

Menu 28/04/2004

Aperitiefhapjes

Hapjes van gerookte ham en ganzenlever.

(Groep Dirk – 4 p)

2 sneden ontvette gerookte ham – 75g ganzenlever of eendenlever – een nootje boeter of 1 el room – eventueel 2 el rode port - takjes dille.

- Bewerk de lever met de boter of de room (en de port) tot een smeugige massa.
- Bestrijk een snede ham met het mengsel en leg er een tweede snede ham op. Bestrijk die opnieuw met het mengsel.
- Rol alles stevig op. Wikkel in aluminiumfolie en laat goed opstijven in de koelkast.
- Verwijder de folie. Snijd de rol in plakjes. Schik ze op een bordje of een lepel of een toast, en versier met een takje dille

Komkommerbootje met roquefort. (Groep Dirk – 8 p)

2 komkommers – 50g roquefort – 50g zachte boeter – 1 el halfvette platte kaas – 1 el citroensap – 1 el fijngehakt bieslook – 1 mespunt paprika

- Plet de kaas en meng hem met de boeter en de platte kaas
- Roer er de kruiden onder.
- Snijdt de komkommers doormidden en hol ze uit.
- Verdeel de komkommers in partjes van ± 40mm
- Vul de holte met het mengsel.

Voorgerecht

Krokant lenteslaatje van kreeft en Sint-Jacobsvruchten (Groep Leo – 12 p)

*Enkele slasoorten – bot peterselie – bakje champignons – ruitjes van tomaat – 6 kreeften – coquilles Saint Jacques
Vinaigrette: 1 soeplepel Sherryazijn – ½ citroen – 0,5 dl olijfolie extra vierge – 1 dl olijfolie – 1 el mosterd – 1 ½ dl slaolie*

- Vinaigrette: de mosterd met azijn, peper en zout vermengen. Krachtig alles roeren, geleidelijk de olie toevoegen, en vervolgens het citroensap. Vinaigrette stabiliseren met water.
- Kook de kreeft in water, ongeveer 10 minuten.
- Druk de kreeft met de buik stevig op een plank en snijd ze met een scherp mes precies op de naad in twee. Druk de kop nu stevig aan op de plank en steek het mes met de punt in de kop om te halveren. Neem uit de helften het vlees (met een lepel) en de eetbare delen. Neem de maag (een vliezig zakje in de kop) en het darmkanaal weg. Het vlees en de eetbare delen leg je weer in het pantser.
- Salades plukken, wassen, droogzwieren en in fijne reepjes snijden.
- Champignons in blokjes snijden en besprenkelen met citroen.
- Peterselie wassen, plukken en blancheren in kokend gezouten water, afgieten, afkoelen en mixen met een beetje water.
- Salades vermengen en in het midden van het bord schikken met daarop de champignons.
- Wat water in een steelpan gieten, laten opkoken en een beurre monté maken (opgeklopte boter), op het laatste de peterseliecoulis erbij voegen. Afkruiden en warm houden.
- De Sint-Jacobsvruchten kort afbakken in olijfolie.
- De ½ kreeft op het bord schikken, de warme coulis rond de salade gieten, de Sint-Jacobsvruchten op de salade schikken.
- De ruitjes tomaat rond het bord dresser.
- Op het laatste een beetje sherrydressing op de salade sprenkelen.

Hoofdgerecht

Zachtgegaard melklam met asperges en gestoomde patatjes (Groep Eddy – 4p)

20 mooie Belgische asperges van dezelfde dikte – melklammetje - pesto - Solo - nieuwe patatjes - 1 snuifje zout - 1 snuifje nootmuskaat – peterselie - lamsfond

Schil de asperges en was ze. Bindt de asperges samen met keukentouw. Kook de asperges beetgaar in gezouten water gedurende 10 min. Volgens “La Méthode Chateau Mariette”.

Zet de oven op 180°C. Strijk het melklammetje in met de pesto en bak het gedurende 30 minuten. Dan de oven afzetten en 2 ½ u laten nagaren. Stoom de nieuwe gekuiste patatjes tot ze gaar zijn.

Schik alles mooi op een bord, bestrooi de patatjes met de peterselie.

Dessert

Blaauwe bosbessen met sabayon. (groep Kamiel – 4p)

200 g blauwe bosbessen – 3 el suiker – 4 eierdooiers – 2 dl bosbessenbier – 2 el suiker – scheut bosbessenlikeur – 1 dl opgeklopte room – chocoladeschilfers.

- Stoof de bessen met suiker.
- Verdeel over 4 coupes en zet koud.
- Klop eierdooiers met bier en suiker tot sabayon. Voeg likeur toe en klop door.
- Verdeel de sabayon over de coupes, laat opstijven in de koelkast.
- Spuit er slagroom op, werk af met chocoladeschilfers.

Rauwe sallandse asperge met dipsaus

Schil de asperges en maak een dipsaus van Creme fraische met zout, peper, heel fijn gehakt gekookt ei en fijn gehakte peterselie.

Deze koude saus is te verfijnen met iets fijn gesnipperde knoflook, en in kleine blokjes gesneden gekookte of rauwe ham.

Ook met fijn gesneden gerookte zalm is de saus voortreffelijk

Bron: HN Cuisine Culinair Adviesbureau

~~8 sneden gerookte ham~~
~~300 g ganzenlever~~
room
rode port
dille

4 komkommers
200 g roquefort
200 g boter
halfvette platte kaas
citroensap
bieslook
papriapoeder

slasoorten
bot peterselie
~~2 bakjes champignons~~
tomaat
kreeften
coquilles
sherryazijn
citroen
olijfolie
slaolie
mosterd

~~asperges~~
patatjes
melklam
solo
lamsfond

~~bosbessen~~
bosbessenbier
suiker
16 eieren
bosbessenlikeur
~~room chocoladeschiffers~~