**Maandmenu maart 2023**

**Aperitief:**

[Harvey Wallbanger -906-](https://www.dekookvrienden.be/?s=906)

**Hapje:**

[Bruchetta van stokbrood met kwarteleitjes. -907-](https://www.dekookvrienden.be/?s=907)

[Gevulde champignons met Ardense ham -908-](https://www.dekookvrienden.be/?s=908)

**Soep:**

**Voorgerecht:**

[Griet met citroenaardappel -905-](https://www.dekookvrienden.be/?s=905)

[Tongschar met tomaat -904-](https://www.dekookvrienden.be/?s=904)

**Hoofdgerecht:**

[Lamskroon met kruidenkorstje -903-](https://www.dekookvrienden.be/?s=903)

**Nagerecht:**

[Bokkenpootjes -909-](https://www.dekookvrienden.be/?s=909)

**Harvey Wallbanger -906-**

Porties 1

**Ingredienten**

* 50 ml vodka
* 1 dl sinaasappelsap vers
* 25 ml Galliano
* partje Voor de sinaasappelcocktail als versiering
* ijsblokjes

**Instructies**

* Vul een hoog glas voor de helft met ijsblokjes
* Schenk de vodka en sinaasappelsap erop. Roer goed en schenk de Galliano voorzichtig over een barlepel op de cocktail
* Serveer met roerstaafje en rietje. Schuif het partje sinaasappel over rand van het glas

**Bruchetta van stokbrood met kwarteleitjes. -907-**

Porties 16

**Ingrediënten**

* 1 stokbrood
* 8 sneden ham serano
* olijfolie
* 200 g roomkaas
* 16 kwarteleitjes
* 1 bot peterselie
* 1 bussel bieslook
* 1 potje basilicum
* 1 tuiltje dille
* pezo
* enkele blaadjes veldsla muizenoortjes

**Bereiding**

1. Snijd het stokbrood in sneden van +/- 2 cm. Strijk ze in met olijfolie en bak ze goudbruin in een pan of in de oven. Laat even afkoelen.
2. Snij de kruiden fijn en voeg bij de kruidenkaas.
3. Smeer de kruidenkaas op de sneedjes stokbrood. Lag daarop een paar blaadjes veldsla. Dan leg je een ½ sneedje ham. Als laatste bak je de kwarteleitjes in een pan (paardenoogjes). Breng ze niet te kort bij mekaar zodat je met een ringetje een mooi rondje geel en wit kan uitsteken.
4. Leg een gebakken eitje op elk toastje. Werk af met wat pezo.

**Notities**

Tip: de kwarteleitjes kan je makkelijk breken met een mes.

Van Roy Luc

**Gevulde champignons met Ardense ham -908-**

Porties 20

**Ingredienten**

* 20 champignons mooie witte
* 6 sneden Ardense ham
* 4 eetlepels kaas geraspte
* 0,5 ui
* 0,5 teentje look
* 2 blaadjes laurier
* 1 takje rozemarijn
* 2 takjes tijm
* 200 gram gehakt varken / kalf
* pezo
* muskaatnoot
* 1 koffielepel tomatenpuree
* 2 eetlepels peterselie

**Bereiding**

1. Haal de steeltjes ui de champignons. Maak deze indien nodig schoon. Hak ze fijn samen met de ui en look.
2. Verwarm de oven op 250 graden.
3. Smelt de helft van de boter en stoof daarin de ui, look, steeltjes samen met de laurier, tijm en rozemarijn aan. Doe er daarna het gehakt bij en laat al roerend stoven en kleuren.
4. Kruiden met pezomus, tomatenpuree en gehakte peterselie toe. Neem de pan van het vuur.
5. Snijd 2 plakken ham fijn en voeg bij het gehakt. Haal de takjes tijm, rozemarijn en blaadjes laurier uit de pan.
6. Vul nu de hoedjes van de champignons met de vulling. Bestrooi met geraspte kaas en leg er een stukje ham bovenop. Leg de champignons in een beboterde schaal en laat een kwartier bakken in de oven.

**Notities**

Van Roy Luc

**Griet met citroenaardappel -905-**

4 pers

**Ingrediënten**

**Griet**

* 1 griet van 2 kg
* olijfolie
* Citroenaardappel
* 4 aardappelen (bintje)
* 1 citroen
* Olijfolie
* pezo, naar smaak‍

**Ratatouille**

* 1 rode paprika
* 1 gele paprika
* 1 courgette
* 150 g champignons de Paris
* fijne olijfolie
* pezo, naar smaak

**Afwerking**

* Basilicum
* Olijfolie

**Bereiding**

**Griet‍**

Maak de griet schoon, fileer en bewaar in de koelkast.

**Citroenaardappel‍**

Kook de aardappelen gaar in gezouten water, prak ze met het sap van de citroen en olijfolie, kruid.

