



*Vrolijk Paasfeest*



**Menu april 2021**

**Truffelroerei**



**Gemarineerde zalm met venkelsalade**



**Tartaar van rund met ansjovis tapenade  
vergezeld van een eierdooiermousseline**



**Parelhoen met schorseneer en salie**



**Crème brûlée met compote van rode vruchten**





## Truffelroerei

### Ingrediënten:

4 eieren

0,5 dl slagroom

1 el zwarte

truffeltapenade

1 el truffelolie

1 el boter

1 el verse dragon  
(fijngehakt)

1 el bieslook (fijngehakt)

### Bereiding:

Snijd boven een kom met een scherp kartelmes voorzichtig het kopje van de eieren (of gebruik hiervoor een eiertikker). Laat ze leeglopen in de kom. Spoel de eierschalen schoon en laat ze omgekeerd uitlekken op keukenpapier.

Klop de eieren los en meng met de slagroom, tapenade en olie.

Verhit de boter in een ruime koekenpan en bak het eiermengsel op matig vuur tot roerei.

Meng de dragon en de helft van de bieslook erdoor en vul de eierschalen met het roerei. Bestrooi met de rest van de bieslook.

### Presentatie:

Tip: Wil je het meer in de voorjaars sfeer trekken, dan kun je de truffeltapenade en olie vervangen door zeer fijn gesneden gare groene asperge, 1 el notenolie en laat de dragon weg.





## Gemarineerde zalm met venkelsalade

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Citrus-dilledressing</b></p> <p>0,5 el gladde Dijon mosterd 2 el anijslikeur 75 ml sap van rode grapefruit 100 ml versgeperst sinaasappelsap 75 ml limoensap 200 ml fruitige olijfolie 2 takjes dille</p> <p><b>Zalm</b></p> <p>400 g rauwe zalm, zonder vel aan één stuk 1 grote banaansjalot</p> <p>150 g haricots verts</p> <p>1 venkelknol 75 g jonge verse spinazie 4 el Griekse yoghurt</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Citrus-dilledressing</b></p> <p>Vul een smalle maatbeker met de mosterd, anijslikeur, al het citrus sap en een beetje zeezout en meng het met de staafmixer. Schenk er olijfolie bij en mix het tot een dressing.</p> <p><b>Zalm marinieren</b></p> <p>Pel en snijd de sjalot in heel dunne ringen. Snijd de zalm over de korte kant in dunne plakken en leg ze naast elkaar op een groot bord of plateau. Verdeel er sjalotringen over. Lepel er de helft van de citrusdressing over. Dek af met plasticfolie en laat minstens 1 uur marinieren in de koelkast.</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>Snijd de haricots verts in stukjes en blancheer de haricots verts beetgaar in kokend water, spoel direct koud af op een zeef en laat goed uitlekken.</p> <p><b>Venkel en spinazie</b></p> <p>Snijd de stelen van de venkel en verwijder het eventuele stugge buitenblad. Schaaf de venkel op een scherpe rauwkostschaaf of mandoline in dunne plakken. Snijd de spinazie in fijne reepjes. Citrus-dilledressing Pluk de dille van de takjes, snijd het grof en meng ze door de resterende citrusdressing.</p>
---	---



2 tl mierikswortelpuree  
(kant en klaar te koop)  
fleur de sel  
peper uit de molen

**Presentatie:**

Verdeel venkel, haricots verts en plakjes zalm speels over borden.  
Roer de Griekse yoghurt los. Schep een flinke lepel op het bord en  
veeg deze in een druppelvorm uit met de achterkant van een lepel.  
Schep er een halve theelepel mierikswortelpuree in en veeg dit uit in  
de druppel. Lepel de dressing langs en over het gerecht. Strooi er  
enkele korrels fleur de sel en zwarte peper uit de molen over.





## Tartaar van rund met ansjovis tapenade vergezeld van een eierdooiermousseline

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>4 flinterdunne plakjes stokbrood 8 dunne plakjes spek</p> <p><b>Tapenade</b></p> <p>50 gr zwarte olijven 1 tl Dijon mosterd 30 gr ansjovispuree 1 tl gehakte tijm 1 teentje knoflook 1 el citroensap 1 bakje limon cress Olijfolie (vierge) Peper en zout</p> <p><b>Rundvlees</b></p> <p>350 gr biefstuk 1 ½ el olijfolie (extra vierge) 1 ½ el olijfolie (vierge) 1 el fijngehakte sjalotten 1 el fijn gehakte augurk</p> <p><b>Eierdooiermousseline</b></p> <p>80 gr eierdooier 0,7 dl dragonazijn 1 ½ el water 0,5 dl olijfolie (extra vierge)</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie (extra vierge). Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180°C. Zet de oven terug naar 160 °C en bak de plakjes spek tussen twee velletjes bakpapier goudbruin en knapperig.</p> <p><b>Tapenade</b></p> <p>Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de limon cress (<i>te bestellen bij de betere groenteboer, te vervangen door waterkers</i>) en de olijfolie en een snufje zout, in een keukenmachine totdat een gladde massa ontstaat.</p> <p><b>Rundvlees</b></p> <p>Kruid het rundvlees met peper en zout. Besprenkel royaal met beide olijf oliën. Draai eenmaal door een keukenmachine, voorzien van het hulpstuk gehaktmolen, gebruik een grove plaat (of snijd het met het mes tot Tartaar) Besprenkel het gedraaide vlees opnieuw royaal met vierge olijfolie. Draai voor de tweede maal door de gehaktmolen en dresseer daarna de fijn gehakte sjalotten en augurk. Probeer het rundvlees niet meer met de hand aan te raken.</p> <p><b>Eierdooiermousseline</b></p> <p>Meng de eierdooier met de dragonazijn plus de kleine hoeveelheid water 'au bain-marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80°C.) en roer er vervolgens de olijfolie doorheen. Laat afkoelen op kamertemperatuur.</p>
--	--



