

Maand: Maart 2020
Thema: Lente



Amuse
Zalmrilettes

Voorgerecht
Frisse mozzarella salade met mandarijntje

Soep
Courgettesoep

Hoofdgerecht
Zeewolf met kruidenkorst op fetuccini

Nagerecht
Parfait van koffie met karamel en chocoladecrunch

Zalmrilettes

Amuse, 15 personen

Mayonaise

2	stuks	ei
½	eetlepel	mosterd
2	eetlepels	witte balsamico
1	snuf	zout
3	dl	zonnebloemolie
2	druppels	worcestersaus
1	snufje	cayennepeper
		azijn indien nodig
		water indien nodig

Neem een blender en breek er de eieren in. Doe hier de mosterd, zout en witte balsamico bij. Draai dit heel even tot het gemengd is. Doe er vervolgens een beetje zonnebloemolie bij en draai de blender weer even.

Doe er weer een flinke scheut zonnebloemolie bij en draai weer tien seconden. Herhaal dit tot de mayonaise de gewenste dikte heeft. Let op: op een gegeven moment wordt het te dik om nog goed rond te draaien. Is dit het geval dan kun je het weer wat dunner maken door wat witte balsamico, water of azijn toe te voegen.

Geef naar wens 2 druppels worcestersaus en een snufje cayennepeper toe.

Zalmrilettes

200	gram	verse zalmfilet
3	stuks	sjalotjes
3	dl	witte wijn
3	eetlepels	witte wijnazijn
3	eetlepels	mayonaise
3	eetlepels	crème fraîche
1 ½	eetlepel	bieslook
1 ½	theelepels	mosterd
1 ½	eetlepel	citroensap
300	gram	gerookte zalm
		stokbroodjes
		zout en peper

Verwijder eventueel het vet en de graatjes van de verse zalm.

Leg de zalm in een pan en schenk er zoveel water bij tot de zalm net onderstaat. Voeg de fijngesneden sjalotjes, witte wijn en witte wijnazijn toe en breng het mengsel tegen de kook aan.

Pocheer de zalm in ca 5 min gaar.

Schep de zalm in een kom. Voeg de zelf gemaakte mayonaise toe zoals ook de crème fraîche, de fijngesneden bieslook, mosterd en citroensap toe, en roer alles goed door.

Snijd de gerookte zalm heel fijn, vermeng deze met de zalmrilettes en breng het geheel op smaak met zout en peper.

Bak eventueel naar wens enkele stokbroodjes af en serveer deze bij het gerecht.

Uitserveren

Serveer in leuke borrelglasjes, met naar wens een stukje brood erbij.

Frisse mozzarella salade met mandarijntje

Voorgerecht, 15 personen

Dressing

15	blaadjes	basilicum
3	dl	zonnebloemolie
1	dl	witte balsamico
2	tenen	knoflook
1	stuks	sjalotje
2	stuks	eidooiers vloeibaar poedersuiker peper en zout

Klop de eidooiers los met peper en zout. De witte balsamico, de fijngehakte knoflook, het fijngesnipperd sjalotje en de fijngesneden basilicumblaadjes en voeg deze toe.

Voeg druppelsgewijs de zonnebloemolie toe en breng op smaak met een beetje poedersuiker. Gebruik een garde.

Mozzarella salade

15	stuks	mozzarella bollen 1pp
2	stuks	citroenen
15	stuks	kleine mandarijnen 1pp
125	gram	rucola
2	kroppen	radicchio
3	takjes	mint
15	plakjes	Ardenne ham Parmezaanse kaas, geraspt.
	scheut	balsamico azijn peper en zout

Zet de borden klaar, trek de mozzarella bollen in grove stukken uit elkaar en verdeel ze over de borden. Een mozzarella bol pp.

Rasp de citroenschil er over met een beetje peper en zout. Leg de plakjes mandarijn op de mozzarella.

De mandarijnpartjes moeten wel goed schoon en ontvlees zijn. Er mogen geen vliesjes meer aan de mandarijntjes zitten.

Zijn de partjes te groot, snijd ze dan doormidden.

Maak de rucola, de radicchio en de mint met een klein beetje dressing aan en bewaar een paar kleine blaadjes mint ter garnering.

Leg een plakje Ardenne ham op een snijplank en leg hier wat van de aange maakte slablaadjes in en rol het op. Snijd eventueel doormidden als ze te groot zijn.

Uitserveren

Leg het kleine pakketje boven op de mandarijnen en serveer de salade met wat verse geschaafde Parmezaanse kaas en een enkele drupjes balsamicoazijn.

Courgettesoep

Soep, 15 personen

BEGIN DIRECT MET HET MAKEN VAN DE KIPPENBOUILLON

1	kilogram	kippenvleugels
1	stuks	prei
2	takjes	selderij
2	stuks	wortelen
2	stuks	foelie
1	stuks	ui
2	stuks	kruidnagels
80	gram	peterseliestengels
1	takje	tijm
2	blaadjes	laurier
1	schijfje	citroen
2	liter	water

Snijd de prei, de seldertakjes en de wortelen in grote stukken. pel de ui, snijd hem middendoor en prik de kruidnagels erin.

