

MENU 4/93

Gevulde tomaat met groentejulienne Roomsoepje van gerookte forel en aspergepunten

Varkensmedaillon in mosterdsaus Lentegroenten en patatjes

Exquis met aardbeien en frambozen IJskoffie met slagroom

Gevulde tomaat met groentejulienne.

4 personen - Groep Dirk

1 rammenas - 4 kleine tomaten - 2 eetlepels olijfolie - 2 eetlepels 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.

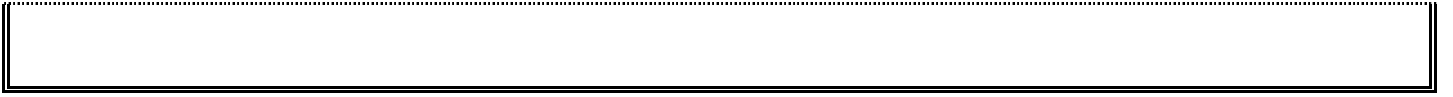
Roomsoepje van gerookte forel en aspergepunten.

4 personen - Groep Herre

2 forelfilets - 2 preiwitten - 2 aardappelen - Solo - 1 l kippebouillon - 2 dl room - 8 asperges - 1 eierdooier - 1 mespunt saffraanpoeder - 8 kleine ronde toastjes - 4 koffielepels foreleitjes (of zalmeitjes) - peper - zout.

Snij de forelfilets in gelijkmatige ruitjes. Bewaar de reststukjes voor de bouillon. Maak de preiwitten schoon en snij ze heel fijn. Schil de aardappelen en snij ze eveneens heel klein. Stoof de prei- en aardappelstukjes in een nootje boter maar laat ze niet kleuren. Voeg er de forelresten en de kippebouillon aan toe en laat de soep 30 minuten koken. Mix ze vervolgens fijn en giet ze door een zeef. Breng de soep, samen met de room, opnieuw aan de kook en breng ze op smaak met peper en zout.

Schil de asperges, snij de koppen op 5 cm af en verdeel de steeltjes in kleine stukjes. Voeg dit alles bij de roomsoep en laat ze nog ca. 10 minuten pocheren. Kleur de soep tenslotte met het saffraanpoeder. Vul een kopje met soep en klop er de eidooier in los. Roer dit vervolgens onder de rest van de soep en hou ze warm maar laat ze niet meer koken. Beleg de toastjes met de foreleitjes. Schep de soep in 4 warme borden en zorg ervoor dat er in elk bord 2 aspergepunten liggen. Versier de soep verder met de belegde toastjes.



Varkensmedaillon in mosterdsaus.

4 personen - Groep Herwig

600 g varkenshaasjes - Solo - bouillon - room - mosterd - peper - paprikapoeder - zout.

Verdeel de varkenshaasjes in 12 medaillons, kruid ze met peper, zout en paprikapoeder en bak ze gaar in Solo.

Met de fond van het bakken een roux maken, bouillon en mosterd bijvoegen en afwerken met room.

Lentegroenten - patatjes.

500 g jonge wortelen - 500 g erwten - nieuwe aardappelen - peterselie - 2 uien - peper - zout.

De wortelen krabben, wassen en in schijfjes snijden. De erwten peulen.

Ajuin stoven in boter, de wortelen bijvoegen en kruiden met peper en zout. Na ca. 10 minuten de erwten bijvoegen. Regelmatig opschudden, NIET roeren!!!

De nieuwe aardappelen afkoken en bakken in Solo. Voor het opdienen bestrooien met peterselie.

Schik op elk bord 3 stukjes vlees en lepel er de saus over. De groenten verdelen met de peterseliepatatjes. Eventueel het vlees bestrooien met viooltjes.

Exquis met aardbeien en frambozen.

8 personen - groep Ronny

200 g kristalsuiker - 2,5 dl water - 9 eierdooiers - 2,5 dl room - 2 zakjes vanillesuiker - 1 borrelglaasje Pisang Ambon - 250 g frambozen - 250 g aardbeien - 100 g parelsuiker.

Kook de kristalsuiker met het water tot een stroopje. Laat het enkele minuten afkoelen en klop het daarna onder de eierdooiers. Zet een bain-marie op een gematigd vuur. Verwarm daarin (ca. 20 min.) het beslag dat enigszins moet indikken (genre sabayon) zonder echter het kookpunt te bereiken. Doe het beslag in een mengkom en klop ca. 15 minuten tot u een luchtig mengsel bekomt. Klop de room stijf met de vanillesuiker en spatel deze onder het beslag. Voeg de likeur toe. Vul de glazen voor 3/4 met de exquis en plaats ze 2 à 3 uur in de diepvries. Was ondertussen de vruchten en dep ze droog. Zet met deze vruchten, net voor het opdienen, een kraag op de exquis en strooi er parelsuiker over.

Ijskoffie met slagroom.

+ AFWAS TIJDENS VOORBEREIDINGEN 4 personen - groep Luc

2 bollen vanille-ijs - 2 kopjes koffie - 2 dl room - 1 eetlepel sinaasappellikeur - 1 eetlepel crème de cacao - 1 koffielepel griessuiker - 4 chocolade koffieboontjes.

Doe het ijs, de koffie, 1 dl room, de sinaasappellikeur en de crème de cacao in een maatbeker en mix alles tot een gladde room. Klop de rest van de room, samen met de suiker, stijf en schep hem in een spuitzak.

Vul 4 koffiekopjes met de ijskoffie, spuit er een toefje slagroom op en versier elk kopje met een chocolade koffieboon.



5 rammenas - 20 kleine tomaten - 10 eetpels olijfolie - 10 eetlepels wijnazijn - 5 koffielepel gehakte dragon - 5 sneden gekookte hesp van ca. 2 mm dik - 5 sneden halfbelegen kaas van ca. 2 mm dik - 10 witte seldertakjes - 5 komkommers - 20 topjes basilicum - peper - zout.

6 forefilets - 6 preiwitten - 6 aardappelen - Solo - 3 l kippebouillon - 6 dl room - 40 asperges - 3 eierdooiers - 3 mespunt saffraanpoeder - 20 kleine ronde toastjes - 10 koffielepels foreleitjes (of zalmeitjes) - peper - zout.

3000 g varkenshaasjes - Solo - bouillon - room - mosterd - peper - paprikapoeder - zout.

2500 g jonge wortelen - 2500 g erwten - nieuwe aardappelen - peterselie - 10 uien - peper - zout.

600 g kristalsuiker - 7,5 dl water - 20 eierdooiers - 7,5 dl room - 6 zakjes vanillesuiker - 3 borrelglaasje Pisang Ambon - 750 g frambozen - 750 g aardbeien - 300 g parelsuiker.

10 bollen vanille-ijs - 10 kopjes koffie - 10 dl room - 5 eetlepel sinaasappellikeur - 5 eetlepel crème de cacao - 5 koffielepel griessuiker - 20 chocolade koffieboontjes.