**MENU APRIL 2015**

**Glaasje aspergesalade met garnalen en munt**

#### 🙠

#### Scampivlinder met sherrysausje

#### 🙠

**Asperges op zijn Vlaams**

#### 🙠

**Kalfszwezerik Dyonaise met groene asperges**

#### 🙠

**Hondshaai met pizzaiolasaus**

#### 🙠

**Clafoutis van peren**

**Glaasje aspergesalade met garnalen en munt:**

Benodigdheden voor een tiental glaasjes:

200 gr gepelde grijze garnalen,

1 mooie witte aspergebot,

Enkele blaadjes verse munt,

wat walnootolie en citroen,

Peper en zout.

Bereiding:

Indien nodig de garnalen pellen.

De asperges schillen en van hun houterig gedeelte ontdoen.

De asperges snijden op de hoogte van de glaasjes plus 1 cm.

Deze beetgaar koken en laten afkoelen.

De rest van de asperges in fijne lamellen snijden en, in het kokend kookvocht van de aspergepunten leggen en daarna direct in koud water laten schrikken.

De citroen raspen en het sap er uitpersen. Dit dan samen met wat walnootolie en fijn versneden munt mengen en op smaak brengen met peso.

De asperge lamellen eronder roeren en een tiental minuten laten trekken.

Bediening:

Dit in de glaasjes doen, de garnaaltjes erop, versieren met de asperge punten en een mooi takje munt.

**Scampivlinder in sherrysausje:**

Benodigdheden voor een 20 stuks:

20 scampi’s,

2 rode uien,

1 blik tomatenblokjes,

Een goeie scheut sherry,

Wat look, basilicum en wat bieslook,

1 dl room,

Kruiden: peper, zout, cayenne en wat pikante paprika.

Porseleinen lepels

Bereiding:

We pellen de scampi’s en ontdoen ze van hun darmkanaal.

Daarna snijdt men deze van de dikke kant tot 1 cm voor de staart door zodat men bij het bakken een vlinder bekomt.

De uienringen stooft men in olijfolie, zonder te kleuren, bijna gaar, waarna men het blik tomatenblokjes toevoegt en zachtjes laten stoven. Men brengt op smaak met de kruiden peso, cayenne peper en paprika.

Daarna bakt men heel snel de scampi’s gaar in boter en olijfolie, kruidt deze met peper en zout, om uiteindelijk te flamberen met de sherry.

Men voegt ze bij de tomatensaus , nog wat look erbij en eventjes laten sudderen.

Voor het opdienen afwerken met de gehakte basilicum en de bieslook.

Bediening:

Een zacht geroosterd sneetje baguette bedekken met het mengsel en afwerken met een takje bieslook.

Tips van de chef:

De pellen van de scampi’s bewaart men in de diepvriezer voor een sausje of soepje.

Men kan dit gerecht ook als voorgerecht geven maar dan wel meer stuks.

**Asperges op Vlaamse wijze:**

Benodigdheden 6 à 7 asperges per persoon,

4 eieren,

250 gram hoeve boter

Gehakte peterselie,

Pepermolen, zout en muskaatnoot.

Bereiding

Asperges fijn schillen en het houterige gedeelte verwijderen.

De asperges worden beetgaar in kokend gezouten water afgekookt.

Eieren gedurende een tiental minuten hard koken in gezouten water.

Boter smelten.

Peterselie wassen en fijn hakken.

De hard gekookte eieren grof hakken vermengen met de boter en afkruiden,

De muskaat mag men proeven maar niet overdrijven .

Zachtjes opwarmen en op het einde de gehakte peterselie aan toevoegen.

Bediening

Asperges gelijk snijden en in een waaier op een warm bord schikken.

Onderaan naperen met de saus.

Tips van de chef:

Men maakt botjes van de asperges om deze te garen, zo blijven de punten aan de zelfde kant en is het makkelijker om deze uit hun kookvocht te halen.

**Kalfszwezerik Dyonaise met groene asperges:**

Benodigdheden als voorgerecht:

Een 80 gr kalfszwezerik pp,

Een 4 tal groene asperges,

Een beetje ui, wortel, selder en wat tijm en laurier,

Een goede mosterd van de streek van Dijon of Gentse dierentyn.

Een weinig bloem, wat peper en zout en eventueel bindmiddel,

Een glas witte wijn en een glas room,

Wat gehakte peterselie voor de af werking.

