes	Vanillesuiker

Kristalsuiker en balsamicoazijn in een schaal door elkaar roeren.

Schep eerst de bevroren bosvruchten erdoor. Schep na 10 minuten de aardbeien erdoor strooi er de 5 zakjes vanillesuiker erover, goed omscheppen en zet het mengsel tot gebruik in de koeling

Roer de mascarpone goed door en leg in het midden van ieder bord ongeveer 40 gram mascarpone (kan met ovale ijslepel) en verdeel de vruchten rondom de mascarpone