

MENU 4

Mechelse Toast
Aspergeroomsoep

Lamsfilet met groentenkrans
Pommes Dauphinois

Irish Coffee
Eclairs

Mechelse toast.

6 personen - Groep Dirk

6 sn brood - 30 aspergepunten - 6 sn hesp - boter - peper - zout - peterselie.

De sneden brood bakken in de pan met boter. Lichtgezouten water aan de kook brengen en daarin de asperges leggen, in busseltjes van 5 gebonden. 10 minuten ZACHT LATEN KOKEN ONDER GESLOTEN DEKSEL. Na de 10 minuten van het vuur nemen en 1/2 uur laten staan. Dit is het moment dat de asperges goed worden. Laten uitlekken op een " witte serviette ". De kaassaus maken, op de sneden brood een snee hesp, daarop 5 aspergepunten schikken, de kaassaus overgieten en een paar minuten onder de grill of in een hete oven. Aan de aspergeuiteinden versieren met een beetje peterselie en warm opdienen.

Kaassaus.

40 g boter - 50 g bloem - 1/2 l melk - peper - zout - muskaatnoot - 100 g gemalen kaas.

Vetstof smelten en al roerend de bloem toevoegen. Even laten doorkoken, aanlengen met de melk en **12 minuten** laten koken. Van vuur nemen, de gemalen kaas bijvoegen en op smaak brengen met peper, zout en muskaatnoot.

Aspergeroomsoep.

6 personen - Groep Ronny

2 l bouillon - boter - bloem - peterselie - peper - zout - asperges (de einden van de toast) - 1/4 l room - 3 hardgekookte eieren.

Een roux maken. De asperges in kleine stukjes in de bouillon koken. De soep doordoen, eventueel enkele aspergepunten heel bijvoegen, afwerken met de room en peterselie. Voor het opdienen in ieder bord 1/4 hardgekookt eitje.

Lamsfilet met groentenkrans en pommes Dauphinois.

8 personen
groep Johan

2 lamsfilets - 1 bloemkool - 1 busseltje jonge worteltjes - 200 g fijne boontjes - 100 g slijmerwtjes (sleimmekes)
- 4 ajuinen - laurierblaadjes - peper - zout
1 kg aardappelen - boter - 100 g gemalen kaas - peper - zout - muskaatnoot - 1/8 l room.

De groenten kuisen en wassen. De boontjes en de bloemkool HÉÉL FRAGIL koken. ! Jonge groenten zijn direct klaargekomen!! De wortelen en de erwtjes stoven in boter met ajuin en enkele laurierblaadjes.

Voor de bloemkolen een sabayonsausje maken.

SABAYONSAUSJE: AU BAIN-MARIE 3 EIDOOIERS SCHUIMIG KLOPPEN MET PEPER EN ZOUT. AL KLOPPEND HET KOOKVOCHT VAN DE BLOEMKOOL BIJVOEGEN TOT MEN EEN LICHT SCHUIMIGE SAUS BEKOMT.

De lamsfilets braden in de pan (ongeveer 5 minuten langs iedere kant), kruiden met peper en zout en met de lookpers een beetje look overpersen.

De aardappelen 5 minuten laten koken, afgieten en in de helft 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.

Alles assymmetrisch op een bord schikken, de sabayon over de bloemkool gieten en opdienen

Eclairs.

groep Herwig

Voor 20 éclairs: soezendeeg van 2 dl water - 1 l pasteibakkersroom - chocoladeglazuur.

SOEZENDEEG: 2 dl water - 80 g vetstof - 140 g bloem - 3 á 4 eieren.

Laat water en vetstof koken. Neem van het vuur en roer er de bloem onder. Breng het deeg terug op het vuur en blijf roeren tot het deeg een bol vormt die niet meer aan de bodem kleeft. Neem terug van het vuur en klop er één na één de hele eieren onder. Afhankelijk van de dikte van de eieren en van het vochttopslorpend vermogen van de bloem zal men het 4de ei niet, half, of helemaal moeten toevoegen.

Spuut met een spuitzak en een effen hulsje stokjes van ong. 10 cm lengte en ong. 1 cm dik op een ingevette ovenplaat. Laat ongeveer 20 min. bakken op 225°C. Verminder de ovenwarmte tot 175°C en laat nog ongeveer 10 min. verder bakken en drogen. Laat na het bakken de soezen nog 5 min. in de geopende oven staan en laat ze dan afkoelen in een niet te frisse plaats. Snijdt de soezen open en vul ze met de pasteibakkersroom en werk af met de chocoladeglazuur.

PASTEIBAKKERSROOM: 4 eieren - 150 g suiker - 40 g bloem en 40 g vanillebloem - 1 l melk.

Klop de eieren met de suiker. Voeg er de bloem en de vanillebloem bij. Voeg er al roerende de kokende melk aan toe. Zet alles op een zacht vuur en laat koken onder voortdurend roeren. Laat de room doorkoken en daarna lauw worden; voorkom de vorming van een vel door er af en toe in te roeren.

CHOCOLADEGLAZUUR: 50 g pure chocolade - 25 g boter - 40 g bloedsuiker - 1 eetlepel room.

Laat de chocolade smelten in een warmwaterbad. Roer er de malse boter onder, vervolgens de gezeefde bloedsuiker en de room.

Irish Coffee.

Per persoon : Een goei geut Irish Whiskey - 1 afgestreken soeplepel bruine suiker - lichtgeklopte room -straffe koffie.

Koffie zetten. De room licht opkloppen. De whiskey samen met de suiker verwarmen en flamberen. In de Irish Coffee-glazen tot het onderste streepje (of iets hoger) de whiskey gieten en blussen met de koffie. De room over een omgekeerde soeplepel voorzichtig over de coffee gieten en voorzichtig opdienen.

