

Menu

Forelmousse met confituur van gele paprika



Voor de forelmousse

Nodig:

¼ l visbouillon – 250 g gerookte forelfilets – 1,25 dl room – 15 g bloem – 3 blaadjes gelatine (1,9 g) – 1 eetlepel citroensap

Bereiding:

Week de gelatine in koud water. maak een roux. Smelt hiervoor de boter in een kookpot en voeg de bloem toe. Meng er de visbouillon onder. Los de uitgeknepen gelatineblaadjes op in de saus en voeg het citroensap toe. Voeg de forelstukjes toe en mix het geheel. Klop de slagroom en meng deze onder het geheel. Laat opstijven in de koelkast.

Voor de paprikaconfituur

Nodig:

2 gele paprika's – geleisuiker – 1 koffielepel gemberpoeder

Bereiding:

Schil de paprika's, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd in kleine blokjes. Doe ze in een kookpot en voeg de geleisuiker (helft van het gewicht van de paprika's) al roerend toe. Breng zachtjes aan de kook en laat gedurende 3 minuten doorkoken. Spoel een confituurpotje om met warm water, doe de paprikaconfituur erin en dek af.

Soep van verse tuinkruiden

Nodig:

150 g spinazie – 150 g kervel – 1 bosje waterkers – enkele slabladden – enkele takjes dragon – 3 l gevogeltesbouillon – zout – peper – boter – bloem

Bereiding:

Alle moestuinkruiden reinigen en zorgvuldig wassen. Bij de kervel de grote stengels verwijderen, voor de waterkers enkel de blaadjes. De blaadjes dragon van de tak verwijderen. Alle kruiden fijn hakken. Wat boter smelten en de fijngehakte kruiden toevoegen. Op een zacht vuurtje 5 min. laten stoven. Een roux maken van 90 g boter en 90 g bloem en aanlengen met de gevogeltesbouillon. Eventjes goed laten doorkoken. De kruiden toevoegen en mixen. Op smaak brengen met peper en zout.



Opgelet: geen deksel op de pan zetten om mooie groene kleur te behouden.

Kabeljauw met een kruidenkorstje en paprikasaus

Nodig: 600 g kabeljauwhaasjes, peper, zout

Voor de kruidenkorst: ½ bosje peterselie – 1 teentje knoflook – 1 koffielepel mosterd – 4 eetlepels olie – 4 eetlepels paneermeel – peper – zout

Voor de saus: 1 bokaaltje gegrilde rode paprika's – boter – 1 dl visfumet – 2 dl light room – peper – zout

Bereiding:



Hak de peterselie fijn en vermeng met het gesnipperde teentje knoflook. Roer hieronder 1 koffielepel mosterd en 4 eetlepels paneermeel. Kruid met peper en zout. Snijd de kabeljauwhaasjes in 4 gelijke delen en verdeel het kruidenmengsel erover. Schik ze in een ingevette ovenschotel en zet 25 min in een op 190° voorverwarmde oven.

Snijd de gegrilde paprika's in kleine stukjes en stoof ze gaar in de boter. Blus met 1 dl visfumet en 2 dl room. Mix en breng op smaak met peper en zout. Bind de saus indien nodig.

Verdeel over de borden en leg er de kabeljauw bij.

Prei-aardappelpuree

Nodig:

4 preiwitten – 600 g geschilde aardappelen – 1 dl melk of room – peper – zout – nootmuskaat

Bereiding:

Snijd de preiwitten in kleine stukjes en stoof ze gaar in een weinig boter. Kook 600 g geschilde aardappelen gaar en pureer ze. Voeg de prei toe en werk af met melk of room. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Meloenbolletjes met munt en citroensorbet

Nodig:

½ groene meloen (Galia) – ½ oranje meloen (Cavaillon) – 4 eetlepels limoensap – 2,5 dl zoete witte wijn – 2 eetlepels fijne suiker – 1 steranijs – 1 bosje verse munt – citroensorbet

Bereiding:

Breng de wijn met de suiker, het limoensap en de steranijs aan de kook. Haal van het vuur en laat de steranijs nog even trekken.

Maak de meloenen schoon. Snijd het vruchtvlees in blokjes of maak mooie meloenballetjes met een parisienelepeltje. Voeg het fruit en 3 eetlepels gehakte muntblaadjes aan de wijn toe. Laat afkoelen in de koelkast. Serveer het fruit in hoge glazen met een bolletje citroensorbet en een blaadje verse munt als garnituur.