8 blaadjes pousseblette  
rouge

**Presentatie:**

Neem i.p.v. een bord een mooi wijd uitlopend glas. Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven. Vul voorzichtig de glazen m.b.v. dezelfde theelepel met het vlees. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes pousseblette rouge (*dit is rode bietenblad sla, te vervangen door een andere sla soort*) tussen het stokbrood en het spek.





## Parelhoen met schorseneer en salie

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Fondant Aardappelen</b></p> <p>4 grote Charlotte - aardappelen 30 gr gerookte spek 150 ml gevogeltebouillon 2 takje tijm 2 teentje knoflook 2 laurierblaadje peper en zout</p> <p><b>Schorseneren</b></p> <p>4 schorseneren 300 ml gevogeltebouillon</p> <p><b>Parelhoen</b></p> <p>4 parelhoen- suprêmes (filet met vel en vleugeltje eraan) 4 kippenvleugels Peper en zout 150 gram boter 2 el (dyon) mosterd 2 grote sjalot 2 teentjes look 10 gram bloem 2 takjes tijm 2 laurierblaadjes 10 blaadjes salie 1 dl cognac 300 ml gevogeltefond 150 ml water</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Fondant Aardappelen</b></p> <p>Schil en snij de aardappelen (<i>een Charlotte aardappel is een vastkokende aardappel</i>) in schijven van 1cm. Plaats ze in een antiaanbakpan en zet onder met de bouillon, een scheut water, spek, twee takjes tijm, twee teentjes knoflook, peper, zout en laurierblaadjes. Plaats op een hoog vuur en laat de pan droog koken. ( tussendoor omdraaien )</p> <p><b>Schorseneren</b></p> <p>Schil (onder water) de schorseneren, snijd deze in gelijke stukken en kook ze halfgaar in de gevogeltebouillon.</p> <p><b>Parelhoen</b></p> <p>Zie ter voorbereiding ook: <a href="https://youtu.be/h5s98YXmfY">https://youtu.be/h5s98YXmfY</a> <i>Parelhoen- suprêmes files zijn deze bij de groothandel verkrijgbaar en online te bestellen bij verschillende leveranciers. Als alternatief kunnen ook parelhoen filets worden gebruikt aangevuld met extra kippenvleugels of 2 Franse Des Champs Vert maïskippen. Deze zijn verkrijgbaar bij o.a. Albert Heijn]</i></p> <p>Snij de vleugeltjes van de parelhoenfilets en kruid de filets en alle vleugeltjes (inclusief de kippenvleugels) met peper en zout. Smelt 25 gram boter in een vuurvaste pan en laat bruinen. Neem de filets uit de pan en leg in een ovenschaal, voeg 25 gram boter toe in de ovenschaal. Houd de filets met folie warm en plaats de ovenschaal op het eind voor 8 minuten zonder folie in de oven, gezamenlijk met de ovenschaal met de Fondant aardappelen.</p>
--	---



