

# **Kaokklup Biétgaar**

alle gerechten van seizoen 18



(2018 – 2019)  
v1.0

## **Inleiding**

Op een nazomerse woensdagavond zijn we met een aantal heren in Café de Keulsche Kar in Venlo een glaasje bier gaan drinken. Iemand kwam met een idee om met dit stel en enkele anderen maandelijks te gaan koken. Toen we eenmaal uitgediscussieerd waren en de neuzen dezelfde kant op stonden, was Venlo een nieuwe kookklup rijker: Kaokklup Biétgaar.

Biétgaar is een club van mannen van zowel jonge- als gerijpte heren die op de derde maandag van de maand hun kunsten vertonen bij Eetcafé de Strael aan de Winkelveldstraat in Venlo. Iedere keer is iemand anders chef de cuisine, hij zorgt dan voor het menu, receptuur, de boodschappen en is verantwoordelijk voor de presentatie.

U vindt hier menu's die samengesteld zijn door leden van Biétgaar. De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

## Inhoud

Inleiding .....	2
Inhoud .....	3
1.) 10-09-2018 Samengesteld door Dave Vercoulen .....	5
Zalmtartaar met mieriksmayo .....	5
Portobello gevuld met gorgonzola .....	6
Kip à la Normande .....	7
Chocolademousse met rozemarijn .....	8
2.) 01-10-2018 Samengesteld door Richard Hovens .....	9
Zalmtartaar .....	9
Preisoep .....	11
Tournedos met sauce Poivre en ratatouille uit de oven .....	12
Yoghurtijs met vanille sabayon en frambozen .....	14
3.) 12-11-2018 Samengesteld door Bram Joosten .....	15
Sinaasappelcarpaccio .....	15
Venkelsoep met Hollandse garnalen .....	16
Hertenbiefstuk met geroosterde puntpaprika .....	17
Banaan karamel trifle .....	19
4.) 03-12-2018 Samengesteld door Wim Hovens .....	21
Herfstsalade van kip met appel en ei .....	21
Mexicaanse tomaten-paprikasoep met balletjes .....	23
Ovenschotel met gerookte zalm en spinazie .....	24
Appel-ananas crumble .....	25
5.) 14-01-2019 Samengesteld door Rob Drissen .....	26
Wintersalade met honingvinaigrette .....	26
Pastinaaksoep .....	27
Varkenshaas met stoofperen en een pastinaak/wortel stampot .....	28
Taartje van peren en bessen met een kruimellaag .....	30
6.) 11-03-2019 Samengesteld door Frank Theeuwen .....	31
Gourmetten .....	31
Luchtige citroen-ricottapannekoekjes met gekarameliseerde aardbeien en ijs .....	33

7.) 08-04-2019 Samengesteld door Jan Vercoulen .....	34
Puntpaprika's met lamsgehakt en feta .....	34
Filodeegpakketje met witte kool, gehakt en kaassaus.....	36
Verklede kip.....	38
Romig dessert van vanillehangop en rabarbercompote .....	39
8.) 13-05-2019 Samengesteld door Frans Winkelmolen.....	40
Lauwwarme salade van geroosterde groene asperges.....	40
Doperwten-courgettesoep.....	42
Asperges met lamscarré.....	44
Chocolademousse met aardbeienijs, slagroom en verse aardbeien.....	46

# 1.) 10-09-2018 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 8

- Zalmtartaar met mieriksmayo
- Portobello gevuld met gorgonzola
- Kip à la Normande
- Chocolademousse met rozemarijn

## Zalmtartaar met mieriksmayo

Ingrediënten:

- 1 a 2 citroenen (schoongeboend)
- 600 g zalmfilet
- 16 g verse dille
- 6 takjes verse platte peterselie
- 2 bosuien
- 4 eetl. kappertjes
- 2 eetl. traditionele olijfolie
- 4 eetl. mayonaise
- 4 theel. mierikswortel in pot



Bereiding:

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Snijd de zalmfilet in blokjes van halve cm. Snijd de dille fijn, houd een takje per persoon achter voor garnering. Snijd de blaadjes van de peterselie en het bosuutje fijn. Snijd de kappertjes grof. Meng het citroenrasp, de zalm en fijngesneden dille in een ruime kom met de peterselie, bosui, kappertjes en olie tot tartaar. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Meng de mayonaise en mierikswortel in een kommetje en breng op smaak met citroensap.

Zet de kookring op een bord en vul met zalmtartaar. Druk aan met een lepel. Verwijder de ringvorm. Maak zo de andere zalmtartaartjes. Druppel wat mierikswortelmayonaise over de tartaar en garneer met de takjes dille. Serveer de rest van de mieriksmayonaise er in een kommetje bij.

Bereidingstip:

Je kunt dit gerecht 4 uur van tevoren bereiden t/m het maken van de mierikswortelmayonaise. Bewaar afgedekt in de koelkast en ga voor het serveren verder met het vullen van de kookringen.

## Portobello gevuld met gorgonzola

Ingrediënten:

- 8 portobello champignons
- 8 eetl. olijfolie basilicum
- 8 plakjes roomboter bladerdeeg
- 400 g gorgonzola
- 4 sjalotten
- 2 eetl. verse tijm
- 100 g rucola
- Bakpapier



Bereiding:

Bakplaat bekleden met bakpapier. Snijd de steeltjes uit de portobello's en bestrijk de paddenstoelen rondom dun met basilicumolie. Leg de plakjes bladerdeeg op de bakplaat en leg op elk plakje deeg een portobello. Vouw het deeg rond de paddenstoelen omhoog.

Snijd de gorgonzola in gelijke platte stukken (1 stuk per persoon) en leg deze in de holtes van de portobello's. Snijd de sjalotten in flinterdunne ringen en verdeel ze over de gorgonzola. Strooi de tijmblaadjes en peper erover en druppel er nog wat basilicumolie over. Bakplaat tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de portobellotaartjes in 20-25 minuten goudbruin en gaar. Verdeel de portobellotaartjes over de borden en leg er een handje rucola rondom.

## **Kip à la Normande**

### **Ingrediënten:**

- 8 kippenpoten zonder rugstuk
- 200 g koude boter
- 60 ml calvados
- 8 sjalotten
- 4 tenen knoflook
- 500 g champignons
- 1100 ml appelcider
- 250 ml crème fraîche
- 2 kippenbouillontabletten
- 2 Elstar appels (of een andere friszoete appel)
- bospeen
- aardappelen (om te bakken)

### **Bereiding:**

Bestrooi de kippenpoten met peper en zout. Verhit een kwart van de boter in een braadpan en bak de kippenpoten in ca. 10 minuten goudbruin. Schenk de calvados over de kip. Haal de kip uit de pan.

