**Maandmenu maart 2024**

**Aperitief:**

[Lemoncake Fizz -978-](https://www.dekookvrienden.be/lemoncake-fizz-978/)

**Hapje:**

[Risotto en crispy rijst met pittige zalmtartaar -979-](https://www.dekookvrienden.be/risotto-en-crispy-rijst-met-pittige-zalmtartaar-979/)  
  
 [Bruscetta met Burrata -980-](https://www.dekookvrienden.be/bruscetta-met-burrata-980/)

**Soep:**

**Voorgerecht:**

[Upsidedown tarte tatin van sjalot -981-](https://www.dekookvrienden.be/upsidedown-tarte-tatin-van-sjalot-981/)

**Hoofdgerecht:**

[Eendenborst met porto-braamsaus -982-](https://www.dekookvrienden.be/eendenborst-met-porto-braamsaus-982/)

**Nagerecht:**

[Aardbeien met sabayon van kriekenbier -983-](https://www.dekookvrienden.be/51979-2/)

**Lemoncake Fizz -978-** 1 persoon

**Ingrediënten**

* 5 cl Bombay Citron Pressé
* Alternatief mocktail: Nona
* 3 cl amandelmelk met vanillesmaak
* 3 cl vers citroensap
* 3 cl suikersiroop

**Bereiding**

1. Giet Bombay citron pressé, vers citroensap, suikersiroop, amandelmelk in de blender.
2. Voeg vijf ijsblokjes toe blend het geheel. Vul het glas met de cocktail.

**Risotto en crispy rijst met pittige zalmtartaar -979-**

**Ingrediënten**

***Risotto***

* 15 gram risotto
* 5 gram Parmezaan poeder
* 1 groene asperge
* 1/4 sjalot
* 1 scheut witte wijn
* 1 scheut kippenbouillon (kan ook met water en vaste kippenbouillon blokjes)

***Pittige zalmtartaar***

* 10 gram verse zalm
* 5 gram gerookte zalm
* 1/4 sjalot
* 1/8 pepertje
* 1/2 pijpajuin
* 1/4 limoen

**Bereiding  
*Risotto***

1. Risotto met Parmezaan en groene asperges maken (witte wijn, sjalot, water en kippenbouillon, en asperges versnipperen), als die klaar is, laten afkoelen en daarna balletjes van maken.
2. Platdrukken en bakken in een pan met olijfolie.

***Pittige zalmtartaar***

1. Verse zalm, gerookte zalm, sjalot, pepertje en pijpajuin fijnsnijden.
2. Mengen met olijfolie, limoen sap en zeste en afkruiden met pezo.

**Bruscetta met Burrata -980-**

**Ingrediënten**

* 1 dikke snee brioche
* 1 snee serranoham
* 5 blauwe druiven
* 1 theelepel balsamico azijn
* 1/4 Burrata
* 5 gram pistache crumble

**Bereiding**

1. Ongesneden brioche brood in balkjes snijden (1 op 1 op 4) en bakken in goeie boter.
2. Blauwe druiven besprenkelen met balsamico azijn, olijfolie, peper en zout en 5 minuten afbakken op 200 graden.
3. De Buratta verscheuren en er ‘stratiatella’ van maken.
4. Toastje beleggen met de stratiatella, serrano ham, blauwe druiven en afwerken met pistache crumble.

**Upsidedown tarte tatin van sjalot -981-**1 persoon  
  
**Ingrediënten**

* 1 theelepel balsamico azijn
* 1 sjalot
* 1 eetlepel Boursin cuisine
* 1 stuk bladerdeeg (5 op 5)
* Eigeel

**Bereiding**

1. Bakpapier besprenkelen met olijfolie, balsamico azijn, pezo en HDP, daarop sjalot schijven (overlangs en ongeveer 1/2cm dikte) leggen.
2. Bladerdeeg insmeren met Boursin cuisine (1cm van de rand blijven) en met de bestreken kant op de sjalot leggen. Bladerdeeg ligt nu op de sjalot en je ziet enkel nog je bladerdeeg.
3. Instrijken met eigeel. De kantjes platdrukken met een vork.
4. Plusminus 10 minuten op 180 graden

**Eendenborst met porto-braamsaus -982-**

**Ingrediënten**

* 5 grote eendenborstfilets
* Bramen-portsaus
* 5 el bramenjam
* 7,5 el mosterd
* 250 ml rode port
* 2,5 blokje runder/wildbouillon
* 2,5 laurierblaadje
* 5 kruidnagels
* 30 verse bramen
* 5 tl roze peperkorrels
* 5 takjes rozemarijn
* aluminiumfolie
* krielaardappelen
* witloof

**Bereiding** 

***Eendenborstfilets***

1. Snijd het vet van de eendenborst kruislings in met een mes. Kruid de vleeskant met zout en peper. Verhit een koekenpan en leg de eend met het vel in de pan. Laat circa 10 minuten bakken zodat het vel bruin wordt en het vet wegloopt. Keer de eendenborsten en bak ca. nog 2 minuten.
2. Neem de eendenborstfilet uit de pan en laat circa 10-15 minuten rusten in een vel aluminiumfolie.

***Bramen-portsaus***

1. Schenk het vet uit de pan en blus de pan met een scheutje water. Los hierin de mosterd en de bramenjam op. Voeg de bouillon, laurierblaadje en kruidnagels toe. Schenk de port erbij en kook dit in tot er een dikke saus ontstaat.
2. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Verwijder het laurierblaadje en de kruidnagels.
3. Voeg de bramen toe en warm nog even kort door. Voeg het bakvet van de eendenborstfilet toe aan de saus.

***Afmaken eendenborstfilets***

1. Snijd de eendenborst in plakken en serveer de saus erbij.   
   Garneer met gekneusde roze peperkorrels en takjes rozemarijn.
2. Krielaardappeltjes in den oven

Gerecht best serveren met gebraiseerd witloof

De braambessen kunnen verandert worden door vijgen

**Aardbeien met sabayon van kriekenbier -983-**

**Ingrediënten**

* 100g aardbeien
* 2 eierdooiers
* 2 el fijne griessuiker
* 50 ml kriekenbier
* 2 cl likeur van frambozen
* 1 bolletje vanille-ijs