Menu april

Fantasie van ham

-

Looksoep met gepocheerd eitje

-

Stoofschotel vis puree

-

Appelbeignets

Fantasie van ham

1) Rolletje van gerookte ham met boursin

Nodig:
1 schel gerookte ham, Ardense ham
Per 4 schellen 1 pakje Boursin met look en kruiden
Een lepel verse room 40%

Hoe:

- Meng de Boursin met een lepel room en roer smeuig, breng op smaak en vul de spuitzak.
- Spuit de Boursin op de schel gerookte ham en rol op, versnijdt het rolletje met een scherp mes.

2) Gedroogde ham met meloen

Nodig
Een schel gedroogde ham (Ganda, Parma of Iberico) tot een roosje gedraaid.
1/6de meloen geschild en waaiervormig gesneden.
Presenteer het hamroosje op de meloen.

3) Mousse van gekookte ham

Nodig
20 gr boter
30 gr patisseriebloem
350 gr kippenbouillon
370 gr gekookte ham
100 gr melk
25 gr witte wijn
4 blaadjes gelatine
300 gr room 40%

Hoe:

- Smelt de boter voeg de bloem toe (= roux) voeg de kippenbouillon toe en kook tot een velouté, week ondertussen de gelatineblaadjes in koud water, nijp ze goed uit en laat ze smelten in de saus, laat snel afkoelen.
- Ondertussen maal de ham met de melk en de witte wijn in de blender tot een mousse, voeg de afgekoelde velouté toe en breng op smaak.
- Sla de room lobbig en spatel hem onder de mousse. Laat afkoelen.
- Je kan de mousse met een spuitzak op de borden brengen.

Garnituur:

Crème van broccoli

Nodig:
1 stronk broccoli
Peper en zeezout
Currypoeder
1 dl room 40%

Hoe:

- Kook of stoom de broccoli gaar, verfris onder koud water, laat goed uitlekken, na afkoelen nijp het water uit de broccoli.
- Pureer de broccoli, klop de room lobbig, meng de room met de broccoli en breng op smaak met peper, zeezout en currypoeder.

Puree van zongedroogde tomaten

Nodig:
Zongedroogde tomaten
Room 40%
Peper
Hoe:

- Cutter de tomaten zeer fijn, druk eventueel door de fijne zeef.
- Klop de room lobbig en meng met de tomaten, breng op smaak.

Mosterdkaas:

Meng 150 gr verse kaas met 1 eetlepel mosterd en een mespunt zacht paprikapoeder,
Breng dit in kleine puntjes op het bord.

Afwerking:

- Breng wat tuinkers in het midden van de borden.
- Verdeel de drie bereidingen van ham over de borden.
- Werk af met de puree van zongedroogde tomaat, de mosterdkaas en de crème van broccoli.

Looksoep met gepocheerd eitje

Nodig voor 1 liter, 3 à 4 personen:
1 liter krachtige bouillon
Per persoon 1 eitje
Een flinke scheut azijn
Pezo
2 bollen verse look
Een klontje boter
Toastjes of geroosterd brood en gemalen kaas.
Wat gehakte groene kruiden (peterselie, kervel, bieslook…)

Hoe:

- Kuis de look en snij de look in plakjes.
- Stoof de look blond aan is de boter en blus met de bouillon, laat garen en breng op smaak.
- Bestrooi de toastjes met de kaas en gratineer in de oven of onder de salamander.
- Breng water aan de kook, met een flinke scheut azijn en pocheer hierin de eitjes, spoel de eitjes in vers water (azijnsmaak verwijderen) en leg ze in een warm soepbord, voeg de soep toe en de kaastoastjes.
- Garnier eventueel met wat gehakte groene kruiden.

Visstoofschotel

Nodig voor 6 personen:
1 klont boter
2 grote uien, in dunne plakjes gesneden
3 stengels witte selder
2 tomaten, zonder vel in sneetjes, of gepelde tomaten uit blik, goed uitgelekt.
1 teentje look, fijn geplet of geperst
1 rood chilipepertje
½ kl gedroogde oregano
Peper en zeezout
1,5 filets van een stevige vissoort
1 glas witte wijn
6 dl visfumet
2 el gehakte peterselie
1 el gehakte kervel
1 limoen

Hoe:

- Verhit de boter in een brede diepe pan met hoge rand.
- Snijdt de ajuin in ringen. Pel de tomaten, snipper het chilipepertje.
- Voeg de uienringen toe en laat even stoven voeg de look toe, ze mogen blond kleuren.
- Doe er de tomaten, het chilipepertje en de oregano bij, laat even garen, goed mengen.
- Leg de visfilet hierop.
- Blus met witte wijn en visfumet en een druppel limoensap.
- Kruiden en laat onder gesloten deksel lichtjes sudderen tot volledige gaarheid.
- Werk af met gehakte groene kruiden en limoenrasp.

Aardappelpuree

En scheikunde:

Natuurlijk kan je erover discussiëren hoe de perfecte aardappelpuree eruitziet maar: één ding is zeker, hij lijkt in niets op de lijmerige klont die er soms voor doorgaat.