Snijd de sjalotten in kwarten. Fruit ze daarna in dezelfde pan in 3 minuten. Snijd de knoflook fijn. Maak de champignons schoon met keukenpapier en snijd in kwarten. Voeg de knoflook en de champignons toe en bak 5 minuten. Voeg de cider, crème fraîche, het bouillontablet en de kip toe. Laat met de deksel op de pan 20 minuten stoven.

Haal de kip opnieuw uit de pan en laat het vocht op hoog vuur tot één-derde inkoken. Schil ondertussen de appel en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd elk partje in 3 stukken. Verhit nog een kwart van de boter in een koekenpan en bak de appel goudbruin.

Snijd de rest van de boter in blokjes. Haal de saus van het vuur en voeg, al kloppend met een garde, beetje bij beetje de boter toe tot de saus vol en glanzend is. Breng de saus op smaak met peper en zout. Voeg de kip en de appel toe en serveer direct.

### **Combinatietip:**

Lekker met gekookte worteltjes en gebakken aardappelen.

## Chocolademousse met rozemarijn

Ingrediënten:

- 225 ml melk
- 1 a 2 takjes verse rozemarijn (naaldjes gerist)
- 300 g extra pure chocolade (in kleine stukjes)
- 375 ml slagroom
- 150 g witte basterdsuiker
- 1 theel. grof zeezout (korrels)
- bakpapier



Bereiding:

Breng de melk met enkele naaldjes rozemarijn aan de kook. Draai het vuur uit en laat het mengsel even staan.

Smelt de chocolade in 2 minuten in de magnetron op vol vermogen. Is de chocolade niet helemaal gesmolten, verwarm dan nog een (aantal) keer op dezelfde stand 20 seconde.

Zeef de naaldjes uit de melk en laat de melk op laag vuur lauwwarm worden. Roer de gesmolten chocolade erdoor. Zet de pan in een bak met ijskoud water en laat het chocolademengsel afkoelen en dik en lobbijg worden. Dit duurt ca. 15 minuten.

Klop de slagroom bijna stijf met de suiker en een mespunt gewoon zout. Schep in gedeelten door het chocolademengsel. Verdeel over 8 schaaltes en strijk de bovenkant glad.

Leg er enkele korrels zeezout en 2 naaldjes rozemarijn op en laat de mousse een uur in de koelkast opstijven.



## 2.) 01-10-2018 Samengesteld door Richard Hovens

Aantal personen: 8

- **Zalmtartaar**
- **Preisoep**
- **Tournedos met sauce Poivre en ratatouille uit de oven**
- **Yoghurtijs met vanille sabayon en frambozen**

### **Zalmtartaar**

Ingrediënten:

Zalmtartaar:

- 800 g gerookte zalm
- 1/2 venkelknol
- 5 bosuitjes
- 1 rood pepertje
- sap van 2 limoen
- handjevol verse peterselie
- zout
- peper

Limoenmayonaise:

- 2 eidooiers (van een zeer vers ei)
- 2 theel. mosterd
- 2 eetl. witte wijnazijn
- geraspte schil van 3 limoenen
- sap van 2 limoenen
- zout
- peper
- 300 ml zonnebloemolie

Bereiding:

Zalmtartaar:

Snij de zalmfilet fijn en doe dit in een kom. Hou 8 reepjes gerookte zalm achter voor de garnering en hak de rest fijn. Meng het geheel door elkaar. Hak de rode peper en de helft van de verse peterselie fijn en voeg dit bij de zalm. Hak de bosui fijn en snij de venkel in hele kleine blokjes. Meng alles door elkaar en voeg het limoensap toe. Breng de tartaar op smaak met zout en peper en zet afgedekt in de koelkast.

Limoenmayonaise:

Klop 2 eidooier luchtig met de mosterd, witte wijnazijn, limoenschil en wat zout en peper. Gebruik hiervoor een garde. Voeg beetje bij beetje zonnebloemolie toe. Blijf goed kloppen terwijl je de olie toevoegt en voeg net zoveel olie toe, totdat je de juiste dikte voor de mayonaise hebt bereikt. Voeg het limoensap toe, roer goed door en breng de mayonaise eventueel nog op smaak met wat zout en peper.

Bereiden (vlak voor serveren):

Leg een serveerring op een bord en vul deze met de tartaar. Garneer de tartaar met een in elkaar gevouwen reepje gerookte zalm. Verdeel de limoenmayonaise over het bord en maak het geheel af met de overgebleven gehakte peterselie.



## Preisoep

### Ingrediënten:

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 aardappels
- 8 preien
- 4 eetl. boter
- 200 ml witte port
- 800 ml groentebouillon
- 600 ml room
- 240 g camembert



### Bereiding:

#### Preisoep:

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes van circa 1 centimeter. Gebruik alleen de witte delen van de prei en snijd ze in dunne ringen. Verhit de boter in een ruime pan en fruit de ui, knoflook en aardappel circa 3 minuten. Voeg de gesneden prei toe. Laat de prei circa 5 minuten mee garen. Blus af met de port en laat circa 4 minuten koken. Voeg de groentebouillon toe en laat circa 30 minuten koken. Pureer dit vervolgens fijn met de staafmixer en schenk door een zeef. Schenk de room bij de soep en breng op smaak met een beetje zout en peper.

#### Serveren:

Maak de soep met de staafmixer net voor het serveren schuimig. Schenk de soep in diepe borden. Snijd de camembert in plakken en geef ze een bruin korstje met de gasbrander. Leg in de soep.

## Tournedos met sauce Poivre en ratatouille uit de oven

### Ingrediënten:

#### Tournedos:

- 8 tournedos

#### Pepersaus:

- Scheutje bakboter of olie
- 2 sjalotjes, heel fijngesnipperd
- 4 eetl. cognac
- 200 ml kalfsfond
- 200 ml slagroom
- 3 eetl. geplette peperkorrels  
(naar eigen smaak)

#### Ratatouille:

- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 a 2 (rode) uien
- 1 rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 6 tomaten
- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. provencaalse kruiden
- zout
- peper

### Bereiding:

#### Pepersaus:

Wil je de peppersaus serveren bij bijvoorbeeld een gebakken biefstuk, dan kun je de aanbaksels hiervan gebruiken als basis voor de saus. Bak het vlees goudbruin en gaar, haal uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie, of in een voorverwarmde oven van 40 graden. Voeg indien gewenst een fijngesnipperd sjalotje toe aan het braadvet (dit hoeft niet per se, want de aanbaksels bevatten al voldoende smaak) en fruit op laag vuur, totdat de sjalot zacht is.

Blus af met de cognac en laat inkoken. Voeg de fond toe en laat voor de helft inkoken. De duur van het inkoken is afhankelijk van de grootte van de pan. Hoe groter de pan, hoe sneller het vocht verdampt.

Schenk de room erbij en laat de saus 1 tot 2 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de geplette peperkorrels toe en warm even mee.