Bereiding:

Men reinigt de zwezeriken en laat deze een tweetal minuten in bijna kokend water trekken, waarna we ze schrikken in ijswater .

Terug reinigen en pareren. De groentjes kuisen en wassen en in fijne brunoise snijden. Deze aanstoven zonder te kleuren, de zwezeriken erop leggen en de wijn toevoegen. Laten koken en dan wat kippenfond bijdoen tot de zwezeriken bijna onder staan. Een 20 tal minuten op een zacht vuurtje laten trekken .

Ondertussen de groene asperges reinigen en bakken in boter en afkruiden met peso.

De zwezeriken uit het kookvocht halen en dit vocht door een zeef steken, laten inkoken, de room bijdoen en terug een weinig laten trekken. Op het laatste een weinig binden, afmaken met de mosterd en op smaak brengen.

De zwezeriken in schuine sneden snijden, een vinger dik, in een weinig gekruide bloem wentelen en krokant bakken in hete boter, kruiden met peper en zout.

Bediening :

Op een warm bord de asperges schikken, de zwezerik ertegen en de saus er mooi rond doen. Afwerken met gehakte peterselie.

Tips van de chef:

Een zwezerik is een groeihormoon dat bij jonge dieren en mensen voorkomt maar bij het ouder worden verdwijnt. Kalfzwezerik vindt men in de nek en bij het hart. De beste zijn deze van het hart, de nek zwezeriken worden vooral gebruikt om terrines te maken.

Het is zeer fijn organenvlees om te consumeren.

**Hondshaai met pizzaiolasaus en Penne rigate:**

Benodigdheden voor 4 personen:

700 gram hondshaai in mootjes,

6 tomaten (of een blik tomatenbrokjes),

2 teentjes knoflook,

1 rode ui,

Een beetje bloem,

Een weinig suiker,

Tomatenpasta,

1 soeplepel kappertjes(zuur),

1 koffie lepel oregano,

Gehakte platte peterselie,

Peper, zout en olijfolie,

Penne 250 gram.

Bereiding

De tomaten pellen, ontpitten en in blokjes snijden.

De ui en de look fijn snijden om daarna in olijfolie aan te stoven zonder te kleuren.

Daarna voegt men er een weinig tomaten puree bij en laat deze wat stoven zodat de zure smaak verdwijnt (indien nodig voegt men er een weinig suiker bij om het zuur te verzachten). Dan doet men er de tomaten blokjes bij, men kruidt met peper en zout en laat op een zacht vuurtje de saus garen.

Men kruidt de bloem met peper en zout en wentelt er de stukjes vis door, daarna goed afkloppen zodat een minimum aan bloem op de vis blijft en de vis afbakken in wat boter en olijfolie. Na een 5 tal minuten is de vis gaar.

Men kookt de pasta’s in veel kokend en gezouten water gaar, afgieten om dan direct in een pan met olijfolie op smaak te brengen .

Op het laatste moment werkt men de saus af met de kappertjes, de oregano en de peterselie. Afsmaken en afwerken met een paar druppels olijfolie.

Bediening

Op een warm bord legt men een sokkel van de pasta’s, de stukken vis erop en rijkelijk met saus overgieten. Afwerken met een mooi takje peterselie.

Tips van de chef:

Bij grotere hoeveelheden vis, aankleuren in de pan en daarna verder garen in de oven.

Wanneer men de vis in de bloem wikkelt, goed afkloppen en direct bakken, want anders smelt de bloem en wordt het een pap.

**Clafoutis van peren:**

Benodigdheden voor één taart (ronde vorm):

4 zachte peren (doyennes),

4 eieren,

125 gr kristalsuiker,

125 milliliter room,

125 gr gezeefde bloem,

Een weinig boter.

Bereiding

De oven voorverwarmen op 180°.

De peren schillen en het klokhuis verwijderen , daarna in blokjes snijden van ongeveer één cm.

De eieren en de suiker luchtig kloppen.

De room erdoor roeren en dan de gezeefde bloem er beetje bij beetje door mengen zodat men een homogene massa bekomt

Een taartvorm inwrijven met wat boter en lichtjes bloemen.

De stukjes peer er op doen en dan voorzichtig het deeg er over gieten

Afbakken op 180° graden gedurende ongeveer een 40 tal minuten.