**Fijne ratatouille‍**

Pel de paprika's, snij in zeer fijne brunoise. Schil de courgette, maak de paddenstoelen schoon, snij eveneens in fijne brunoise. Meng de groentjes met de olijfolie en fijngesneden basilicum, kruid met peper en zout.

**Basilicumchips‍**

Dop basilicumblaadjes in olijfolie, zet ze 2 minuten in de microgolfoven op een bord bedekt met plasticfolie.

**Griet‍**

Bak de grietfilets een 5-tal minuten op het vel in hete olie in een antiaanbakpan.

Philipe Meyers North Sea chefs

**Tongschar met tomaat -904-**

Porties 4

**Ingredienten**

**Tongschar**

* 4 tongschar filets
* boter
* citroensap
* pezo naar smaak

**Romesco crème**

* 4 tomaten
* olijfolie
* paprikapoeder
* 1 bol look
* scheut azijn Cabarnet Sauvignon
* handvol noten
* pezo naar smaak

**Koolrabi**

* 1 koolrabi
* olijfolie
* sushi azijn
* limoenzeste

**Romanesco**

* romanesco kool
* olijfolie
* pezo naar smaak
* grof zeezout

**Basilicumolie**

* 1 bot basilicum
* 100 ml olie neutrale

**Vierge saus**

* 4 tomaten
* takje tijm
* 1 sjalot fijngesneden
* 1 teentje look geplet
* scheutje witte wijn

**Afwerking**

* tomaat poeder optioneel
* 4 toasten ronde
* citrus afrikaan
* capucijnblad
* zuring purpere

**Bereiding**

**Tongschar‍**

Kruid de tongscharfilets met peper en zout en bak enkele minuten per kant in bruisende boter. Blus af met citroensap.

**Romesco crème‍**

Snij 4 tomaten in grove stukken, leg ze op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie, zout, paprikapoeder en een halve bol look. Laat dit 1u droog bakken in de oven op 170°C. Blend daarna de massa met een scheut Cabarnet Sauvignon azijn, peper, zout en een hand vol notenmix. Laat afkoelen.

**Koolrabi‍**

Haal met een parisienne lepel 8 boltjes uit de koolrabi. Snij daarna met een dunschiller 4 plakken. Marineer de balletjes en de dunnen plakjes kort in olijfolie, sushi-azijn en zestes van limoen. Brand de bolletjes kort af. Vul de plakjes met de romescocrème en vouw ze in een enveloppe.

**Romanesco‍**

Snij een aantal roosjes en plakjes van de romanesco. Snij een ander deel van de romanesco fijn tot couscous.

Kruid de couscous af met peper, zout en olijfolie. De plakjes op ijswater leggen tot ze mooi krokant zijn. De roosjes kort blancheren en kruiden met grof zout, peper en olijfolie.

**Basilicumolie‍**

Snij een bot basilicum fijn en warm dit lauw op met 100ml neutrale olie. Mix fijn en laat uitlekken door een neteldoek.

**Vièrge saus‍**

Pel 4 tomaten en snij het vlees zonder de pitjes in brunoise. Versnipper 1 sjalot en stoof aan met een teentje look, een takje tijm en blus met witte wijn. Voeg de tomatenbrunoisse toe samen met het vrijgekomen sap van de tomaten. Laat 15min sudderen en werk af met basilicumolie en grof zout.

**Afwerking‍**

Dresseer het bord naar keuze en werk af met tomatenpoeder, kruiden en bloemetjes uit de tuin.

**Notities**

Erwin Denys North Sea chefs

**Lamskroon met kruidenkorstje -903-**4 pers

**Ingrediënten**

**De kruidenkorst**

* 50 g boter
* 0,5 bussel peterselie
* 0,5 bussel kervel
* 0,5 bussel bieslook
* enkele takjes dragon
* 1 eetlepel mosterd
* 1 teentje look
* pezo
* 50g paneermeel

**Lamskroon**

* 2 lamskronen
* boter

**De witte wijn saus**

* 1 ajuin
* een paar blaadjes salie
* enkele takjes rozemarijn
* witte wijn
* 0,5 l lamsfond

**Groentjes**

* 500g witte asperges
* 250g erwten diepvries
* 8 kleine worteltjes ,die mogen geheel blijven
* boter
* pezo
* tijm
* beetje rozemarijn .
* laurier

**Gratin**

* 750 gr aardappelen vastkokende
* boter
* 1 ui flinterdunne ringen
* 2 teentjes knoflook fijngesneden
* enkele takjes tijm verse ,fijngesneden
* enkele takjes rozemarijn fijngesneden
* 2,5 dl kippenbouillon
* pezo

**Benodigdheden**

* een blender
* een zeef

**Bereiding**

**Kruidenkorst**

1. Snij de peterselie, kervel, dragon en bieslook grof en doe ze in de blender.  Voeg het teentje look een lepel mosterd toe.
2. Kruid af met peper en zout.  Giet de gesmolten boter bij in de blender en mix fijn.
3. Voeg paneermeel toe aan de kruidenmix.  Blender opnieuw tot je een kruidenpapje hebt.
4. Laat de kruidenboter opstijven in de koelkast.