#### Gebakken aardappeltjes:

Schil de aardappelen en kook ze beetgaar, laat ze goed afkoelen. Snijd ze in blokjes en bak ze in boter en olie. Kruid ze met peper en zout, paprikapoeder en cajunkruiden, zodat ze een lekker bruin randje krijgen.

### Ratatouille:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Snijd de aubergine in plakken van ongeveer 1 cm dik en bestrooi iedere plak royaal met zout. Laat even 10 minuten intrekken en ga in de tussentijd verder met de voorbereiding van de rest van het recept. Snijd de courgettes in plakken en iedere plak vervolgens in vieren. Pel de (rode) ui en snijd in grove blokjes. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de tomaten in blokjes. Pel de knoflooktenen en snijd ze in hele dunne plakjes. Spoel de aubergineplakken af met koud water, dep ze droog met keukenpapier en snijd de plakken in grove blokjes. Pak een grote braadslee en doe de aubergine, courgette, ui, paprika en tomaat erin. Verdeel de plakjes knoflook erover. Besprenkel met de olijfolie, provencaalse kruiden en een beetje zout en peper. Hussel alles met je handen goed door elkaar. Dek de braadslee af met aluminiumfolie en schuif in de oven. Laat 1 tot 1,5 uur garen in de oven. Haal uit de oven, hussel even goed en breng indien nodig op smaak met wat extra zout en peper.

## Yoghurtijs met vanille sabayon en frambozen

### Ingrediënten:

#### Yoghurtijs:

- 500 ml slagroom
- 1000 ml volle yoghurt
- 4 eidooiers
- 150 g suiker

#### Sabayon:

- 8 eidooiers
- 100 g suiker
- 150 ml mousserende witte wijn, bv. crémant
- 150 g frambozen

### Bereiding:

#### Yoghurtijs:

Meng de eidooiers met de suiker tot het wittig ziet. Roer de yoghurt er goed door. Sla de slagroom tot hij bijna stijf is. Roer het yoghurtmengsel door de slagroom. Alles in de ijsmachine en laten draaien.

#### Sabayon:

Breng in een pan ruim water aan de kook. Zet een hittebestendige kom op de pan (zorg dat de kom het water niet raakt!). Klop met de mixer in de kom de eidooiers met de suiker lichtgeel en romig. Voeg de wijn scheutje voor scheutje en al kloppend met de mixer toe en klop in zo'n 10 minuten tot een luchtige en gebonden sabayon.

### Serveren:

Bol Yoghurt ijs in soepbord met de frambozen en de sabayon erover.



### 3.) 12-11-2018 Samengesteld door Bram Joosten

Aantal personen: 8

- Sinaasappelcarpaccio
- Venkelsoep met Hollandse garnalen
- Hertebiefstuk met geroosterde puntpaprika
- Banaan karamel trifle

#### Sinaasappelcarpaccio

Ingrediënten:

- 400 g gerookte eendenborstplakjes
- 400 g rode kool
- 6 eetl. witte balsamicoazijn
- 2 theel. suiker
- 6 sinaasappels
- 100 g gedroogde cranberry's
- 100 g walnoten
- 20 g basilicum
- zout
- peper
- olijfolie



Bereiding:

Snij de rode kool in hele dunne reepjes. Meng de koolreepjes met de azijn, suiker, 4 eetlepels olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Laat de rode kool marineren tot verder gebruik. Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en snij de vruchten in zo dun mogelijke plakken.

Verdeel de plakken sinaasappel over de 8 borden. Verdeel de gerookte eendenborstplakjes over de sinaasappel. Schep vervolgens de gemarineerde rode koolreepjes erover. Garneer de carpaccio met de cranberry's de grof gehakte walnoten en verse blaadjes basilicum.

## Venkelsoep met Hollandse garnalen

Ingrediënten:

- 2 venkelknollen
- 120 g boter
- 4 aardappelen in blokjes
- 2 l kippenbouillon
- 200 g roomkaas (Mon Chou voor warme gerechten)
- groene kruiden (peterselie of bieslook)
- Hollandse garnalen

Bereiding:

De venkel in reepjes snijden en ongeveer 10 minuten laten smoren in de boter. Bouillon en aardappelblokjes toevoegen en in ongeveer 15 minuten gaar laten koken. Vervolgens roomkaas toevoegen en laten smelten. De soep pureren met de staafmixer en daarna groene kruiden toevoegen (hoeveelheid op eigen smaak). In het bord de Hollandse garnaltjes scheppen en daarover de soep schenken.





## Hertenbiefstuk met geroosterde puntpaprika

### Ingrediënten:

- 8 hertenbiefstukken a 125 gram
- 800 g gekleurde puntpaprika mix
- 4 tenen knoflook
- 10 g rozemarijn
- 200 g walnoten
- 2 bloemkolen
- 600 g kruimige aardappelen
- 400 g Crème fraiche
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 citroenen
- 20 g basilicum
- olijfolie
- zout
- peper
- aluminiumfolie

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Laat de hertenbiefstukken op kamertemperatuur komen.

Leg de puntpaprika's samen met de takjes rozemarijn en tenen knoflook in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Rooster het geheel 20 minuten in de oven. Rooster de walnoten de laatste 10 minuten mee.

Schil intussen de aardappelen en snij in gelijke blokjes. Snij de bloemkolen in roosjes. Kook de bloemkool en aardappelen samen in 20 minuten gaar. Rasp de gele schil van de citroen. Giet de bloemkool en aardappelen af in een vergiet en leg terug in de pan. Voeg de crème fraiche, Parmezaanse kaas en citroenschil toe en pureer tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper.

Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak de hertenbiefstukken op middelhoog vuur rondom aan. Haal de biefstukken uit de pan en leg ze minstens 5 minuten op een bord onder aluminiumfolie. Zo kan het vlees rusten en blijft het mals.

Serveer de hertenbiefstuk met de romige bloemkool-aardappelpuree en de geroosterde puntpaprika's met walnoten. Garneer met wat verse basilicum.



## Banaan karamel trifle

### Ingrediënten:

#### Bananencrème:

- 3 rijpe bananen
- 300 ml water
- 1 limoen
- 1 vanillestokje
- 3 eidooiers
- 100 g suiker
- 1,5 eetl. bloem
- 300 ml slagroom
- 1,5 eetl. poedersuiker

#### Bananencake:

- 300 g boter
- 300 g suiker
- 4 eieren
- 300 g zelfrijzend bakmeel
- 1 theel. bakpoeder
- 1 mespunt kaneelpoeder
- 2 heel rijpe bananen

#### Cashew-kaneel-crumble:

- 80 g cashewnoten
- 120 g koude boter
- 100 g suiker
- 100 g bloem
- 1 eetl. kaneelpoeder

#### Karamelsaus:

- 200 g suiker
- 200 ml slagroom
- 100 g roomboter
- 1 mespunt zout

#### Bananenchips:

- 1 onrijpe bakbanaan (groen)
- 1 l water
- 1 eetl. kurkumapoeder
- frituurolie

#### Topping:

- 3 eetl. poedersuiker
- 75 g cashewnoten
- 2 bananen
- 2 takjes munt

### Bereiding:

#### Bananencake:

Verwarm de oven op 175 graden. Mix de boter met de suiker luchtig in de keukenmachine. Voeg de eieren stuk voor stuk toe. Meng het zelfrijzend bakmeel met het bak- en kaneelpoeder door elkaar en voeg het toe aan het beslag. Prak de bananen en meng ze door het beslag. Giet het beslag op 2 met bakpapier beklede bakplaten. Bak de cake circa 20 minuten, tot de bovenkant goudbruin is. Laat afkoelen en snijd de cake dan in blokjes.



