

## MENU FINALE/93

\*\*\*\*\*

### Aperitief

Kwartelslaatje met ciderappeltjes  
Roomsoepje van gerookte forel en aspergepunten  
Everzwijn met groentenboeket  
Knolselderkroketjes in een amandeljasje  
Poire Belle Hélène  
Koffie met zoetigheden

---

### Aperitiefhapjes. ( 12 pers)

#### Geglaceerde tongreepjes(warm hapje) GROEP DIRK

*4 tongfilets - 1/2 dl visbouillon - 4 eetlepels room - 1 eierdooier - peper en zout - 1 koffielepel bieslooksnippers of kervelplukjes.*

Rol de tongfilets op met de velkant naar binnen. Pocheer ze gedurende 8 à 10 min. op een zacht vuurtje in de visbouillon. Laat de tongfilets uitlekken en afkoelen. Zeef de bouillon.

Laat de bouillon inkoken met de room. Als de saus gebonden is, voegt u al roerend de eierdooier toe. Breng op smaak met peper en zout. Snij de tongrolletjes in 3 schijfjes en schik ze in de lepels.

Lepel er een beetje saus over en glaceer vluchtig onder de hete grill. Werk af met de bieslooksnippers of kervelplukjes.

#### Scampi met basilicum en tomaat(koud hapje) GROEP HERWIG

*12 grote scampi's - solo - 3 tomaten - 6 eetlepels olijfolie - peper - zout - 1/2 eetlepel citoensap - 4 blaadjes fijngesnipperde basilicum.*

Pel de scampi's, snij de scampis in 4 en bak ze in een nootje solo. Kruid met peper. Laat ze uitlekken op een keukenpapier. Pel en ontpit de tomaat en snij ze in dobbelsteentjes. Maak een vinaigrette met de olie en het citroensap, peper en zout. Voeg de basilicumsnippers toe. Verdeel de scampi's over 24 lepels, strooi er de tomatenblokjes over en lepel er nog wat vinaigrette op.

### Lauw kwartelslaatje ( 4 pers) GROEP RONNY

*50 g veldsla - enkele rode slablaadjes - 1 witloofstronkje - 1 appel - het sap van 1/2 citroen - 1 eetlepel notenolie - peper en zout - 4 kwartels - 100 g mager spek - 1 koffielepel suiker - 2 eetlepels ciderazijn - 1 dl room .*

Veldsla en rode sla schonnmaken, spoelen en drogen. Het witloof schoonmaken. Deze groenten in fijne reepjes van ± 0,5 à 1 cm snijden.

Appel schillen, klokhuis verwijderen en in julienne snijden. Dit onder de groenten mengen en citroensap, notenolie, peper en zout toevoegen.

de Kwartels kruiden met peper en zout en in een nootje vetstof langs alle kanten aanbraden. Vervolgens in een ingeboterde ovenschaal leggen en in een voorverwarmde oven van  $\pm 220^{\circ}\text{C} \pm 20$  minuten laten gaar worden. Het spek ontzwoerden, in reepjes snijden en krokant bakken in de braadpan van de kwartels. Het spek laten uitlekken op keukenpapier.

Suiker in de braadpan laten smelten, de ciderazijn en de room even laten inkoken. Op smaak brengen met peper en zout.

Het slaatje verdelen over de borden. De boutjes en het borstvlees van de kwartels snijden en op de sla schikken. De warme saus eventueel ziften en over de stukjes kwartel gieten. Bestrooien met de spekreepjes.

### 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.

### Everzwijn met groentenboeket ( 4 pers) GROEP LUC

recept volgt

### Poire Belle Hélène GROEP HERWIG

per persoon 1/2 peer(Durandea) - 1 bol vanille-ijs - witte wijn - suiker

Peren stoven in witte wijn met suiker. In de wijn laten liggen tot vlak voor opdienen.

Ijskroom in schaaltes scheppen, peer bovenop en overgieten met warme chocoladesaus.

### Zoetigheden

Chocomousse GROEP HERWIG

Advocaatbavarois GROEP HERWIG

Rode wijnkoek GROEP DIRK

## Notencake GROEP DIRK

### Advokaatbavarois

*4 blaadjes gelatine - 4 eierdooiers - 50 g griessuiker - 200 g advokaat - 2 eetlepels cognac - 2,5 dl room - 1 doosje macarons(of boudoirs of speculaas)*

Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de eierdooiers samen met de suiker tot een homogene massa. Roer er vervolgens de advokaat en de cognac onder. Knijp de gelatine uit en laat ze voorzichtig smelten op een zacht vuurtje.

Vermeng enkele lepels van de eierdooiermassa onder de gelatine. Roer pas dan dit mengsel onder de overige massa. Laat afkoelen in een koudwaterbad. Klop de room op en roer hem onder de bavarois.

Bedek de bodem van een schaal(tje)(glaasje) met de bavarois, leg hierop een koekje en vul verder met de bavarois.

### Notencake

*35 g gepelde hazelnoten - 15 g gepelde ongezouten pistachenoten - 60 g melk - 150 g griessuiker - 125 g solo op kamertemperatuur - 2 eieren - 210 g bloem - 5 g bakpoeder - 35 g amandelpoeder - 1 eetlepel abrikozenkonfituur - enkele walnoten*

Hak de hazelnoten en de pistachenoten grof. Klop de suiker met de solo romig. Voeg er één voor één de eieren aan toe en de helft van de melk. Zeef de bloem samen met het bakpoeder en spatel dit onder het beslag. Spatel nu de gehakte noten met de rest van de melk erdoor. Smeer een cakevorm in met solo en schep het deeg erin. Plaats de vorm 40 à 50 min. in de voorverwarmde oven op 180°C. Verminder na 25 min de temperatuur tot 150°C.

Ontvorm de cake, laat even afkoelen en kwast de cake in met het dun van de verwarmde abrikozenkonfituur.