



Menu februari

Gerookte kipsalade met groene asperges en een tonijnsaus

Preisoep met gerookte zalm

**Geitenkaas met gemberhoning en
gepocheerde peer**

Robijnrode sinaasappelsorbet

**Gebakken kabeljauwhaasje met aardappelgratin
en saus van gebrande paprika**

Mokka-parfait

Koffie

Wijnadvies:

Domaine au Cler Cotes de Gascogne

Beresford Beacon Hill

Colombard/Chardonnay 2008

Australie



**Gerookte kipsalade met groene asperges
en een tonijnsaus**

voorgerecht

Ingrediënten

Groente

2 rode paprika's
12 groene asperges
4 stronkjes witlof
Citraensap
Bieslook

Saus

Ingrediënten

1 blikje tonijn naturel
2,5 cm gemberwortel
2,5 dl crème fraîche
60 gr. mayonaise
10 gr. kardamonpoeder
15 gr. paprikapoeder
Zout
Peper

Gerookte kip

3 filets

Veldsla

Voorbereiding

- Snijd 2 cm van de onderkant van de asperges en zet ze 15 minuten rechtop in een pan met koud water
 - Schil enkel de onderkant ca. 4 cm en snijd ze in tweeën
 - Blancheer de bovenzijde (kopjes) ca. 30 sec. en de onderzijde ca. 3 min.
 - Spoel ze direct af met koud water en snijd de onderkant in stukjes
 - Rooster de paprika op een vleesvork in de gasvlam of 15 minuten in oven op 240 graden tot het vel zwart wordt.
 - Doe ze in een plastic zak, sluit die en laat ze 2 min. Liggen.
 - Verwijder het vel, het zaad en de zaadlijsten
 - Snijd de paprika in blokjes
 - Snijd de bieslook fijn
 - De stronkjes witlof in klein stukjes, besprenkel de witlof met wat citroensap om verkleuring tegen te gaan
-

Bereiding

- Tonijn uit laten lekken
 - Gember schillen en fijn snijden
 - Meng alle ingrediënten en maak er een homogene saus van
 - Op smaak brengen
-

Bereiding

- Snijd de gerookte filet in dunne plakjes
-

Serveren

- Op kleine bordjes
- Leg een beetje witlof in het midden, drapeer hierop een paar plakjes kipfilet
- Garneer met een toefje veldsla, asperge en paprikastukjes
- Schep hier wat saus op, bestrooien met bieslook
- Afgarnen met aspergepunt



Preisoep met gerookte zalm

soep

Ingrediënten

3 uien
1 kg prei
Boter
700 gr. kruimige aardappels
1,5 l visbouillon
4 dl witte wijn
3 laurierblad
3 eidooiers
150 ml crème fraîche
3 tenen knoflook
Peper
Cayennepeper
Bladpeterselie
200 gr. gerookte zalm

Voorbereiding

- Borden voorverwarmen
- Maak de visbouillon (goed proeven)
- Uien en prei klein snijden
- Aardappels schillen en in kleine blokjes snijden
- Knip peterselieblad fijn (half bosje)
- Zalm in reepjes snijden

Bereiding

- Smoor de uien en prei 5 minuten in wat boter
- Schenk de visbouillon en de wijn erbij
- Voeg de aardappels en laurierblad toe
- Laat dit 3 kwartier zachtjes koken
- Pureer de inhoud met de staafmixer en laat afkoelen
- Klop de eidooiers met de crème fraîche en de knoflookpuree los

Serveren

- Verwarm de soep tegen het kookpunt
- Roer een paar lepels van de warme soep door het dooiermengsel, schenk dit weer bij de soep en warm dit al kloppend met de mixer nog even door
- Breng op smaak met peper, cayennepeper en eventueel zout
- Roer de peterselie erdoor
- De visfilets reepjes verdelen over de borden en schep de soep erop



Geitenkaas met gemberhoning en gepocheerde peer

tussengerecht

Ingrediënten

12 kleine geitenkaasjes
90 gram eiwit
150 gr. paneermeel
150 gr. boter

Peer

Ingrediënten

6 peren
½ liter witte wijn

Saus

Ingrediënten

120 gr. gemberwortel
3 sjalotjes
30 gr. boter
1,2 dl honing
1,2 dl wijn azijn
3 dl witte wijn van de
gepocheerde peer
150 gr. boter

Voorbereiding

- Eiwit los kloppen
- Geitenkaasjes door eiwit en daarna door de paneermeel halen
- Wegleggen voor later

Bereiding

- Bak de geitenkaasjes in de boter rondom bruin

- - - - -

Voorbereiding

- Schil de peren, snijd ze door midden en verwijder het klokhuis
- Pocheer ze in de witte wijn beetgaar
- Laat ze afkoelen

Bereiding

- Snijd de gepocheerde halve peren in een waaier

- - - - -

Bereiding

- Borden voorverwarmen

- Schil de gemberwortel en snijd hem in kleine stukjes

- Hak de sjalotjes fijn, fruit ze in boter tot ze glazig zijn

- Voeg de gember en de honing toe, laat dit licht karameliseren

- Blus af met de wijnazijn en de witte wijn

- Pureer de saus met een staafmixer en zeef de saus

- Saus nog even inkoken

- Eventueel binden met aangelengd aardappelmeel of maizena

- - - - -

Serveren

- Verhit de saus en klop er de koude gesneden boter door

- Leg de geitenkaasjes op de voorverwarmde borden, giet er wat saus naast

- Leg er een peer in een waaivorm bij, en garneer het gerecht met een takje platte peterselie