Luchtige bananencrème:

Pel de bananen en pureer ze met een scheutje water en het sap van een halve limoen tot een gladde puree. Bewaar de andere helft van de limoen. Breng in een pan de bananenpuree aan de kook. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Roer de eidooiers met het vanillemerg, de suiker, een beetje bananenpuree en de bloem los. Meng een scheutje warme bananenpuree door het eimengsel en schenk terug in de pan. Roer goed door. Breng de bananencrème aan de kook en laat op laag vuur circa 3 minuten garen. Laat de bananencrème afgedekt met een vel plastic folie afkoelen. Klop de slagroom met de poedersuiker stijf in de keukenmachine. Spatel de slagroom door de bananencrème.

Cashew-kaneel-crumble:

Verwarm de oven voor op graden. Hak de cashewnoten fijn. Meng de boter, suiker, bloem, kaneel en de cashewnoten met elkaar en wrijf met beide handen door het mengsel tot er kruimels ontstaan. Verdeel de kruimels over de met bakpapier beklede bakplaat en bak de crumble in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Karamelsaus:

Laat voor de saus de suiker in een pan smelten tot er karamel ontstaat. Verwarm in een ander pannetje de room tot deze bijna kookt en blus hiermee de karamel af. Roer goed door tot een gladde saus en voeg als laatste de boter toe. Voeg voor de diepte van de smaak een mespuntje zout toe. Roer alles goed door elkaar tot een gladde saus.

Bananenchips:

Pel de bakbananen. Laat ze 30 minuten wellen in het water met de kurkuma (Dit is om het plakkerige van de banaan te voorkomen en een mooie kleur te krijgen). Laat ze daarna uitlekken en dep droog met keukenpapier. Snijd de bananen in plakjes van circa 3 millimeter. Verhit de olie tot 180 °C Frituur de bananenchips in porties goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

Bouw de bananen karamel trifle in lagen op. Begin met wat luchtige bananencrème, dan wat karamelsaus, vervolgens wat blokjes cake en crumble. Bouw zo de trifle op. Top de trifle af met de bananenchips, wat karamelsaus, cashewnoten, plakjes banaan, poedersuiker en blaadjes munt.

## **4.) 03-12-2018 Samengesteld door Wim Hovens**

Aantal personen: 8

- **Herfstsalade van kip met appel en ei**
- **Mexicaanse tomaten-paprikasoep met balletjes**
- **Ovenschotel met gerookte zalm en spinazie**
- **Appel-ananas crumble**

### **Herfstsalade van kip met appel en ei**

Ingrediënten:

- 4 vrije uitloop eieren
- 1 bosje radijs
- 2 venkel knollen
- 2 Elstar appels
- 1 kropsla
- 2 stengels bleekselderij
- 4 eetl. olijfolie, extra vierge
- 2 eetl. citroensap
- 600 g kipfilet
- 1 theel. venkelzaad
- 4 eetl. bieslook, fijngehakt

Bereiding:

Kook de eieren 7 minuten. Giet af en laat ze schrikken onder koud, stromend water.

Halveer de radijsjes en schaaf de venkel in dunne plakjes. Boen de appels schoon en snij ze in kwarten. Verwijder het klokhuis en snij de appel in dunne plakjes. Snij de bleekselderij in stukjes. Verwijder de buitenste bladeren van de kropsla. Haal de rest los en was en droog de blaadjes. Meng ze in een ruime kom met de radijsjes, appel, bleekselderij, olie en het citroensap.

Snij de kipfilet in dunne plakken van 1 cm. Bestrooi met peper, zout en venkelzaad. Knip een stuk bakpapier uit dat past in een koekenpan. Verhit de pan en leg het bakpapier erin met de kip erop. Zo heb je geen olie nodig om de kip te bakken. Keer de stukken na 3 minuten en bak ze nog 2 minuten op de andere kant. Haal uit de pan en snij in schuine repen van 2-3 cm.

Serveer de salade in kommen of diepe borden met de stukken kip en een gehalveerd ei. Bestrooi met bieslook.



## **Mexicaanse tomaten-paprikasoep met balletjes**

Ingrediënten:

- 2 kg tomaten (in grove stukken)
- 6 rode puntpaprika's (in grove stukken, zonder zaadjes)
- 4 uien (in halve ringen)
- 4 teentjes knoflook (in plakjes)
- 12 eetl. olijfolie
- 500 g rundergehakt
- 2 eetl. Mexicaanse kruiden
- 2 eetl. paneermeel of 1 beschuit (verkruid)
- 1200 ml groentebouillon of vleesbouillon
- 2 eetl koriander (fijnggehakt)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de tomaten, paprika's, uien en knoflook in een ovenschaal en besprenkel met 6 eetlepels olijfolie. Bestrooi met zout en peper en rooster de groenten 20-25 minuten in de oven tot ze zacht en een beetje bruin zijn.

Meng intussen het gehakt met de Mexicaanse kruiden, eventueel extra zout en peper en paneermeel. Vorm er kleine balletjes van. Bak deze balletjes in de rest van de olie in circa 8 minuten gaar.

Neem de groenten uit de oven en schep deze in een soeppan door de bouillon. Pureer de soep met een staafmixer, maar niet helemaal glad. Laat de soep iets inkoken tot de gewenste dikte en schep de gehaktballetjes en mais erdoor. Bestrooi de soep met de koriander.



## **Ovenschotel met gerookte zalm en spinazie**

Ingrediënten:

- 400 ml room culinair
- 2 eetl. dijonmosterd
- 4 zakjes aardappelpuree voor ovenschotel
- 1 eetl. traditionele olijfolie
- 1200 g verse spinazie
- 300 g geraspte kaas voor ovengratin
- 1 kg gerookte zalmsnippers

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 250 graden. Room en mosterd met zout en peper naar smaak tot saus roeren. Puree volgens gebruiksaanwijzing bereiden.

In een wokpan de olie verhitten en de helft van de spinazie al omscheppend laten slinken. Uit wok in vergiet scheppen en ook andere helft van de spinazie laten slinken. Vocht uit de spinazie drukken en op smaak brengen met peper en zout.