<p><b>Aardpeerzalf</b></p> <p>12 aardperen 2 lepels kookvocht 1 dl room peper en zout nootmuskaat 25 gram boter</p> <p><b>Fondant Aardappelen vervolg</b></p> <p>25 gram boter Olijfolie</p> <p><b>Champignonmengeling</b></p> <p>1 ui 1 bakje champignons 50 gram gerookt spek 2 teentje knoflook 25 gram boter peper en zout 50 gram takjes platte peterselie</p>	<p><b>Saus</b></p> <p>Voeg ook 25 gram boter toe aan de pan waarin je de kip gebakken hebt en stoof er (met de nog inliggende vleugeltjes en poten) de fijngesneden sjalotjes en de knoflook in tot ze glazig worden. Voeg de mosterd, takje tijm, laurier en salie toe. Roer om en blus met een scheut cognac en laat de alcohol verdampen. Voeg de bloem toe en laat even mee stoven, en als laatste de gevogeltefond en water. Breng aan de kook en zet het daarna zachter en laat lichtjes inkoken. ( schuim de saus tussendoor af ).</p> <p><i>(De (kippen) vleugeltjes en kippenpoten worden verder niet gebruikt in dit gerecht maar zijn natuurlijk heel geschikt om de volgende dag te gebruiken voor een kippenpasteitje. Als u hele maïskippen gebruikt dan kan het karkas van de kip kan worden gebruikt om zelf een kippenbouillon te trekken.)</i></p> <p><b>Aardpeerzalf</b></p> <p>Schil de aardperen en snijd in kleine stukken en kook ze gaar in gezouten water. Mix ze daarna met de room, 2 lepels kookvocht en de boter en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Plaats het terug in de pan en warm het geheel op het laatste moment op.</p> <p><b>Fondant Aardappelen vervolg</b></p> <p>Verwarm de oven voor op 160 gr. Ondertussen zullen de fondant aardappelen gaar zijn. Voeg een klontje boter toe, en laat nog even korsten. Leg ze in een ovenschaal en bestrijk de aardappelen aan beide zijdes ,met olijfolie, en zet op het einde tegelijkertijd met de parelhoen ongeveer 8 minuten in een oven van 160°C.</p> <p><b>Champignonmengeling</b></p> <p>Voor de champignonmengeling, snij de ui in fijne brunoise, de champignons in vieren of zessen en het spek in reepjes zonder zwoerd en bak samen met fijngesneden teentjes knoflook aan in een klontje bruisende boter, kruid met peper en zout. Werk af met fijngehakte peterselie .</p>
---	---





**Schorseneren vervolg:**

25 gram boter  
1 dl room  
50 gr comté kaas  
peper en zout

**Saus vervolg:**

25 gram boter

**Schorseneren vervolg:**

Maak een dressing van de boter de room en de kaas om over de schorseneren te doen.

*(Comté is een bijzonder kaasje afkomstig uit het Franse Jura gebergte. De kaas wordt gemaakt van rauwe melk en heeft een pikante smaak met nootachtige.)*

**Saus vervolg:**

Mocht de saus onvoldoende zijn ingekookt bind deze dan met klontjes boter.

**Presentatie:**

Leg een paar plakjes van de fondant aardappelen op het bord. Plaats daarnaast met een ijslepel een bolletje aardpeerzalf. Leg daar bovenop de parelhoenfilet. Leg daarnaast een paar stukjes schorseneer en champignonmengeling. Drapeer om het gerecht de saus.





## Crème brulée met compote van rode vruchten

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Voor de crème brulée:</b></p> <p>120 g eidooier 60 g suiker 165 g room 35 g melk ½ vanillestokje</p> <p><b>Voor de compote van rode vruchten:</b></p> <p>335 g rode vruchten 135 gr braambessensap 200 gr suiker Zestes van 1 citroen, 1 limoen en 1 sinaasappel</p> <p><b>Voor de meringue:</b></p> <p>25 g water 95 g suiker 40 g suiker 65 g eiwit</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Maak de crème brulée:</b></p> <p>Snij het vanillestokje in 2 en schraap het met een mes het merg eruit. Leg dit in een pan samen met de vanillestok en voeg de melk en de room toe. Laat koken.</p> <p>Haal de pan van het vuur en wrijf het overgebleven merg uit het vanillestokje. Verwijder de lege vanillestok uit de pan. Voeg dooiers toe en roer goed door met een garde.</p> <p>Voeg vervolgens de suiker toe en roer goed door. Giet de massa in de keukenmachine verwarm de massa in een pan tot 85 °C</p> <p>Verdeel de massa over bakjes en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast. Maak er een crème brulée van door de crème te bestrooien met kristalsuiker en af te banden met een brandertje.</p> <p><b>Maak de compote:</b></p> <p>Kook het vruchtensap met de suiker en klop goed door. Laat het geheel goed inkoken met kaneel, sinaasappel-en citroenzeste, limoenblad.</p> <p>Zeef de bouillon over het verse fruit en laat marinieren.</p> <p><b>Maak de meringue:</b></p> <p>Kook het water met de 140 g suiker tot 119°C - 121°C. Klop ondertussen het eiwit op tot een schuimige massa in een keukenmachine en voeg er vervolgens zeer geleidelijk de 60 g suiker aan toe.</p> <p>Laat het suikerwater eerst goed afkoelen. Voeg daarna het suikerwater straal gewijs aan de in de keukenmachine draaiende eiwitten toe en klop koud op tot een stevige glanzende massa. Vul er een spuitzak met een ronde spuitmond van 1/2 cm mee.</p>
---	--



1,5 handje rood fruit in stukjes  
½ handje eetbare bloemen

**Presentatie:**

Strooi een laagje suiker op de crème brulée en karamelliseer met de brander. Werk af met de vruchtencompote. Spuit de meringue in toefjes ertussen en kleur even met de brander. Garneer met fijngesneden rood fruit en enkele blaadjes eetbare bloemen (bijvoorbeeld eetbare viooltjes of Oost-Indische kers).

