

## MENU 2/93

\*\*\*\*\*

**Gevulde tomaat met groentejulienne  
Roomsoepje van gerookte forel en aspergepunten**

\*\*\*

**Varkensmedaillon in mosterdsaus  
Lentegroenten en patatjes**

\*\*\*

**Exquis met aardbeien en frambozen  
IJs koffie met slagroom**

---

### Gevulde tomaat met groentejulienne.

4 personen - Groep Dirk

*1 rammenas - 4 kleine tomaten - 2 eetpels olijfolie - 2 eetpels wijnazijn - 1 koffielepel gehakte dragon  
- 1 snede gekookte hesp van ca. 2 mm dik - 1 snede halfbelegen kaas van ca. 2 mm dik - 2 witte  
seldertakjes - 1 komkommer - 4 topjes basilicum - peper - zout.*

Schil de rammenas en snij hem in filterdunne julienne. Was de tomaten, snij er de hoedjes af en hol ze uit met behulp van een lepel. Wrijf de tomatenpulp door een zeef en meng dit sap met de olijfolie, de wijnazijn, de gehakte dragon, peper en zout.

Snij de hesp en de kaas in fijne reepjes. Was de seldertakjes en snij ze eveneens in fijne reepjes. Meng de hesp, de kaas, de selder en de tomatenvinaigrette en vul hiermee de tomaten. Was de komkommer en snij hem in dunne schijfjes. Leg deze in een kring op de rand van de borden. Leg de rammenas-julienne in het midden en plaats er de gevulde tomaat op. Versier met een topje basilicum. Serveer met warme toasts. Drink er een Pinot Gris of een Elzasser Riesling bij.

### Roomsoepje van gerookte forel en aspergepunten.

4 personen - Groep Herre

*2 forelfilets - 2 preiwitten - 2 aardappelen - Solo - 1 l kippebouillon 100 g boter - 150 g bloem -  
peterselie - peper - zout - asperges ( de eindjes van de asperge primeur ) - 1/4 l room .*

Een roux maken ( 100g boter smelten, roer de bloem er ineens onder ), daarna bouillon toevoegen evenals het water van de asperges. De asperges in kleine stukjes in de bouillon koken. De soep doordoen, eventueel enkele aspergepunten heel bijvoegen, afwerken met de room en peterselie.

## Lamsfilet met groentenkrans en pommes Dauphinois.

6 personen  
groep Dirk

900 g lamsfilet - 12 aardappelen - 6 stronken witloof - 250 g boontjes - 250 g gemalen kaas - 2 teentjes knoflook - 100 g boter - peper - zout - paprika - mosterd - 2 sjalotten - 1/8 l room.

\* Een ovenschotel insmeren met boter, de lamsfilet insmeren met de kruiden, mosterd en knoflook. De sjalotten snipperen en er overstrooien. In de oven gedurende ± 3/4 uur op 200°C. Regelmatig overgieten!!

\* De aardappelen wassen met de schil, in de schil koken en daarna pellen en in dunne reepjes snijden. In een vuurvaste schotel schikken, kruiden met peper en muskaatnoot, overgieten met de room en bestrooien met de gemalen kaas. 15 min in een hete oven.

\* Het vet afgieten van de ovenschotel met de lamsfilet, de saus met bouillon losmaken, afwerken met een weinig room.

\* De boontjes HÉÉL FRAGIL koken. Het witloof stoven in boter.

\* Lamsfilet in dunne plakken snijden, schikken op het bord, aardappelgratin bijvoegen, en overgieten met de saus..

## Omelette Sibérienne.

10 personen - groep Herbert

*1,5 kg ijskroom - 10 eieren - 4 p vanillesuiker - 150 g griessuiker - 750 g aardbeien - 1 pak boudoirs - Grand Marnier.*

De aardbeien met de suiker stoven en door de zeef doen en dit mengsel laten afkoelen (! aardbeicolli!). De blok ijskroom op een vuurvaste schotel en rondom afzetten met boudoirs. Hierover de colli gieten. Het eiwit met de vanillesuiker stijfkloppen en hiermee de blok ijskroom bestrijken ( of met spuitzak versieren ). De schotel ongeveer 10 minuten in een hete oven plaatsen. Halve eischelpen op en/of rond de ijskroom plaatsen en warmgemaakte Grand Marnier ingieten. FLAMBEREN !!

## Zwitsers Gebak.

4 personen - groep Herwig

1 doos boudoirs - 1 doos ananas(4 schijven) - 1 appel Jonagold - 1/2 l volle melk - 1 pak flan ( imperial )

\* Het fruit schillen en in partjes verdelen.

\* Een laag boudoirs in schaalte schikken, hierboven een laag fruit, daarna terug boudoirs.

\* Flan bereiden en warm over de boudoirs gieten. Laten afkoelen, daarna 24 uur in de koelkast zetten.

\* Aansnijden en opdienen als taart.