Ovenschaal achtereenvolgens vullen met spinazie, zalmsnippers, aardappelpuree, roomsaus en gratinkaas. Ovenschotel 5 tot 10 minuten in de oven gratineren.



## Appel-ananas crumble

### Ingrediënten:

- 4 Elstar appels, in blokjes
- 0,5 verse ananas, geschild en in blokjes
- 200 g suiker
- 50 g vlierbloesemsiroop
- 2 eetl. maïzena
- 2 limoenen, schoongeboend, geraspt en geperst
- 150 g roomboter
- 150 g bloem
- 150 g havermout
- snufje zout
- 16 eetl. magere kwark

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Meng de appel en ananas met 100 g suiker, de siroop, maïzena en het rasp en sap van de limoen. Verdeel de appel en ananas over de schaaltes.

Meng dan de rest van de suiker met de boter, bloem, havermout en het zout in een kom en wrijf het mengsel snel met koele vingers tot een mooi kruimeldeeg. Verdeel het kruimeldeeg over het fruit en bak 25-30 minuten in de oven.

Serveer de crumble warm met twee quenelles kwark.



## 5.) 14-01-2019 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 8

- Wintersalade met honingvinaigrette
- Pastinaaksoep
- Varkenshaas met stoofperen en een pastinaak/wortel stampot
- Taartje van peren en bessen met een kruimellaag

### Wintersalade met honingvinaigrette

Ingrediënten:

- 200 g veldsla
- 6 stronken witlof
- 100 g walnoten
- 200 g gezouten fetablokjes
- 8 verse vijgen
- 4 eetl. gedroogde cranberry's
- 12 eetl. maisolie
- 4 eetl. vloeibare honing
- 4 eetl. frambozenazijn
- peper
- zout



Bereiding:

Spoel de veldsla en verwijder de worteltjes. Snij het witlof fijn, maar hou 8 x 3 blaadjes apart voor de afwerking. Meng de veldsla met het witlof en de gebroken walnoten. Klop een vinaigrette van de olie, honing en frambozenazijn. Breng op smaak met peper en zout. Snij de vijgen in partjes.

Maak de salade aan met de vinaigrette en verdeel 'm over de borden. Schik er de fetablokjes en partjes vijg op. Werk af met de gedroogde cranberry's. Garneer met de achtergehouden witlofblaadjes.

## Pastinaaksoep

Ingrediënten:

- 4 pastinaken
- 3 aardappels
- 1 ui
- 1 l bouillon (kip of groente)
- 250 ml witte wijn
- boter
- 2 laurierblaadjes
- tijm
- nootmuskaat
- peper
- peterselie



Bereiding:

Schil de aardappels en pastinaken. Houd een stuk pastinaak apart om "chips" van te maken. Snijd de rest in grove stukken. Pak een soeppan en smelt daarin een flinke klont roomboter. Snipper het uitje fijn en bak die glazig in de boter. Blus het af met de witte wijn. Voeg de laurierblaadjes en wat tijm toe, net als de aardappels en pastinaken. Giet er dan 1 liter bouillon bij. Laat de soep nu ongeveer 20-25 minuten koken. Als de aardappels en pastinaken gaar zijn, pureer je alles tot een mooie, gladde soep met een staafmixer. Breng de soep op smaak met wat peper en nootmuskaat.

Van het stuk pastinaak dat je apart hebt gehouden schil je hele dunne, lange plakjes. Frituur deze in olie.

Garneer de soep met de gebakken plakjes gefrituurde pastinaak en wat peterselie.

## Varkenshaas met stoofperen en een pastinaak/wortel stampot

### Ingrediënten:

#### Varkenshaas met stoofperen:

- 5 varkenshaasjes
- 24 plakken ontbijtspek
- 500 ml rode wijn
- schil van 2 citroenen
- boter
- 2 kaneelstokjes
- 150 g lichtbruine basterdsuiker
- 4 kruidnagels
- tijm
- zwarte peper
- 16 stoofperen

#### Pastinaak/wortel stampot:

- 800 g pastinaak
- 800 g wortel
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 theel. tijm
- 2 eetl. mosterd
- scheutje melk
- 20 g boter
- peper
- zout

### Bereiding:

#### Varkenshaas met stoofperen:

Breng in een pan de rode wijn, citroenschil, suiker, kruidnagels en het kaneelstokje aan de kook. Schil de stoofperen maar laat het steeltje er aan zitten. Leg de stoofpeertjes in de pan met wijn en nog ca. 250 ml. water toe. Laat ze ongeveer 45 minuten zachtjes stoven tot ze zacht zijn.

Snijd ondertussen de varkenshaas in plakken van ca. 3 cm. dik en reken 3 plakken per persoon. Wikkel er een stuk ontbijtspek omheen. Gebruik eventueel een prikkertje om het spek vast te zetten. Bestrooi de varkensmedaillons met wat zwarte peper en tijm. Verhit een beetje boter in een koekenpan. Bak de plakken varkenshaas ca. 7 tot 8 minuten; hij mag nog wat rosé zijn van binnen. Houd het vlees eventueel warm in aluminiumfolie.

Haal de peertjes uit de pan en laat de rest (of een gedeelte hiervan) van het vocht inkoken tot sausdikte. Serveer de varkenshaasmedaillons met de stoofperen en wat van de rode wijnsaus.

### Pastinaak/wortel stampot:

Schil de pastinaken en de wortels en snijd ze in stukjes. Kook ze in 20-25 minuten in een ruime hoeveelheid water met een snufje zout gaar. Snipper ondertussen de uien en knoflook. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui en knoflook lichtbruin. Voeg de tijm toe aan de uien en bak even mee. Giet de wortels en pastinaken af en doe ze terug in de pan. Stamp ze fijn en voeg de mosterd en het uienmengsel met de boter en vocht uit de pan toe. Schenk een beetje melk erbij totdat de stampot lekker smeug is. Breng eventueel nog wat op smaak met peper en zout.



## Taartje van peren en bessen met een kruimellaag

### Ingrediënten:

- 4 peren
- 200 g bessen
- 140 g suiker
- 400 g bloem
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 300 g zachte boter
- 2 theel. vanille-extract
- poedersuiker
- 250 ml slagroom



### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Schil de peren en verwijder de klokhuizen. Snijd de peren in stukjes en verdeel deze over ovenschaaltjes. Meng de bessen erdoor en strooi er ca 70 gram kristalsuiker over.

Meng in een kom bloem, basterdsuiker en resterende kristalsuiker. Voeg de boter en het vanille-extract toe en wrijf met je vingertoppen erdoor tot het mengsel er als vochtig, klonterig zand uitziet. Dek het fruit helemaal af met een dikke kruimellaag.

Bak de taartjes 30 minuten of tot de kruimellaag mooi goudbruin is met hier en daar donkere plekken van het opborrelende bessensap. Laat de taartjes iets afkoelen en serveer warm met een toefje lobbige slagroom en een dun laagje poedersuiker.

