

Vakantie-diner juli 2019

koninginnensoep

Geglaceerde verse bospeen
Venkel- aardappelpuree
Gehaktballen

Sinaasappeldroom



Koninginnesoep

Ingrediënten:

- 75 gr. margarine
- 1 dikke prei
- 400 gr. winterpeen geraspt
- 3 potjes kippenfond á 350 ml.
- 3 el. bloem
- 2 eieren, gesplitst
- 200 ml. slagroom



Bereidingswijze:

1. Verhit 35 gr. margarine in de pan.
2. Was de prei en snijd deze in ringen.
3. Fruit de prei 3 minuten en voeg de winterpeen toe.
4. Laat 10 minuten op laag vuur met het deksel op de pan stoven.
5. Schenk intussen de bouillon door de zeef en houd de kip apart.
6. Voeg de bloem toe aan het ui-prei mengsel en bak dit al roerend 3 minuten.
7. Schenk de bouillon en 450 ml. water erbij en breng het geheel aan de kook.
8. Laat nog 5 minuten doorkoken.
9. Pureer de soep met de staafmixer zo glad mogelijk.
10. Klop de eidooier los met 1 kop soep (dit voorkomt schiften).
11. Doe dit mengsel weer in de pan bij de rest van de soep en voeg 35 gr. margarine en 150 ml. slagroom toe.
12. Warm nog even door, maar breng de soep niet meer aan de kook.
13. Verdeel de soep over de borden en voeg de kip en de rest van de slagroom toe.



Geglanceerde verse bospeen

Ingrediënten:

- 1 bos bospeen
- 25 gr. margarine
- ½ el. citroensap
- ½ el. suiker
- Een handvol fijngeknipte peterselie
- Zout en peper



Bereidingswijze:

1. Maak de bospeen schoon, schrap en was ze.
2. Laat ze uitlekken in een vergiet
3. Verhit de boter in een wok of hapjespan en roerbak hierin de bospeen ca. 3 minuten.
4. Zet het vuur laag en voeg citroensap en 1 dl. water toe
5. Laat het geheel in ca. 5 minuten beetgaar stoven.
6. Schep regelmatig even om.
7. Strooi de suiker over de bospeen.
8. Laat op hoog vuur inkoken tot het stroperig wordt en bijna verdampt.
9. Blijf omscheppen.
10. Breng op smaak met peper en zout en strooi er wat vers geknipte peterselie over.

Venkel- aardappel puree

Ingrediënten:

- 750 gr. aardappel
- 1 venkelknol
- Zout en peper
- Boter
- 100 ml. melk



Bereidingswijze:

1. Schil de aardappelen, breng ze aan de kook in water met wat zout en laat ze gaar worden.
2. Maak de venkel schoon, snijd de knol in stukjes en laat deze ook in wat water in ongeveer 10 minuten gaar koken.
3. Giet het water af, stamp aardappelen en venkel en meng ze goed door elkaar.
4. Maak de melk en een klontje boter warm en voeg langzaam al roerende toe aan de puree.
5. Maak de puree op smaak met peper en zout.

Gehaktballen

Ingrediënten:

- 500 gr. gehakt
- 1 gr. ui
- ½ bos peterselie
- 1 ei
- 100 gr. paneermeel
- Olijfolie
- Klontje boter
- Peper en zout



Bereidingswijze:

1. Snipper de ui en snijd de peterselie fijn
2. Meng dit door het gehakt, samen met het ei
3. Voeg paneermeel en wat peper en zout toe en meng dit alles
4. Maak hier 4 ballen van.
5. Verhit een scheut olie in de pan
6. Bak de gehaktballen rondom bruin
7. Voeg er af en toe een klontje boter bij
8. Voeg een scheutje water toe en laat dit 10 minuten smoren
9. Maak eventueel de jus af met wat juspoeder



Sinaasappeldroom

Ingrediënten:

- 3 sinaasappels
- 375 gr. verse roomkaas (mon chou)
- 15 gr. poedersuiker
- 75 gr. verkruimelde lange vingers

Bereidingswijze:

1. Schil de sinaasappels (snijdt ook het witte deel eraf)
2. Snijdt met een scherp mes de sinaasappelpartjes los en zorg dat er geen velletjes meer aan zitten.
3. Leg de partjes op een schaal of op individuele schaalpjes.
4. Klop de roomkaas zacht en glad en meng er de poedersuiker door
5. Doe het kaasmengsel in een spuitzak en maak er mooie krullen van op de schijfjes sinaasappel
6. Strooi de koekkrumels erover en laat het geheel ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast

