**Maandmenu februari 2024**

**Aperitief:**

**Hapje:**

[Sint – Jacobsnoot met aardpeer -971-](https://www.dekookvrienden.be/sint-jacobsnoot-met-aardpeer-971/)

[Oesters met sojasaus, hibiscus en chocolade -972-](https://www.dekookvrienden.be/oesters-met-sojasaus-hibiscus-en-chocolade-972/)

**Soep:**

**Voorgerecht:**

[Geflambeerde scampi’s met pikante roomsaus -974-](https://www.dekookvrienden.be/geflambeerde-scampis-met-pikante-roomsaus-974/)

**Hoofdgerecht:**

[Zuiderse kippendijfilet met pasta -975-](https://www.dekookvrienden.be/zuiderse-kippendijfilet-met-pasta-975/)

**Nagerecht:**

[Semifredo van witte chocolade.-973-](https://www.dekookvrienden.be/semifredo-van-witte-chocolade-973/)

**Oesters met sojasaus, hibiscus en chocolade -972-**

Voor 12 stuks

**Ingrediënten:**

* 12 oesters

Vinaigrette:

* 40 ml appelsap
* 40 ml sojasaus
* 20 ml mirin
* 4 ml sesamolie
* 4 ml olijfolie
* 8 ml limoensap
* Zeste van 1 limoen
* 2 koffielepels vruchtvlees van komkommer

Bloemencrumble:

* 30 gr hibiscuspoeder
* 100 gr bittere chocolade
* 10 gr gedroogde tijm
* 15 gr zwarte peper.

**Bereiding:**

1. Meng alle benodigdheden voor de vinaigrette
2. Doe alle ingrediënten voor de bloemencrumble in een blender en mix alles fijn.
3. Voor het opdienen open je de oesters en maak je ze los van de schelp.Besprenkel met de vinaigrette en strooi er wat crumble op.

Van Roy Luc

**Sint – Jacobsnoot met aardpeer -971-**

2 personen

**Ingrediënten**

* 3 grote aardperen (50 g/stuk)
* 1 kleinere aardpeer
* 2 sint-Jacob noten
* 3 witte champignons, in dunne plakjes gesneden
* 1 l kippenbouillon
* 1 citroen
* Olijfolie
* boter
* jonge kool- of spruitblaadjes
* waterkers
* peper & zout

**Bereiding**

1. Schil de aardperen goed en kook er 3 gaar in de bouillon. Haal uit de bouillon maar hou die bij. Plet de aardperen samen met enkele klontjes boter en breng op smaak met peper, zout en wat citroensap. Hou de puree warm in een lauwe bain-marie. Schil en snij de 4e aardpeer in dunne plakjes en leg in ijswater. Dit tegen het verkleuren.
2. Snijd de champignons in dunne schijfjes en leg apart.
3. Neem blaadjes af van de spruiten en leg ook apart.
Kook de bouillon in, klop er een klontje boter onder, breng op smaak met peper en zout en wat citroensap en schuim de saus vlak voor gebruik op met de staafmixer.
Snij de sint-Jacob noten in plakjes, leg ze op een bakplaat, bestrooi met peper en grof zout en bedruppel met citroensap en olijfolie. Laat even marineren en zet vlak voor serveren even onder de grill (of in de oven) om te warmen, ze moeten glazig blijven.
4. Leg de sneetjes sint – Jacob noot in een aperoglas. Doe er de aardpeer puree op. Werk af met de champignon, spruitblaadjes, rauwe aardpeer en waterkers. Geef de saus er apart bij zodat wie wil er wat kan over druppelen.

Van Roy Luc

**Geflambeerde scampi’s met pikante roomsaus -974-**

1 pers

**Ingrediënten**

* 4 diepgevroren scampi’ per persoon
* 4 eetlepels tomatenketchup
* 1 eetlepel kerriepoeder
* ¼ liter room
* peper en zout
* boter
* cognac
* peterselie
* stokbrood

**Bereiding**

1. Bak de gepelde scampi in boter en flambeer met cognac.
2. Meng de room, tomatenketchup en kerriepoeder met peper en zout.
3. Giet dit mengsel bij de scampi en laat even inkoken.
4. Afwerken met peterselie .

Luc Pissens

**Zuiderse kippendijfilet met pasta -975-**

4 pers.

**Ingrediënten**

* 4 kippendijfilets
* 3 stengels bleekselder
* 2 wortelen
* 1 gele paprika
* 1 groene paprika
* 2 teentjes knoflook
* 400 g volkoren spaghetti
* 400 g tomatenstukjes
* 1 dl witte wijn
* 4 elolijfolie
* 1 kl Italiaanse kruiden
* zwarte peper
* zout

**Bereiding**

1. Verhit de helft van de olijfolie in een pan met hoge rand en bak de kippenfilet 5 min. goudbruin aan alle kanten. Kruid met peper en zout.
2. Snipper intussen de ui en het knoflook fijn. Schil de witte selder en de wortelen en snij in gelijke blokjes. Verwijder de pitjes en de witte zaadlijsten uit de paprika’s en snij het vruchtvlees in reepjes.
3. Haal de kip uit de pan. Verhit de rest van de olijfolie en bak de ui en het knoflook 2 min. Voeg de kip weer toe en schik er de groenten rond. Overgiet met de witte wijn en de tomatenblokjes. Kruid met de Italiaanse kruiden, dek af en laat 30 min. sudderen op een zacht vuur.
4. Kook intussen de spaghetti in licht gezouten water (kooktijd: zie verpakking). Verdeel over de borden en lepel er de groenten en de kip over.

Colruyt

**Semifredo van witte chocolade.-973-**

**Ingrediënten:**

* 200 gr witte chocolade
* 500 ml ongezoete room
* 2 eieren
* 5 eigelen
* 75 gr kristalsuiker.
* 100 gr bittere chocolade brokjes
* Optioneel een scheut amaretto
* Rood fruit.

**Bereiding:**

1. Bekleed een terrinevorm met plastiekfolie.
2. Klop de room op tot lobbige dikte (3/4) en zet koud.
3. Klop de eieren en extra eigelen op met de suiker en een snuifje zout in een bain-marie tot 80 graden zodat je een mooie gladde massa bekomt. Klop nu deze massa op ijsblokjes en water terug tot 35 graden.
4. Laat ondertussen de witte chocolade op bain – marie smelten.
5. Voeg dan de lauwe chocolade bij de ei massa en spatel het geheel goed door. Voeg eventueel een beetje amaretto toe. Werk ook de chocolade brokjes eronder. Spatel als laatste de koude room eronder. Giet de massa in de vorm en zet een 3- tal uur in de diepvries.
6. Snijd in schijfjes en dien op met rood fruit.

Van Roy Luc