Robijnrode Sinaasappelsorbet

sorbet

Ingrediënten

225 gr. witte basterdsuiker

3 dl water

8 sinaasappels

Munt

Eiwit

Voorbereiding

- Glazen in vriezer zetten met een beetje water
- Breng basterd met water aan de kook en laat dit 5 minuten koken
- Afkoelen
- Sinaasappels doorsnijden en uitpersen (3 dl sap)

Bereiding

- Roer het sinaasappelsap door de afgekoelde siroop
- Draai er een mooi sorbetijs van
- Na ± 30 minuten stijf geslagen eiwit erbij doen

Serveren

- Bolletje sorbetijs in de glazen doen, garneren met een sinaasappelpartje en blaadje munt



Gebakken kabeljauwhaasje met aardappelgratin, gevuld tomaatje, auberginepuree en saus van gebrande paprika

hoofd gerecht 1/2

<u>Aardappelgratin</u> <u>Ingrediënten</u> 1 kg vastkokende aardappels 2 eieren 1 teentje knoflook 150 ml. Melk 125 ml. Slagroom Nootmuskaat Zout 50 gr. gruyère kaas	<u>Voorbereiding en Bereiding</u> • Verwarm de oven voor op 175 gr. C • Aardappels schillen en in flinterdunne plakjes snijden (keukenmachine) • Klop de eieren los in een grote kom met de geperste knoflook, melk en slagroom • Op smaak brengen met zout, peper, nootmuskaat • Schep de aardappelplakjes door de liason • Springvorm van 20 cm. invetten en bekleden met bakpapier • Doe de aardappel roommengsel in de springvorm en druk dit stevig aan • Strooi de kaas erover heen • Afbakken in ca 60 min. • Rand losmaken en in 12 punten snijden, afdekken met aluminiumfolie -----
<u>Gevuld tomaatje</u> <u>Ingrediënten</u> 12 kleine tomaatjes 200 gr. doperwten 30 ml. slagroom 2 eidooiers 2 theelepels mayonaise Peper Zout	<u>Voorbereiding en Bereiding</u> • Oven voorverwarmen op 180 gr. C • Snijd het kapje van de tomaatjes af en hol ze uit, bestrooien met peper en zout • Zet ze ondersteboven op een stukje keukenpapier • Doperwten gaarkoken (4min) • In koud water af laten koelen (met zak ijsklontjes) • Bewaar wat doperwten voor garnering • Zeven en in de blender pureren • Room en eidooiers toevoegen en op smaak brengen met peper en zout • Tomaatjes vullen met de erwtenpuree, wat doperwten als garnering hierop. • Op bakplaat zetten met bakpapier en 8 min.in oven garen.(Vlak voor uitserveren) ----- -
<u>Aubergine puree</u> <u>Ingrediënten</u> 2 Aubergines Olijfolie Knoflook 2 sjalotjes Cayennepeper Karweizaad Kerriepoeder Peper zout	<u>Voorbereiding</u> • Oven voorverwarmen op 200 gr. C • Halveer de aubergines en wrijf de helften in met olijfolie en knoflook • Bestrooi ze met peper en zout en rooster ze goudbruin in de oven ca. 15 min. • Sjalotjes fijn snijden <u>Bereiding</u> • Haal met een lepel het auberginevlees uit de schil • Bak dit samen met de sjalotjes, karweizaad, kerriepoeder en cayennepeper in wat olijfolie • Pureer het mengsel zeer kort in de blender, er mogen wat stukjes over blijven ----- -



**Gebakken kabeljauwhaasje met aardappelgratin, gevuld tomaatje
auberginepuree en saus van gebrande paprika**

hoofdgerecht 2/2

Saus van paprika

Ingrediënten

3 paprika's

Citroensap

Peper

Cayennepeper

2 eidooiers

60 ml. Arachideolie

60 ml olijfolie

Vis

12 kabeljauwhaasjes

Zout

Peper

Garnering

Diverse slasoorten

Voorbereiding

- Rooster de paprika's met een vleesvork in de gasvlam tot ze zwart zijn
 - Doe de paprika's in een plastic zak en laat ze even rusten
 - Verwijder de schil en snijd ze in stukjes
 - Pureer de stukjes met de staafmixer
 - Vermengen met wat citroensap, cayennepeper en eidooiers.
 - Tot een saus kloppen met de olijfolie en arachideolie.
-
-

Bereiding

- Bak de kabeljauwhaasjes in wat olijfolie of boter
-

Serveren

- Een streep paprikasaus bovenkant bord
- Leg wat gemengde slasoorten in het midden van het bord
- Het kabeljauwhaasje hierboven op
- Een quenelle van auberginepuree op het kabeljauwhaasje
- Puntje aardappelgratin hiernaast
- Gevuld tomaatje erbij



Mokka- Parfait

nagerecht

Ingrediënten

3 eetlepels oploskoffie
6 eieren
6 eidooiers
1 dl brandewijn
180 gr. suiker
1 dl water
5 dl slagroom

12 halve walnoten
24 mokka boontjes
1 chocoladereep

Voorbereiding

- Los de koffie op in 1 dl kokend heet water
- Chocoladereep raspen
- Klop de slagroom met 50 gr. suiker lobbijg

Bereiding

- Klop de eieren ,eidooiers, brandewijn, de opgeloste koffie en de suiker tot een schuimige massa
- Zet de schaal in een pan met warm water en laat het mengsel onder goed kloppen binden (au bain marie) 85 graden
- Zet de schaal in een bak met ijswater , al roerend laten afkoelen en enigszins opstijven
- Slagroom erdoor spatelen
- Parfait over 12 coupes verdelen en in de vriezer zetten

Serveren

- Coupes uit vriezer halen , een beetje chocoladeschaafsel er op strooien, afgarneren met 2 koffieboontjes en 1 walnoot
- Serveren op kleine bordjes