## 6.) 11-03-2019 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 8

- **Gourmetten**

- **Luchtige citroen-ricottapannenkoekjes met gekarameliseerde aardbeien en ijs**

### Gourmetten

Ingrediënten:

Cherrytomatensalsa met  
granaatappelpitjes:

- 500 g cherrytomaten
- 2 gele paprika's
- 2 rode pepers
- 240 g verse granaatappelpitjes
- 2 limoenen
- 6 eetl. Olijfolie
- 2 eetl. Appelstroop
- 30 g verse munt

Hamburgers:

- 350 g gehakt
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 0,5 theel. paprika poeder (pikant)
- 0,25 theel. cayennepeper
- zout
- peper
- 1 ei
- halve eetl. ketjap
- 1,5 eetl. Paneermeel / beschuit

Witlofsalade:

- 4 witlof stronken
- potje mandarijnen
- 3 eetl. mayo
- 600 g ananas
- 2 appels
- 2 rode paprika's
- 500 g zilveruitjes
- 350 g augurken

Overig:

- biefstuk
- kipfilet
- rosbief
- kabeljouw in spek gewikkeld
- garnalen
- diverse sausjes koud en warm
- diverse soorten stokbrood
- ananas
- perzik
- uien
- diverse soorten boter
- 2 soorten champignons
- aardappelschijfjes
- courgette

Bereiding:

Cherrytomatensalsa met granaatappelpitjes:

Snijd de cherrytomaten in kwarten en doe in een kom. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees van de paprika's in kleine blokjes van 0,5 X 0,5 cm (brunoise) en doe bij de tomaat. Snijd het steeltje van de peper. Halveer de pepers in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten. Snijd de pepers in kleine stukjes en voeg toe aan de tomaat en paprika. Schep de granaatappelpitjes erdoor. Pers de limoenen uit en klop het sap samen met de olie en appelsap tot een dressing. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Haal de blaadjes munt van de takjes, snijd fijn en meng met de dressing door de salsa.

Witlofsalade:

Snijd de onderkant van de stronken witlof. Halveer in de lengte. Snijd in reepjes en doe in een grote schaal. Snijd de ananas in stukjes en voeg bij de witlof. Halveer de appels en snijd in stukjes. Voeg samen met de paprika's (in stukjes) en augurk (in stukjes) en mandarijnen. Laat de zilveruitjes uitlekken, vang het vocht op. Voeg de uitjes toe aan het mengsel en meng het vocht met de mayonaise tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout. Schep de dressing door de salade en serveer in een kom.

Hamburgers:

Snipper de ui en pers de knoflook. Meng in een grote kom het gehakt met ui en knoflook, de paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper. Doe het ei, ketjap en paneermeel erbij en kneed dit door. Kneed er mooie burgers van het gehaktmengsel en laat dit (als je er tijd voor hebt) afgedekt met folie even (30 minuten) rusten in de koelkast.





## Luchtige citroen-ricottapannenkoekjes met gekarameliseerde aardbeien en ijs

### Ingrediënten:

- 500 g ricotta
- 250 ml Melk
- 4 grote eieren
- rasp van 2 citroenen
- 200 g bloem
- 2 theel. bakpoeder
- snufje zout
- 4 theel. zonnebloemolie
- 800 g aardbeien
- 4 eetl. roomboter
- 5eetl. suiker

### Bereiding:

Scheid de eieren, rasp de citroenen. Meng ricotta, melk, eigelen en citroenrasp tot een glad mengsel. Klop de eiwitten schuimig (gaat het beste met een mixer). Roer bloem, bakpoeder en zout door het ricotta mengsel. Spatel hier de eiwitten doorheen.

Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur met olie. Bak 24 pannenkoekjes van het beslag. Je kunt de pannenkoekjes omdraaien als je bubbeltjes aan de randen van de pannenkoekjes ziet en de onderkant mooi bruin is.

Snijd de aardbeien in partjes. Doe 2 theelepels boter in de pan en voeg de aardbeien hier bij. Voeg hier meteen de suiker aan toe. Laat dit ongeveer drie minuten op hoog vuur bakken tot je karamel een donkerrode kleur heeft en bubbelt. Laat dit niet te donker worden. Zet het vuur uit en voeg de rest van de boter aan de aardbeien toe. Roer dit door tot de boter gesmolten is.

Serveer 3 pannenkoekjes per persoon met een flinke schep van de aardbeien mét saus. Maak eventueel afmet ijs en slagroom.

## 7.) 08-04-2019 Samengesteld door Jan Vercoulen

Aantal personen: 8

- Puntpaprika's met lamsgehakt en feta
- Filodeegpakketje met witte kool, gehakt en kaassaus
- Verklede kip
- Romig dessert van vanillehangop en rabarbercompote

### Puntpaprika's met lamsgehakt en feta

Ingrediënten:

- 4 rode puntpaprika's
- 700 g lamsgehakt
- 1 ei
- 130 g zwarte olijven (ontpit)
- peper
- zout
- komijn
- ras-el-hanout
- 70 g paneermeel
- 130 g feta
- 1 takje rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 200 g geraspte kaas
- panko (Japans broodkruim)
- olijfolie
- een handvol peterselie



Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 180 graden. Snijd de puntpaprika's in de lengte open. Verwijder de pitjes. Neem de mengkom van de keukenmachine en doe er het lamsgehakt in. Breek het ei en voeg het bij het gehakt. Hak de olijven fijn en doe ze ook bij het vlees. Kruid met een snuf peper, zout, komijn en ras-el-hanout. Meng het gehakt met de keukenmachine. Voeg paneermeel toe om het mengsel de nodige stevigheid te geven. Snijd de fetakaas in blokjes en doe ze erbij. Rits de blaadjes van de rozemarijn en hak fijn. Doe de rozemarijn bij het gekruid gehakt.

Leg de paprikahelften op een bakplaat. Vul ze met het gehaktmengsel. Schep enkele eetlepels panko in een apart mengkommetje. Besprenkel het broodkruim met olijfolie en doe er wat geraspte look bij. Meng met je (propere) vingers. Strooi de gekruide panko en de geraspte kaas op de gevulde paprika's. Bak ze 25 minuten in de voorverwarmde oven.

Serveer met een gevulde puntpaprika en wat fijngehakte peterselie.

## Filodeegpakketje met witte kool, gehakt en kaassaus

### Ingrediënten:

- 0,5 witte kool
- boter
- peper
- zout
- 1 kg lamsgehakt
- komijn
- 60 g boter
- 80 g bloem
- 7 dl melk
- 200 g gemalen kaas (bv. Emmentaler)
- nootmuskaat (versgeraspt)
- 1 citroen (het sap)
- 2 eieren
- 2 pakken filodeeg
- arachideolie

### Bereiding:

#### Vulling:

Snijd de witte kool in kwarten. Verwijder het buitenste blad. Rasp de kool in dunne sliertjes met een mandoline of zuurkoolrasp. Smelt een klont boter in een hoge pan. Stoof de slierten kool in de boter. Doe er een scheutje water bij en kruid met peper en zout. Roer om. Zet een deksel op de pan en laat de kool op een zacht vuur garen. Prak het lamsgehakt met een vork en kruid met komijn. Zet een tweede pan op het vuur. Smelt een klontje boter en bak het gehakt krokant in de boter.

