**Maandmenu april 2024**

**Aperitief:**

[**Cocktail met gin, peer en tijm -984-**](https://www.dekookvrienden.be/52212-2/)

**Hapje:**

**[Selder/radijzenslaatje met dille, scampi en Fregola -986-](https://www.dekookvrienden.be/?s=986)**

[**Gazpacho van kerstomaatjes met gembercreme -985-**](https://www.dekookvrienden.be/gazpacho-van-kerstomaatjes-met-gembercreme-985/)

**Soep:**

**Voorgerecht:**

**[Linguini vongole -987-](https://www.dekookvrienden.be/linguini-vongole-987/)**

**Hoofdgerecht:**

[**Bœuf Bourguignon met krielaardappeltjes, groene asperges en basilicumolie -988-**](https://www.dekookvrienden.be/boeuf-bourguignon-krielaardappeltjes-groene-asperges-en-basilicumolie-988/)

**Nagerecht:**

[**Aardbeien, granité van strawberry daiquiry -989-**](https://www.dekookvrienden.be/aardbeien-granite-van-strawberry-daiquiry-989/)

[**Panna cotta van vanille -990-**](https://www.dekookvrienden.be/panna-cotta-van-vanille-890/)

**Cocktail met gin, peer en tijm -984-**

1 cocktail

**Ingrediënten**

* 75 ml perencider of Mocktail optie: Oona gin, en perengrenadine
* 50 ml gin
* 50 ml spuitwater
* 1 schijfjes peer
* enkele takjes citroentijm
* ijsblokjes

**Bereiding:**

1. Schik de schijfjes peer in de glazen.
2. Doe er de ijsblokjes bij.
3. Giet er de gin bij. Giet er dan de perencider en het spuitwater bij.
4. Werk af met enkel takjes citroentijm.

**Selder/radijzenslaatje met dille, scampi en Fregola -986-**

1 persoon

**Ingrediënten:**

* 1/4 selderstengel
* 2 radijzen
* 1 takje dille
* 1 scampi
* 20 g Fregola
* 1 eetlepel cocktailsaus

**Bereiding:**

1. De Fregola gaar koken en afkoelen
2. De scampi kruiden met olie, pezo en chimichurry kruiden (of andere pikante kruiden) en kort garen in de oven (5 minuten op 190 graden), afkoelen en groffe tartaar van snijden
3. Selder schillen en grof versnijden.
4. Radijzen grof versnijden (ongeveer zelfde grootte als selder en scampi)
5. Alles mengen, cocktailsaus en dille erbij en koel serveren in een glaasje

**Fregola sarda** is zoals de naam het zegt, een typisch product uit Sardinië. Deze pastakorrels zijn dikker dan couscous.

**Gazpacho van kerstomaatjes met gembercreme -985-**

20 personen

**Ingrediënten:**

* 5 kg kerstomaten
* 1 l olijfolie
* 1,5 rode ui
* 2 rode paprika
* 2 komkommer
* 5 eetlepels sherryazijn
* 5 koffielepelslsuiker

*Voor de gembercrème:*

* 2 grote stukken verse gember
* 1 look
* 6 limoen, de zeste en het sap
* 5 rode chilipeper, ontpit en in ringetjes
* 10 el olijfolie
* Voor de afwerking:
* 500 g
* serranoham
* olijfolie

**Bereiding:**

1. Verdeel de serranoham over een met bakpapier beklede bakplaat en zet gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven op 150 graden.
2. Gembercrème. Rasp de gember, de knoflook en de zeste van de limoen in een kommetje. Meng hier nog het sap van de limoen, de rode peper en de olijfolie onder.
3. Gazpacho. Halveer de kerstomaatjes en doe ze samen met de olijfolie in de blender. Blend het geheel al eens tot een gladde massa. Voeg nu ook de rode ui, de rode paprika, de komkommer, de sherryazijn en de suiker toe. Kruid met zout en laat minstens vijf minuten lang blenden. Hierdoor krijg je een fluweelzachte textuur in je gazpacho. Voeg nu nog een eetlepel van de gembercrème toe aan de blender en laat nog een laatste keer kort mixen.
4. Laat de serranoham afkoelen en hak vervolgens met een mes tot een grove crumble.