**De lamskroon**

1. Snij de lamskroon proper en ontvlies.  Kruid met peper en zout.
2. Smelt de boter en schroei de lamskroon dicht aan beide zijden.
3. Leg de lamskroon in een ovenschotel en wrijf de bovenzijde in met de kruidenboter.
4. Bak de lamskroon in een oven van 180°C gedurende 8 à 10 min.  Check regelmatig.

**De witte wijn saus**

1. Snij de ui fijn. Smelt een klontje boter in een pannetje, bak de ui en eventuele vleesrestjes van de lamskroon.
2. Voeg de salie en rozemarijn toe.  Blus met een flinke scheut witte wijn en laat even inkoken.
3. Voeg de lamsfond toe en laat verder inkoken.

**De groentjes**

1. Witte asperges schillen in grote stukken snijden en blancheren
2. De erwten en de kleine worteltjes ,die mogen geheel blijven , blancheren
3. aanstoven in boter
4. tijm en een beetje rozemarijn toevoegen.
5. Kruiden met pezo

**Gratin**

1. Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes. Gebruik hiervoor eventueel een keukenrobot of mandoline .
2. Vet 4 ovenschaaltjes in met boter ( of gebruik 1 grote ). Schik de aardappelen dakpansgewijs op de bodem . Leg hierop enkele stukjes ui , knoflook , tijm en rozemarijn .
3. Breng op smaak met peper en zout (niet teveel de bouillon is al zout) en giet er de , kokende , bouillon over.
4. Dek af en zet gedurende 45 min. In een voorverwarmde oven op 180 °

**Afwerking**

1. Haal de lamskroon uit de oven en hou warm onder een aluminiumfolie.
2. Zeef de saus en roer er een klontje boter onder.
3. Zet de lamskroon nog even onder de grill, vlak voor het serveren. Leg een beetje groenten op het bord, snij het vlees tussen 2 kroontjes door en leg op de groenten.  Werk af met een beetje wijnsaus en serveer.

Dagelijkse kost - Robert

**Bokkenpootjes -909-**

**Ingrediënten**

**Bisquit**

* 250 g eiwit
* 250 g suiker
* 200 g amandelpoeder ingrediënt broyage
* 200 g bloemsuiker ingrediënt broyage
* 75 g maïzena ingrediënt broyage
* 25 g bloem ingrediënt broyage
* 1 snuifje zout
* 2 druppeltjes vanille extract 2 a 3

**Boterroom (crème au beure)**

* 375 g melk
* 225 g suiker
* 2 vanillestokjes
* 25 g suiker
* 125 g room
* 4 eidooiers
* 40 g crèmepoeder
* 480 g boter op kamertemperatuur

**Afwerking**

* 500 gr chocolade zwarte

**Bereiding**

**Bisquit**

1. De broyage, amandelpoeder en bloemsuiker, samen met de bloem en de maïzena zeven
2. Het eiwit tot een stevig schuim kloppen en er beetje bij beetje de suiker onder kloppen.
3. De broyagemassa onder het schuim spatelen. Het snuifje zout en vanille extract toevoegen. De massa in een spuitzak met effen spuitmond doen en op een bakplaat met bakpapier spuiten in reepjes.
4. Ongeveer 12 minuten bakken in de oven bij 180 °

**Boterroom (crème au beure)**

1. Breng de melk, suiker, vanillemerg en -stokjes aan de kook. Klop de suiker met de room, eidooiers en crèmepoeder op. Verwijder de vanillestokjes en giet wat kokende melk op de koude massa. Schenk dit terug bij de kokende melk en blijf kloppen tot een dikke banketbakkersroom. Giet onmiddellijk in een koude kom en dek af met plastiekfolie. Laat de banketbakkersroom afkoelen in de koelkast.
2. Draai de boter luchtig in de keukenrobot. Voeg geleidelijk de koude banketbakkersroom toe. Schep het beslag in een spuitzak en spuit laagjes tussen de lepeltjes biscuit. Na afkoelen vullen met boterroom, laten koud worden in de koelkast.

**Afwerking**

Als laatste gaan we 500 gr zwarte chocolade smelten en de uiteinden van de bokkepootjes hierin dompelen. Bewaar na afkoeling van de chocolade in de koelkast en daarna opdienen

**Notities**

Van Roy Luc