



Menu

Tongrolletjes met Slagroom, Mayonaise Vermouth saus

*

Rood-gele soep van geroosterde paprika en Noilly Prat

*

Munt, citroensorbet

*

**Gevulde schnitzels met witte wijnsaus met gebakken aardappels
en sperziebonen**

*

Appeltaart met amandelsaus

*

Koffie

Wijnadvies:



Tongrolletjes met saus

Voorgerecht

Benodigdheden

700 gr verse zalm
3 kleine sjalotjes
3 eiwit
6 theelepels droge witte wijn
2 theelepels citroensap
6 theelepels slagroom

12 tongfilets á 75 gram
zout, peper
30 gram boter
1,5 dl droge witte wijn
6 dl visbouillon
3 theelepels citroensap

12 eetlepels slagroom
6 eetlepels mayonaise
3 eetlepels witte vermouth

3 blaadjes witte gelatine
9 eetlepels water
6 eetlepels witte wijn

Zalmeitjes
2 citroenen

Bereidingswijze

Maak 6 dl **visbouillon**

Pureer **700 gr. zalm** zonder vel en graten met **3 gesneden sjalotjes** in de keukenmachine. Roer **3 eiwitten** los en meng **3 eetlepels** van het **eiwit**, **6 theelepels droge witte wijn** en **2 theelepels citroensap** door de **zalmpuree**.

Laat het 1 uur in de koelkast rusten. Roer er dan beetje voor beetje **6 theelepels slagroom** door. Breng dit op smaak met **zout** en **peper**.

Sla voorzichtig de **tongfilets** plat. Bestrijk ze met de **zalmpuree** en rol ze op. Zet de rolletjes met een houten cocktailprikker vast. Smelt in een hapjespan **30 gr. boter** en voeg er **1,5 dl witte wijn**, **3 theelepels citroensap** en **6 dl visbouillon** aan toe. Breng aan de kook. Pocheer hierin de tongrolletjes in ca. 8 minuten gaar. Laat ze in het vocht afkoelen.

Week 3 blaadjes **gelatine** ca. 5 minuten in ruim koud water.

Saus: Klop 12 eetlepels **slagroom** lobbige en roer er 6 eetlepels **mayonaise**, 3 eetlepels **vermouth** en naar smaak **zout** en **peper** door.

Breng **9 eetlepels water** met **6 eetlepels witte wijn** tegen de kook aan. Los hierin, van het vuur af, de goed uitgeknepen **gelatine** op. Laat het iets afkoelen. Bestrijk hiermee de uitgelekte tongrolletjes zonder de prikkers.

Serveren

Schep de **slagroom**, **mayonaise**, **vermouth** saus op niet te grote bordjes.

Leg de tongrolletjes in de saus, ganeer ze met wat **zalmeitjes** en schijfjes **citroen**.

Opmerking: Probeer twee rolletjes tong op een bord, eventueel de hoeveelheid tong verhogen.



Rood-gele soep van geroosterde paprika en Noilly Prat Soep

Benodigdheden

2 liter kippenbouillon
4 grote gele paprika's
8 grote rode paprika's
2 dl Noilly Prat (franse
vermouth)

8 eetlepels olijfolie
4 theelepels aardappelmeel
Zout, peper

Bereidingswijze

Verwarm 12 borden voor op 80 graden
Maak **2 liter kippenbouillon**.

Leg **de paprika's** 10 cm. onder de grill of hou ze boven het gas, en draai ze geregeld tot het velletje rondom iets is zwartgeblakerd. Spoel ze koud in een vergiet onder de kraan en laat ze even uitlekken. Trek de velletjes eraf, verwijder zaadlijsten en steel en snijd het vruchtvlees in grove stukken: houd rood en geel gescheiden.

Doe de **gele paprika** in een pan en de **rode paprika** in een andere pan. Voeg aan de rode paprika **1,5 dl vermouth** en **1,5 liter bouillon** toe, en aan de gele paprika **0,5 dl vermouth** en **0,5 liter bouillon** toe.

Breng beide aan de kook en laat circa 5 minuten zachtjes koken, roer af en toe.

Laat de **paprikamengsels** iets afkoelen en pureer ze apart van elkaar met een blender of staafmixer helemaal glad.

Zeef de twee kleuren soep apart boven twee pannen. Klop door de rode soep **6 eetlepels olijfolie** en door de gele soep **2 eetlepels olijfolie**. Breng de soepen apart aan de kook.

Roer **4 theelepels aardappelmeel** met **4 eetlepels water** los in 2 kommetjes. Schenk het al roerend bij de soepen en blijf roeren tot de soepen lichtgebonden zijn en van gelijke dikte (gebruik eventueel nog een beetje aardappelmeel als de ene soep veel dunner is dan de andere).

Maak de soepen op smaak af met zout en peper.

Verwarm de soepen zachtjes, roer af en toe maar laat ze niet meer koken.

Serveren

Schenk de **rode soep** in soepborden. Schenk, draai of druppel de **gele soep** erbij: houd de lepel vlak boven het oppervlak voor het mooiste effect.



Sorbet van munt en citroen

Sorbet

Benodigdheden

180 gr suiker
2 ¼ dl. water
3 citroen (sap ervan)
2 flesjes krielambiek bier
2 ¼ dl. melk
4 eetlepels muntsiroop

Bereidingswijze

Zet 12 glazen met een bodempje water in de vriezer.

