

Witloofsoep met bieslookroom en Ganda ham

Nodig:

2 uien
boter
250 g witloof
100 g geschilde aardappelen
1,5 l kippenbouillon
nootmuskaat
2 dl room
1 bos peterselie
bieslook
Ganda ham

Werkwijze

Snij de ui in plakken. Snij de aardappelen in stukken. Fruit de ui in boter, doe de bouillon bij. Voeg witloof en aardappelen toe. Breng aan de kook. Mix, kruid met peper, zout en nootmuskaat. Hak de peterselie fijn, klop de room half stijf. Versnipper bieslook en meng onder de room. Serveer de soep met peterselie, bieslookroom en sliertjes Ganda ham.

Bladerdeeggebakje met mosselen en kerriesabayon

Nodig:

Voor de mosselen:

1 kg mosselen
1 ui
3 takjes selderij
boter
peper en zout
1 takje tijm
1 laurierblaadje
3 schijfjes citroen, tot op het vruchtvlees geschild

Voorde afwerking:

200 gr bladerdeeg
1 eierdooier
1 ui
1 wortel
4 takjes selderij
1 zoet appel
boter
milde kerriepoeder

Voor de sabayon:

3 eierdooiers
afgekoeld mosselsap
1/2 theelepel milde kerriepoeder
80 gr boter

Werkwijze:

Bereid de mosselen op natuurlijke wijze.

Reinig ze, spoel ze meerdere keren in water en laat uitlekken. Snij de ui en selderij fijn. Warm wat boter in een hoge kookpot en stoof er de groenten in aan. Voeg de mosselen toe en kruid met peper en tijm, laurier en de schijven citroen. Plaats het deksel op de kookpot en gaar de mosselen tot alle schelpen open zijn. Schud de pot niet op!

Haal de mosselen uit hun schelp. Zeef het kookvocht door een neteldoek en laat afkoelen.
Bewaar de mosselen in hun sap.

Rol het bladerdeeg uit tot 2,5 mm dikte.
Snij er rechthoeken uit van 10 bij 7 cm en strijk ze in met losgeklopt eigeel. Teken er met een vork zachtjes een figuur in. Laat 20 minuten rusten.

Bak het bladerdeeg af gedurende 15 minuten in een oven van 200 °C.

Reinig ondertussen de groenten.
Schil de appel en verwijder het klokhuis.
Snij ui, wortel, appel en selderij in kleine dobbelsteenjes (brunoise).
Stoof de blokjes in wat boter en kruid met peper, zout en een theelepel milde kerriepoeder.

Gebruik voor de sabayon 2 eierdooiers en 6 halve eierdopjes afgekoeld mosselsap.
Voeg hierbij een halve theelepel kerriepoeder en klop het mengsel op een zacht vuur op tot er een binding ontstaat.
Haal van het vuur, blijf doorkloppen en voeg beetje bij beetje 80 gr boter in nootjes toe.
Kruid met peper en zout.

Warm de mosselen op in hun sap.
Scheep ze uit het sap en hou warm.

Snij de bladerdeeggebakjes horizontaal open.
Verdeel de groenten brunoise over de onderste plakjes en schik er de mosselen op.
Lepel er de sabayon over en zet er het deksel schuin op.
Garneer met een blaadje selderij en serveer meteen.

Drink er een Muscadet uit de Loire bij of een Muscat d'Alsace.

Lamsfilet met groentelasagne in tijm en honingsausje

Benodigdheden:

4 stukken lamsfilet van ongeveer 150 gr per stuk
vetstof
peper
zout

voor de groentelasagne:

1/2 l mornaysaus
100 gr gemalen goed afsmakende kaas
groene lasagne
500 gr gaargekookte zuiderse groentemengeling (mais, boontjes, tomaat,erwtjes)
peper
zout
muskaatnoot
1 eetlepel suiker
een weinig vetstof

voor de saus:

2 dl rode wijn
braadjus van vlees
tijm
een weinig honing
gember
look
peper
zout
maïsbloem voor bruine saus

voor de garnituur:

gefrituurde preisliertjes

Werkwijze**Voor de groentelasagne:**

Breng in een ingevette ovenschaal laag om laag de mornaysaus, de gare zuiderse groenten en de voorgekookte groene lasagne.

Eindig met een laagje saus en verdeel er de gemalen kaas over.

Zet in een oven van ongeveer 150°C tot 170°C gedurende 30 minuten.

Bak ondertussen het vlees rozé in een weinig vetstof.

Kruid met peper en zout.

Neem het vlees uit de pan en verwijder de overtollige vetstof.

Voor de saus:

Doe de suiker in de pan en laat karameliseren.

Blus met de rode wijn en de braadjus van het lamsvlees.

Kruid met peper, zout, tijm, gember, look en een weinig honing.

Bind met maïsbloem express voor bruine saus.

Giet op de voorverwarmde borden een weinig saus.

Leg er de lamsfilets op en een stuk van de groentelasagne.

Werk verder af met de gefrituurde preisliertjes.

Vanille ijs met peren in pisang

Nodig:

2/3 pisang

1/3 water

5 eetlepels suiker

1 stokje kaneel

citroensap

stoofperen

Werkwijze

Breng water met pisang, suiker, citroen en kaneel aan de kook.

Stoof hierin de peren gaar en laat ze afkoelen in dit vocht.

Serveer met een bolletje vanille ijs.