#### De kaassaus:

De basis van de kaassaus is een klassieke roux. Smelt de boter in een hete kookpot en voeg er vervolgens de bloem aan toe. Laat het bloemmengsel al roerend “opdrogen”, maar let erop dat de roux niet aanbakt en bruin kleurt. Zodra je een zoete biscuitgeur ruikt, schenk je de melk in de pot. Blijf doorroeren met een garde tot de saus bindt. Wanneer je lang genoeg geroerd hebt, krijg je een gladde bechamelsaus. Roer de gemalen kaas door de warme bechamelsaus. Kruid de saus naar smaak met zout, peper van de molen en (versgeraspte) nootmuskaat. Pers er het citroensap bij.

### De filodeegpakketjes:

Laat het gehakt uitlekken in een zeef. Meng het vlees onder de gestoofde witte kool en roer er de kaassaus door. Laat even afkoelen. Splits het ei. Klop de eierdooier los met een scheutje water. Vries het eiwit eventueel in voor later gebruik. Bestrijk een vel filodeeg met eierdooier. Vouw het dubbel. Schep een toef van de kool-gehaktvulling op het vel. Vouw er een hoek schuin overheen, zodat er een driehoek ontstaat. Druk de randen goed vast. Rol het driehoekje om en herhaal dit tot je bij het einde van de lap deeg bent. Verwarm een flinke scheut arachideolie in een pan. Bak de filodeegpakketjes aan beide kanten goudbruin in de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveer de pakketjes met een toef mosterd als dip of geef er een fris slaatje bij.



## Verklede kip

### Ingrediënten:

- 2 kilo kippendijfilets
- 8 uien
- kruidnagelpoeder
- 12 laurierblaadjes
- 8 eetlepels stroop
- azijn
- 3 bouillonblokjes
- rouxkorrels
- aardappelen
- 2 zakjes gemengde salade
- dressing naar keuze



### Bereiding:

Kip inwrijven met peper, zout en kruidnagelpoeder. Uien in ringen snijden en bruin bakken in boter. Kip in een aparte pan aanbraden en bij de uien voegen. Stroop, scheut azijn, 2 bouillonblokjes, 2 kopjes water en laurierblaadjes toevoegen. Uurtje laten pruttelen op zacht vuur.

Eventueel nog op smaak brengen met het derde bouillonblokje. Indien de saus te slap is binden met rouxkorrels. Aardappelen afkoken en laten afkoelen. In schijfjes snijden en bakken.

Verklede kip serveren met gebakken aardappelen en sla met een beetje dressing.

## **Romig dessert van vanillehangop en rabarbercompote**

Ingrediënten:

- 1 l halfvolle vanilleyoghurt
- 1 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 1 krulletje citroenschil: het geel met een dunschiller eraf geschild
- 1 kg rabarber, schoongemaakt en in stukken van 2 cm
- 250 g fijne suiker
- 125 ml slagroom
- 50 g hazelnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan en gehakt

Bereiding:

Leg een schone theedoek in een zeef en zet de zeef op een kom die in de koelkast past. Giet de vanilleyoghurt erin en zet een nacht in de koelkast om uit te lekken.

Breng de volgende vijf ingrediënten van de lijst in een ruime pan aan de kook. Kook onder af en toe roeren zo'n 15 minuten tot de rabarber gaar is en het de consistentie heeft van appelmoes. Laat de rabarbercompote helemaal afkoelen, ongeveer 1 uur.

Verwijder het kaneelstokje, de citroenschil en de kruidnagels. Schep de uitgelekte yoghurt in een kom. Schep de afgekoelde rabarber er kort en losjes door. Het moet niet helemaal glad zijn.

Klop de slagroom stijf en schep die er ook door. Schep de mousse in acht coupes. Bestrooi met gehakte nootjes.

## 8.) 13-05-2019 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 8

- Lauwwarme salade van geroosterde groene asperges
- Doperwten-courgettesoep
- Asperges met lamscarré
- Chocolademousse met aardbeienijs, slagroom en verse aardbeien

### Lauwwarme salade van geroosterde groene asperges

Ingrediënten:

Salade:

- 2 bosjes groene asperges, harde stukjes van de onderkant afgesneden
- 8 eieren
- 80 g ongezouten pistachenoten
- 2 eetl. zonnebloemolie
- 75 g rucola
- 75 g veldsla
- 150 g Parmezaanse kaas, in dunne plakjes geschaafd

Dressing:

- 10 g tijmtakjes, blaadjes afgerist
- 150 ml yoghurt
- 3 eetl. citroensap
- 2 eetl. lemon curd
- 100 ml zonnebloemolie

Bereiding:

Dressing:

Doe voor de dressing alles in de blender en laat de motor 2 minuten draaien tot een mooi gebonden geheel en breng op smaak met zout en peper.

Salade:

Kook de asperges in ruim kokend water met zout in 4 a5 minuten net beetgaar. Giet de asperges af. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken.

Breng voor de eieren water en kook de eieren 6 minuten zodat ze nog een beetje een zachte dooier hebben. Laat de eieren in koud water schrikken. Pel ze en halveer ze.



Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan goudbruin schud ze tijdens het roosteren regelmatig om en hak ze grof.

Verhit de grillpan, bestrijk de asperges met de olie en leg ze in de pan. Gril ze rondom mooi bruin. Bestrooi met versgemalen zeezout en peper.

Meng de beide slasoorten met wat dressing en verdeel over de borden. Leg de asperges erbij. De halve eitjes erop en bestrooi met Parmezaanse kaas en pistache. Geef de rest van de dressing er apart bij.



## Doperwten-courgettesoep

### Ingrediënten:

#### Soep:

- 2 eetl. olijfolie, om in te bakken
- 750 g courgettes, in de lengte gehalveerd en in halve maantjes van 0,5 cm dik gesneden
- 1 grote teen knoflook fijngesneden
- 1 theelepel witte peper
- 1 l kippenbouillon
- 400 g iets kruimige aardappels, geschild en in kleine stukken
- 1 kleine (gele) courgette
- 1 citroen voor sap
- 250 g diepvriesdoperwten
- 75 g basilicum, grof gesneden
- 120 g Parmezaanse kaas, geraspt plus extra om te bestrooien
- 170 ml crème fraîche
- extra vergine olijfolie

#### Kaasstengels:

- 1 pakje bladerdeeg
- 3 eidooiers
- 200 g geraspte kaas
- kummel
- maanzaad
- sesamzaad
- grof zeezout

### Bereiding:

#### Soep:

Verhit de olie in een grote pan op matig vuur en bak hierin de halvemaantjes courgette met de knoflook en witte peper 5 minuten. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Voeg de aardappels toe en kook ze in ongeveer 15 minuten gaar. Snijd intussen de kleine (gele) courgette in heel dunne reepjes en laat marineren in het citroensap.