Doe de **suiker** en het **water** in een pan en breng het aan de kook.
Laat dit, zonder roeren, 2 minuten doorkoken.
Laat deze siroop afkoelen en voeg dan **melk, citroensap** en **muntsiroop** toe.

Draai er in de ijsmachine en mooi sorbetijs van.

1 dl. muntlikeur
6 aardbeien met een
kroontje

Serveren

Doe in elk koude glas 4 theelepeltjes **muntlikeur** en leg daarin een bolletje softijs. Garneer het met een halve **aardbei**.



Gevulde schnitzel met wittewijnsaus met gebakken aardappels en sperziebonen Hoofdgerecht

Benodigheden

12 kalfs- of
varkensschnitzels á 125
gram
24 blaadjes salie
12 plakken parmaham of
Coburger ham
3 eetlepels olijfolie
Peper, zout
5 dl witte droge wijn
6 eetlepels boter
prikkers
sperziebonen
1 kilo aardappelen
Geklaarde boter
Alu folie

Bereidingswijze

Verwarm 12 borden voor op 80 graden

Sla de **schnitzels** tussen een stukje folie extra plat. Maal er aan beide kanten wat **peper** over en leg op iedere schnitzel **twee salie blaadjes** en een **plak ham**. Sla de schnitzels dubbel en steek vast met een prikker.

Schil de **aardappelen** en snijd ze in dunne schijfjes. Bak ze in de **geklearde boter** aan beide zijden tot ze gaar zijn.

Kook de **sperziebonen** met een bodempje **water** en iets **zout** beetgaar

Verarm de **olie** en schroei de **gevulde schnitzels** aan beide kanten dicht. Bak ze aan beide kanten 2 tot 3 minuten. Neem het vlees uit de pan en houd het warm onder **alu folie**. Blus het bakvet af met de **witte wijn** en laat 2 minuten inkoken. Laat de **6 eetlepels boter** op een lage stand al roerend smelten in de saus, zodat deze zacht en romig wordt. Leg het **vlees** terug in de saus en warm nog een minuut door.

Serveren

Leg op elk bord een **schnitzel**, leg hier enkele gebakken **aardappels** en **sperziebonen** bij.

Opmerking: In plaats van salie, kan men ook basilicum of rozemarijn nemen.



Appeltaart met amandelsaus

Nagerecht

Benodigheden

2 ½ dl melk
2 ½ dl room
100 gram suiker
80 gram amandelschaafsel
3 eierdooiers

50 gram Californische
rozijnen
2 glazen witte wijn
8 plakjes roomboter
bladerdeeg
750 gram appels
30 gram suiker
30 gram citroensap
30 gram abrikozenjam

130 gram melk
130 gram room
75 gram
vanillepuddingpoeder
6 eierdooiers
¼ citroen
Zout
1 zakje vanillesuiker
250 gram kwark

6 eiwitten
90 gram suiker
25 gram abrikozengelei
50 gram amandelschaafsel
50 gram room

12 blaadjes munt

Bereidingswijze

Breng voor de saus de **melk**, **room**, **suiker** en het **amandelschaafsel** in een pan aan de kook. Roer tot alle suiker opgelost is en bind de massa met de **eierdooiers**. Zeef de saus en zet ze koud weg.

Week de **rozijnen** in 15 minuten in lauwe **witte wijn**. Haal ze eruit en wrijf ze met keukenpapier droog. Verwarm een oven voor tot 175 graden. Rol het **bladerdeeg** uit tot 2 mm dikte en een doorsnede van 30 cm. Leg het op een bakplaat en prik er met een vork ruim gaatjes in. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak het bladerdeeg hierin mooi lichtbruin. Snijd na het bakken het bladerdeeg bij zodat het in een vorm van 26 cm rond past. Leg het deeg in een passende springvorm. Schil de **appelen**, verwijder het klokhuis en snijd ze in partjes. Vermeng de **appelpartjes** met de **rozijnen**, de **suiker** en het **citroensap**. Verwarm deze massa licht laat het afkoelen en giet het vocht af. Bestrijk het bladerdeeg met de warme **abrikozenjam** en vul de springvorm op met **appel/rozijnen** massa.

Breng voor de soufflé massa de **melk** met de **room** aan de kook. Roer er het **vanillepudding poeder** door en bind de massa, van het vuur af, met de 6 **eierdooiers**. Breng het op smaak met wat **citroensap**, iets **zout** en de **vanillesuiker**. Voeg de **kwark** toe en breng de massa nogmaals aan de kook. Laat het dan afkoelen. Zodra de massa goed afgekoeld is de **eiwitten** met de **suiker** stijf kloppen en deze voorzichtig door de soufflé spatelen. Stort nu dit mengsel over de **appelmasa** in de vorm en strijk de bovenkant glad. Zet de vorm koud. Plaats net voor het uitserveren de appeltaart even onder de gril voor een lichtbruin korstje en bestrijk dan de bovenkant met de **abrikozengelei**. Los voorzichtig de rand van de springvorm. Bruineer het **amandelschaafsel** vlak voor het uitserveren in een droge Tefal pan. Sla de **room** stijf. Smeer de rand van de appeltaart licht in met de geslagen room en bezet deze met het gebruineerde **amandelschaafsel**.

Serveren



September 2009

Receptuur voor 12 personen
Snijd de taart in 12 punten
en leg op elk bord 1 punt.
Scheep er een lepeltje saus
langs en ganeer met een
blaadje **munt**.

Aantal pagina's 7