**Linguini vongole -987-**1 persoon

**Ingrediënten:**

* platte peterselie
* witte wijn
* 60 g vongole (= venusschelpen)
* 6 kerstomaten
* 1/5 teentje look
* 1 bussel bladpeterselie is voldoende voor 18 personen
* 50 g Linguini
* klontjes goeie boter
* pezo

**Bereiding:**

1. Pasta al dente koken. (!Kookvocht bijhouden )
2. Tomaten halveren en aanstoven samen met de versnipperde look (in olie)
3. Vongoles erbij doen, blussen met witte wijn, Als de alcohol verdampt is, kookvocht erbij doen.
4. Klontjes boter om de saus te binden
5. Pasta erbij doen en klaar

**Bœuf Bourguignon met krielaardappeltjes, groene asperges en basilicumolie -988-**

1 persoon

**ingrediënten:**

* 150 g riblappen of sucadelappen
* 75 ml volle rode wijn
* 75 g blokjes ontbijtspek
* 75 g wortel
* 0.5 blaadjes Laurier
* 0.25 grote ui
* 75 ml water
* 0.5 eetlepels bloem
* peper en zout
* 0.25 blokje runderbouillon (Maggi)
* 50 g champignons (in plakjes)
* 100 g krielaardappelen
* look
* rozemarijn
* 50 g goeie boter
* 0.25 blikje tomatenpuree
* 150 g basilicum
* 500 ml olijfolie
* 2 groene asperges pp

**Bereiding:**

1. Verhit een braadpan en voeg de spekjes toe. Bak deze 5 minuten iets krokant. Schep deze daarna uit de pan en schep het meeste vet er uit zodat er een klein beetje overblijft om het vlees in te bakken.
2. Snijd het vlees in stukken van ca. 3 cm en doe in een kom. Breng op smaak met peper en zout en schep de bloem er door. Voeg daarna toe aan de pan en bak rondom mooi bruin.
3. Snipper de ui en knoflook en voeg toe aan het vlees en bak even mee. Snijd ook de wortel in plakjes en voeg toe.
4. Roer de tomatenpuree er door.
5. Schenk na een paar minuten de rode wijn er bij en laat de alcohol verdampen.
6. Voeg dan ook het water met het runderbouillon blokje en laurier blaadjes toe en breng zachtjes aan de kook. Laat de boeuf bourguignon ca. 2,5 uur zachtjes stoven met deksel op de pan.
7. Voeg daarna de champignons en spekjes toe en stoof nog ca. 25 minuten mee met de boeuf bourguignon.
8. De krielaardappelen wassen en in oven zetten met look – rozemarijn – olijfolie en pezo

**Sukadelappen**, in Vlaanderen ook endvogel of zenuwstuk, zijn lappen rundvlees gesneden van het sukadestuk, dat is een van de negen onderdelen uit de runderschouder. Het sukadestuk is gelegen tegen het schouderblad.

**Riblappen** zijn malser dan sucadelappen omdat ze meer vet bevatten. Dit geeft het een rijkere smaak, waardoor ze heerlijk zacht zijn om te eten. Sucadelappen zijn beter geschikt om bijvoorbeeld te stoven.

**Aardbeien, granité van strawberry daiquiry -989-**

1 persoon

**Ingrediënten:**

* 4,5 cl witte rum
* 3 cl vers limoensap
* 2 cl suikerwater
* 6 verse aardbeien

**Bereiding:**

1. Alles samen en blenden.
2. In een platte plaat uitgieten en in de diepvries steken, om het kwartier met een vork in roeren.

**Panna cotta van vanille -990-**

20 personen

**ingrediënten:**

* 4 l room
* 1 kg suiker
* 20 blaadjes gelatine
* 2 stengel citroengras
* 7 vanillestokken, uitgeschraapt
* aardbeien

**Bereiding:**

1. Breng de room aan de kook met de suiker, vanille en de fijngesneden citroengrasstengel. Zeef het geheel door een fijne zeef.
2. Laat nu in dit mengsel de geweekte gelatine oplossen.
3. Verdeel over glazen of schaaltjes en laat opstijven in de koelkast.

**Afwerking:**Enkele vers gesneden aardbeitjes op de panna cotta,  
Daar bovenop de granite van Strawberry Daiquiry