Voeg de doperwten en de basilicum toe en laat de soep nog 5 minuten zachtjes koken. Schep de Parmezaanse kaas erdoor en roer tot hij smelt. Pureer de soep, breng op smaak met zout en peper. Serveer in kommen met een schepje crème fraîche, wat extra vergine olijfolie en de gemarineerde courgettereepjes. Strooi nog wat extra Parmezaanse kaas erover

### Kaasstengels:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol de plakjes bladerdeeg vierhoekig uit zodat het uitgerolde deeg anderhalf keer zo groot wordt als het originele deeg. Klop de eidooiers los en bestrijk het deeg ermee. Bestrooi de helft van de plak met de geraspte kaas en klap het deeg over de helft dubbel. Bestrijk de bovenkant met eidooier en verdeel met kummel, maanzaad, sesamzaad of grof zeezout. Druk voorzichtig aan en zet even in de vriezer. Snijd de plak in dunne repen en laat licht ontdooien. Rol op tot een wokkel en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de kaasstengels in circa 12 minuten goudbruin.



## Asperges met lamscarré

### Ingrediënten:

#### Lamscarré:

- 3 lamsracks (circa 3 koteletjes p.p.)
- 1 bos tijm
- 2 eetl. honing
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 kleine ui
- 2 kleine prei
- 3 tenen knoflook
- 2 dl rode port
- 6 dl jus de veau

#### Gamituur:

- 1,2 kilo aardappelen (Nicola)
- 120 g Parmezaanse kaas
- 4 takjes peterselie
- 1 snufje nootmuskaat
- 2 eieren
- 1 pakje paneermeel
- 32 asperges
- geklaarde roomboter
- 500 ml zonnebloemolie

### Bereiding:

#### Vorbereiding:

Ontvlies de lamsracks en verwijder de oneffenheden. Bewaar alle afsnijdsels voor de saus! Marineer de racks in wat knoflookolijfolie met wat tijm, peper en zout.

Leg ze afgedekt weg in de koelkast

Bak in boter met olijfolie de afsnijdsels hard aan. Voeg er de grof gesneden ui, prei en knoflook aan toe, evenals het blikje tomatenpuree. Bak dit alles met elkaar en voeg enkele takjes tijm en peper en zout toe. Blus af met de port en voeg de jus de veau toe. Laat het inkoken tot een mooie saus dikte. Laat afkoelen en zet weg in de koelkast.

Schil de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar, pureer en roer er eventueel wat boter of melk doorheen. Meng er wat fijngesneden peterselie en een snufje nootmuskaat door. Rasp er ook de kaas doorheen. Maak er balletjes van ter grootte van een walnoot. Klop de eieren in een diep bord los, en strooi bloem en het paneermeel uit over twee andere borden. Rol de balletjes aardappel eerst door de bloem, dan door het ei en dan door de paneermeel. Leg ze afgedekt weg in de koelkast.

Klaar de roomboter en zet weg in de koelkast. Schil de asperges en zet ze weg in een pan met koud water samen met de schillen.

Bereiding & presentatie:

Bak de lamsracks in boter en olijfolie goudbruin rondom aan, en leg ze daarna op een ovenplaat. Verwarm de oven, en gaar de racks hierin gedurende 10 minuten, het vlees moet mooi rosé blijven!

Kook de asperges 5 minuten in een klein laagje vocht, zet daarna het vuur uit en laat ze nog 15 minuten in eigen vocht nagaren.

Laat de olie in een wok heet worden. Laat de geklaarde boter rustig weer warm worden. Zeef de saus en verwarm deze zachtjes en voeg een handje afgeriste tijmblaadjes toe en de honing. Blijf de smaak bewaken en monteer met enkele koude klontjes boter!

Frituur de aardappelballetjes in enkele minuten mooi goudbruin en geef er circa 4 per persoon. Haal het vlees uit de oven en snijd uit de racks 2 koteletten per persoon. Verdeel de asperges over de borden en giet de geklaarde boter erover. Leg de racks erbij. Verdeel de aardappelballetjes en schenk de saus over het vlees.

## **Chocolademousse met aardbeienijs, slagroom en verse aardbeien**

### **Ingrediënten:**

#### **Aardbeienijs:**

- 200 ml volle melk
- 200 ml slagroom
- 8 eieren
- 180 g fijne tafelsuiker
- 750 g verse aardbeien, afgespoeld
- 50 g poedersuiker
- 1 citroen voor sap
- 200 g clotted cream

#### **Chocolademousse:**

- 150 g pure chocolade 78%
- 2 middelgrote eieren
- 50 g witte basterdsuiker
- 200 ml verse slagroom

### **Bereiding:**

#### **Aardbeienijs:**

Giet de slagroom en de melk in een pan. Breng tegen het kookpunt aan. Neem de pan van het vuur en zet hem weg.

Klop in een grote kom de eierdooiers met de fijne tafelsuiker tot een luchtig, lichtgeel mengsel. Giet de melk en room al roerend bij dit dooier-suikermengsel.

Giet het custardmengsel in een zware pan of au bain-mariepan. Laat al roerend koken op een laag vuur tot het mengsel aan de achterkant van de lepel blijft hangen (Laat het

mengsel onder geen beding aan de kook komen omdat het dan zal schiften). Giet door een fijne zeef in een grote kom en laat afkoelen.

Doe de aardbeien in een blender met de poedersuiker, het citroensap en 150 ml water. Draai tot een glad mengsel en giet dat door een zeef.

Spatel het aardbeienmengsel door het afgekoelde custardmengsel. Giet alles in een ijsmachine en laat draaien. Voeg zodra het mengsel samenkomt de clotted cream toe. Laat

verder draaien tot het mengsel glad wordt. Zet in de diepvries tot het stevig is.

### Chocolademousse:

Hak de chocolade fijn. Laat de chocolade in ongeveer 5 minuten au bain-marie smelten in een kom boven een pan kokend water. Roer af en toe. Neem de kom van de pan. Splits de eieren. Klop het eiwit met de helft van de suiker met een mixer ongeveer 5 minuten totdat het glanzende stijve pieken vormt. Doe de slagroom in een ruime kom en klop in ongeveer 3 minuten stijf. Klop de eidooiers los met een garde. Roer de rest van de suiker erdoor. Roer de gesmolten chocolade door het eidooier-suikermengsel. Spatel het door de slagroom. Spatel het eiwit snel en luchtig in delen door het chocolademengsel. Schep de chocolademousse in glazen, potjes of coupes, dek af met vershoudfolie en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

