**Maandmenu april 2023**

**Aperitief:**

**[Bloody Margarita -916-](https://www.dekookvrienden.be/bloody-margarita-916/)**

**Hapje:**

**[Zwartewoudhamrolletjes met aardbei -913-](https://www.dekookvrienden.be/zwarte-woud-ham-rolletjes-met-aardbei-913/)**

**[Aardbeien met kruidenkaas -914-](https://www.dekookvrienden.be/aardbeien-met-kruidenkaas-914/)**

**Soep:**

**Voorgerecht:**

[**Asperges , gekookt met burrata en gekonfijte kerstomaten -910-**](https://www.dekookvrienden.be/gekookte-asperges-met-burrata-en-gekonfijte-kerstomaten-910/)

**[Aspergesalade met gemarineerde zalm -911-](https://www.dekookvrienden.be/aspergesalade-met-gemarineerde-zalm-911/)**

**Hoofdgerecht:**

**[Kalfskroon met rozemarijn en gesauteerde lentegroenten -912-](https://www.dekookvrienden.be/kalfskroon-met-rozemarijn-en-gesauteerde-lentegroenten-911/)**

**Nagerecht:**

[**Mascarponecrème met aardbeien -915-**](https://www.dekookvrienden.be/49222-2/)

**Bloody Margarita -916-  
Ingrediënten**

* 4 delen bloedappelsienen sap van
* 3 delen Tequila Silver
* 1,5 delen Triple Sec
* 0,75 delen limoensap vers

**Bereiding**Alles shaken en serveren in cocktailglas met zoutrandje  
**Notities**

Luc Pissens

**Zwartewoudhamrolletjes met aardbei -913-**

12 porties  
**Ingrediënten**

* 80 g zwarte woudham gesneden
* 200 g geitenkaas zachte
* 12 aardbeien
* 12 blaadjes basilicum
* beetje balsamico creme

**Bereiding**

* Snijd de Zwartewoudham in de lengte in 3 dunne repen. Snijd de geitenkaas in 12 gelijke blokjes en wikkel de ham eromheen. Leg op elk rolletje een basilicumblaadje en prik er een aardbei op met een prikker.
* Tip: Doe een druppeltje crema di balsamico op de geitenkaas voor een zoetzuur accent.

**Notities**

Van Roy Luc

**Aardbeien met kruidenkaas -914-**

16 porties  
**Ingrediënten**

* 16 aardbeien
* 70 g kruidenkaas Filadelfia natuur – peterselie – bieslook – basilicum

**Bereiding**

1. Snij het hoedje van 16 aardbeien (laat het kroontje eraan zitten).
2. Snij de kruiden fijn en meng ze onder de roomkaas.
3. Verdeel 70 g kruidenkaas over de opengesneden aardbeien en plaats het hoedje er terug op.
4. Prik vast met een cocktailprikker.

**Notities**

Colruyt - Van Roy Luc

**Asperges , gekookt met burrata en gekonfijte kerstomaten -910-**

Een Italiaanse twist aan onze Belgische klassieker!

4 personen

**Ingrediënten**

* 800 g witte asperges
* 300 g burrata 2 bolletjes
* 500 g kerstomaten van verschillende kleuren
* 4 teentjes knoflook
* 4 takjes rozemarijn
* 4 eetlepels pijnboompitten
* 1 koffielepel tijm gedroogde
* 1 koffielepel rozemarijn gedroogde
* olijfolie
* peper
* fleur de sel

**Bereiding**

* Verwarm de oven voor op 160°C.
* Halveer de kerstomaten en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Pel en snipper de knoflook. Meng de gesnipperde knoflook en de gedroogde kruiden met 50 ml olijfolie. Sprenkel de olie over de kerstomaatjes en kruid met peper en fleur de sel. Zet 15 minuten in de oven. Roer regelmatig om
* Schil de asperges en verwijder het uiteinde. Stoom of blancheer de asperges gaar. (8 minuten in kokend water, 16 min stomen in stoommandje of stoomoven – bij een gemiddelde dikte van asperges.)
* Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vetstof.
* Verdeel de asperges over borden, leg in het midden de kerstomaatjes en hierop ½ bolletje burrata per persoon. Werk af met de geroosterde pijnboompitten, wat olie van de kerstomaatjes en een takje verse rozemarijn.

**Notities**

Libelle – Robert

**Aspergesalade met gemarineerde zalm -911-**

4 personen

**Ingrediënten**

* 400 g zalmfilets zonder vel
* 4 eieren
* 1 kg witte asperges
* 3 citroenen bio
* 0,5 bussel dille
* 0,5 ciabatta
* 0,5 koffielepel kristalsuiker fijne
* 30 g appelkappertjes
* 13 eetlepel olijfolie
* Kruidenmolen ‘Lime-Pepper’
* peper
* fleur de sel
* zout