Doe de kippenvleugels de groenten, alle kruiden en het schijfje citroen in 2 liter koud water. Breng het langzaam aan de kook. Laat de bouillon minimaal 1,5 uur trekken. Schep het vet dat bovendrijft regelmatig weg. Zeef de bouillon.

Courgettesoep

6	stuks	kleine courgettes
1,5	liter	kippenbouillon
150	gram	kruiden roomkaas
2	theelepels	kerrie poeder
2	theelepels	fijngeknipte bieslook
	beetje	peper
		afbakstokbrood naar wens

Extra: mandoline

Snijd de uiteinden van de gewassen courgettes, en snijd ze op de mandoline in plakjes.

Kook de plakken in de bouillon gaar.

Pureer ze met de staafmixer heel fijn.

Roer de kruidenroomkaas en kerrie erdoor en houd de soep warm.

Naar eigen smaak nog wat peper erover doen.

Uitserveren

Schep de warme soep in een soepkopje en bestrooi met de bieslook, en serveer er naar wens een stukje brood bij.

Zeewolf met kruidenkorst op fetuccini

Hoofdgerecht, 15 personen

Zeewolf

15	stuks	stukken zeewolf 100 gram pp
500	gram	fetuccini
2	stuks	tomaten
3	stuks	sjalotjes, fijngesnipperd
1	stuks	laurierblaadje
2	takjes	tijm
1	teentje	knoflook
2	dl	witte wijn
2	dl	room
40	gram	basilicum
80	gram	peterselie
80	gram	kervel
80	gram	waterkers
40	gram	bieslook
10	stuks	stengels bleekselderij
15	gram	mosterdpoeder
150	gr	zongedroogde tomaat
100	gr	olijven, groen
		olijfolie puur
		Balsamico
		peper en zout
1	eetlepel	paneermeel

Extra: keukenpapier

Oven verwarmen op 180° C

Kruidenkorst

Neem 20 gram peterselie, 40 gram kervel, 40 gram waterkers, een teentje knoflook en 15 gram mosterdpoeder, eventueel peper en zout. Een beetje olijfolie en paneermeel. Doe dit door elkaar.

Was en droog de vis. Controleer op graten, verwijder deze eventueel.

Doe de gemixte kruiden op de stukken zeewolf.

Stoof voor de saus 2 sjalotten aan met de helft van de geschilde en fijngehakte bleekselderij, tijm en de blaadjes laurier.

Blus af met de witte wijn en laat die voor 2/3 inkoken. Voeg de room toe en laat even inkoken.

Mix op het laatst de andere helft van de peterselie, waterkers, kervel en basilicum onder de saus en zeef hem net voor het opdienen. Zo blijft de kleur mooi groen!

Kook de pasta beetgaar en stoof ondertussen de laatste sjalot aan en plisseer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd hem in blokjes die je mee aan stooft. Voeg de bleekselderij en gesneden zongedroogde tomaten en olijven toe.

Dan de pasta erbij en laat nog even stoven. Gaar ondertussen de zeewolf 8 minuten op 180 graden.

Snijd de bieslook klein en garneer hier de saus mee.

Proeven en zo nodig, peper en zout erbij doen.

Serveer naar eigen inzicht, en dien het gerecht op een warm bord op.

Parfait van koffie met karamel en chocoladecrunch

Nagerecht, 15 personen

150	gram	rietsuiker
15	gram	oploskoffie
4,5	dl	room
12	stuks	eidooiers vloeibaar
0,75	dl	koffielikeur

Garnering slagroom
 chocolade puur

Roer de eidooiers met de helft van de rietsuiker au bain marie totdat het mengsel zeer luchtig is.

Klop de room stijf met de overige suiker. Los de oploskoffie op in de likeur. Roer vervolgens het eimengsel koud en voeg het likeur- koffie mengsel toe. Spatel voorzichtig door het eimengsel , en vul de glaasjes tot de rand en plaats 2 uur in de vriezer.

Chocoladecrunch

150	gram	chocolade puur
40	gram	chocolade apart
20	gram	cornflakes
20	gram	cruesli

Extra: thermometer
 Bakpapier
 deegroller

Smelt het grootste deel van de chocolade au bain marie tot een temperatuur van 38 graden.

Meng dan de rest van de chocolade er doorheen om de juiste temperatuur te krijgen.

Giet het mengsel op een vel bakpapier, met de cornflakes en muesli, en dan een tweede vel bakpapier. Rol dit met de deegroller plat en plaats in de koeling.

Karamelsaus

45	gram	suiker
15	gram	boter
1	eetlepel	honing
0.75	dl	room
		water

Smelt de suiker met wat water en wacht tot het de kleur van honing heeft, NIET ROEREN.

Voeg als de suiker bruin is de boter en honing toe en tenslotte de room, pas op voor spatten!

Blijf erbij en laat de karamelsaus niet verbranden.

De karamel en chocoladecrunch gebruiken als garnering!

Uitserveren: Serveer naar eigen inzicht.