

Kookles 2 10/10/91

Consommé

1 selder - 2 prei - 2 ui - 2 wortelen - 200 gr américain - tomatenpuree
peper - zout - peterselie - 1 wit van ei - 200 gr gehakt

De groenten kuisen en wassen, daarna stoven in boter.

Américain ondermengen, tomatenpuree bijvoegen. Wit van ei
loskloppen (niet tot sneeuw) en onder het mengsel spatelen.

"kokende" bouillon opgieten en op een klein vuur laten
trekken. !! ZONDER DEKSEL !!

Eventueel balletjes maken om te garneren

Limburgse warme geitkaas met gebakken appel

4 geitkaasjes - sla (gemengd) - 1 appel - 2 sneden brood

Van het brood korstjes bakken. De sla kuisen en wassen.

De appels in schijven van $\frac{1}{2}$ cm en eventjes aanbakken.

De appelschijven op een bord, daarop het geitkaasje en
in warme oven. (5' 240°)

Versieren met sla en opdienen met korstjes.

Zalmmoten met puree

1 moot per persoon - boter - peterselie - kerrel - witte wijn - uc
peper - zout - aardappelen - alufolie - olijfolie

Alufolie insmeren met olijfolie, daarop de moten leggen

Peterselie en kerrel en fijne ui (2 dl peterselie - 1 dl kerrel - 1 dl ui)
met 2 eetlepels witte wijn, boter, peper en zout mengen.

Folie in bootvorm plooien, mengsel over vis, folie dicht en
10 min. in voorverwarmde oven.

Aardappel puree 1 kg aardapp. - 1/4 l kokende melk - 1 ei - 20g boter
Aardappelen koken en afgieten. Steek ze door, kruid met peper, zout, muskaatnoot. Meng er de kokende melk onder en de boter. Voeg hierbij een losgeklopt ei. Schik de aardappelen in een olijvenkom, maak er met een vork tekeningen in.

Sabayon

per persoon: 1 eidooier + 1 eetl. suiker + 1 glas witte wijn
1 bol ijscreem

Eidooiers en suiker opkloppen in bain marie tot schuim. Stilaan de wijn toevoegen. Warme sabayon op ijscreem gieten en warme opdienen.