**Bereiding:**

* Leg de zalmfilet in een schaal. Besprenkel hem met 3 el olijfolie, bestrooi hem met fleur de sel, enkele draaien van de kruidenmolen ‘Lime-Pepper’, fijn geraspte citroen zeste en ruim de helft van de grof gehakte dille. Snijd 1 citroen in schijfjes en verdeel ze bovenop de vis. Dek af met vershoudfolie, leg er een plankje en een gewicht bovenop (conservenblik of iets anders) en laat min. 1 u in de koelkast rusten.
* Verwarm de oven voor op 180°C en bedek een ovenplaat met bakpapier. Scheur de ciabatta in kleine stukjes, verdeel ze over de ovenplaat, besprenkel ze met 2 el olijfolie en meng met de vingers. Kruid met peper en zout. Bak ze 10 min. goudbruin in de oven (houd ze in het oog!).
* Dompel de eieren voorzichtig in een grote steelpan kokend water. Reken 8 min. kooktijd, giet ze af en dompel ze 2 min. in koud water.
* Breek het harde uiteinde van de asperges en schil ze. Snijd ze in stukken en kook ze 2 à 5 min. in kokend gezouten water (ze moeten al dente zijn). Haal ze voorzichtig met een schuimspaan uit de kookpot en dompel ze meteen in koud water.
* Pers 5 cl citroensap en mix het met 7 el olijfolie, 1 el water, de suiker, peper en zout, tot een homogene dressing.
* Snijd de zalm in sneetjes. Pel de eieren en snijd ze in partjes. Laat de asperges uitlekken, meng ze met 1 el olijfolie, peper en zout. Dresseer alles op een schaal of op borden, werk af met appelkappertjes en plukjes dille. Dien koel op, met de croutons.

**Notities**

Bereidingstijd: 35 min. (+1 u marineertijd)

Tip: #lesswaste: je kunt om het even welk restje (al dan niet oud) brood gebruiken om de croutons te bakken.

Delhaize – Robert

**Kalfskroon met rozemarijn en gesauteerde lentegroenten -912-**

6 personen  
**Ingrediënten**

* 1,50 kg kalfskronen
* 3 takjes rozemarijn
* 3 teentjes knoflook
* 3 blaadjes laurier
* 200 ml kalfsfond
* 50 ml witte wijn
* 1 eetlepels maizena
* lentegroenten boontjes, krieltjes, asperges, ...
* venkelzaad
* 6 takjes dragon
* Boter
* olijfolie - peper - grof zout

**Bereiding:**

* Verwarm de oven voor op 180 °C. Pak de bouten van de kroon in met aluminiumfolie. Maak met een scherp mes enkele inkepingen in het vlees. Steek er telkens een half knoflookteentje en enkele plukjes rozemarijn in. Wrijf het vlees in met een mengeling van grof zout en peper. Smelt een klontje boter in een pan en schroei het vlees dicht aan alle kanten.
* Leg het vlees in een licht ingevette braadslee en leg er de rest van de takjes rozemarijn en laurier bij. Leg enkele klontjes boter op het vlees. Zet 40 minuten in de oven. Verlaag dan de temperatuur naar 150 °C. Overgiet het vlees regelmatig met de braadsappen en bak nog 20 minuten verder.
* Haal het vlees uit de oven en laat een 10-tal minuten rusten. Blus ondertussen het aanbaksel uit de pan met de bouillon en de witte wijn. Laat even inkoken en zeef de saus. Bind nog met sausbinder of een eetlepel maïzena, opgelost in wat water. Breng de saus verder op smaak met peper en zout.
* Blancheer de gespoelde en in hapklare stukken gesneden groenten kort (drietal minuten) in gezouten water. Laat ze uitlekken. Smelt boter en olijfolie in een pan. Voeg venkelzaad en dragon toe. Roerbak de groentjes en krieltjes kort in de pan en breng verder op smaak met peper en zout.
* Serveer de kalfskroon samen met de groenten en krieltjes.

**Notities**

Lekker van bij ons – Robert

**Mascarponecrème met aardbeien -915-**

3 pers

**Ingrediënten**

* 2 eieren verse
* 70 g basterdsuiker witte
* 1 tl vanille-extract
* 250 g mascarpone
* 150 g aardbeien
* chocoladeschilfers om te bestrooien
* munt voor garnering

**Bereiding:**

* Splits de eieren. Klop de eidooiers in een hittebestendige kom au bain-marie samen met 35 g suiker en de vanille-extract. Klop totdat het mengsel dikker begint te worden en als een lint van de garde loopt. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel volledig afkoelen. Dek af met een stukje vershoudfolie om velvorming te voorkomen .
* Klop de mascarpone door het eimengsel.
* Klop de eiwitten, samen met de overige suiker, in een schone kom tot stijve pieken — voeg de suiker pas toe als de eiwitten wat stijver worden en doe dit beetje bij beetje. Roer het eiwit door het mascarponemengsel.
* Verwijder het kroontje van de aardbeien en halveer ze
* Vul de glazen met de helft van de mascarponecrème. Zet de aardbeien rechtop in de mascarponecrème met de opengesneden kant tegen het glas aan. Verdeel de rest van de mascarponecrème over de glazen. Bestrooi met chocoladeschilfers en garneer met een blaadje munt.

**Notities**

Keukenliefde - Van Roy Luc