Het probleem is dat de aardappel er eigenlijk helemaal niet voor gemaakt is om gepureerd te worden. Wetenschappelijk gezien heb je de meeste kans van slagen als je de aardappelen eerst 20 à 30 minuten laat rusten op exact 70°C. en ze vervolgens gaarkookt met een kerntemperatuur van 82°C. Dit is het ultieme moment om te pureren.

Indien je geen kerntemperatuurmeter wilt gebruiken, kook de aardappelen dan gewoon tot ze gaar zijn (gemakkelijk in te prikken met een vork), afgieten, even droogstomen (opbloemen), dan pureren. Doe dat niet met en mixer, je krijgt dan vast en zeker een lijmachtige substantie. Het ideale hulpmiddel is een pureeknijper, het is als het ware een reuze lookpers. Het beste alternatief is de passe-vite. Echte chefs duwen de geprakte patatjes nog is door de tamis (een fijne harenzeef). Roer nu de andere ingrediënten door de aardappelen, als je dit met een klopper doet dan breng je er nog extra luchtigheid in, we spreken dan van een aardappelmousseline.

Recept:
1 kg aardappelen
100 gr boter
1 dl melk
1 dl room
Peper zeezout muskaatnoot
1 kl mosterd
½ bot waterkers

Vandaag: Puree met spek en kwarteleitje in een kaasnestje

- Voeg aan het voorgaande recept 250 gr geblancheerd en krokant gebakken ontbijtspek, grof gehakte waterkers en een koffielepel mosterd.
- Strooi gemalen kaas in een antiaanbakpan in een rondje, laat hem aan elkaar kleven en vorm een nestje op de achterkant van een lepel. Kook de kwarteleitjes (5 minuten) pel ze en presenteer ze in het kaasnestje op de puree.

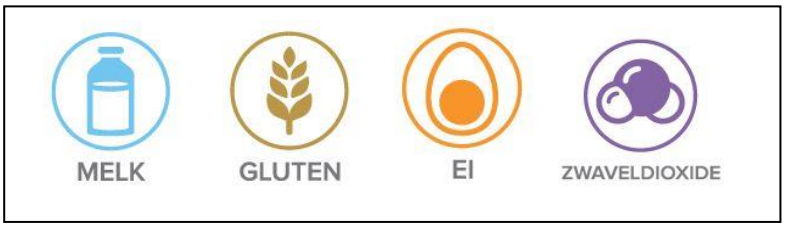
Appelbeignets

Nodig voor 4 personen

frituurbeslag

- 125 gr bloem
- 1 eidooier
- 10 cl bruin bier
- 7,5 cl water
- zout
- 2 cl olie
- 1 eiwit

2 appelen (boscoop)
Bloemsuiker



Hoe:

Het frituurbeslag (pâte à frire)

- De gezeefde bloem in een mengkom storten.
- De eidooier, bier, water, zout en olie toevoegen en er een glad beslag van maken.
- 30 minuten laten rusten.
- De eiwitten stevig opkloppen tot schuim met behulp van een klopper.
- Onder het beslag spatelen.

De appelen

- De appelen schillen en met een appelboor het klokhuis verwijderen.
- De appelen in schijven snijden van 3 mm dikte.
- De aldus bekomen appelringen door het frituurbeslag (pâte à frire) halen.

Het afbakken (frire)

- In frituurolie van 180°C gedurende ongeveer 3 minuten goudgeel bakken (frire).
- De appelbeignets uit de frituur halen en laten uitlekken op keukenpapier (dégraisser).
- De appelbeignets op een bord schikken (dresser) en bestrooien bloemsuiker (saupoudrer).

Tips

- Je kan de appel te vervangen door ananas, banaan, vijg, … .
- Beignets kan men opdienen met een anglaisesaus of vruchtencoulis.
- Ook heel lekker met een bolletje roomijs erbij.

Advocaat

melk sulfiet eieren

Nodig:
300 g suiker
10 eigelen
1 vanillestokje of 2 pakjes vanillesuiker
2 dl cognac of whisky of jenever of een mengeling van deze.
385 g geconcentreerde melk (1 blik)

Hoe:

- Scheid de eiwitten van de eigelen en gebruik de eiwitten voor andere recepten of vries ze in.
- Doe de eigelen in een kom, klop even los en voeg er dan onder voortdurend kloppen met de mixer op volle snelheid de suiker en de vanillesuiker bij. Blijf kloppen minstens 10 minuten tot alle suikers zijn opgenomen door het eigeel.
- Klop eerst langzaam de melk door de eigelen en dan op hoge snelheid.
- Voeg de alcohol toe en klop verder op lage snelheid.
- Als alles goed gemengd is, giet je de advocaat in potjes en laat in de ijskast opstijven. Hoe langer de advocaat in de ijskast rust, hoe dikker de advocaat wordt.

Advocaatsaus:

Sla een halve liter room 40% lobbig en roer er enkele lepels advocaat onder.

Afwerking:

Trek een streep advocaatsaus op een groot bord, leg er twee appelbeignets bij en een bolletje roomijs, werk af met bloemsuiker.