

Paasmenu April 2019

Velouté van gerookte paling

**Krieltjes in schil met gember
Asperges met hollandaisesaus
Lamskotelet**

Advocaat-ijstaart



Velouté van gerookte paling

Ingrediënten:

- 50 gr. boter
- 60 gr. bloem
- 2 potjes visfond
- 2 pakjes gerookte paling
- liaison: 50 cc. room, 2 eidooiers
- zout, peper
- klein blikje tomatenpuree
- borrel sherry
- enkele draadjes bieslook of lente-ui
- Crème fraîche



Bereidingswijze:

1. Maak een roux door de boter te smelten en al roerend de bloem toevoegen. Laat deze gaar worden.
2. Als de roux gaar is beetje bij beetje de koude visfond en water al roerende toevoegen.
3. Hier de tomatenpuree aan toevoegen.
4. Als de soep kookt even door laten trekken en wat zout, peper en evt. nog een vistablet.
5. Snij van de paling ruitjes.
6. De eidooiers losroeren met de room en langzaam al roerende aan de soep toevoegen. De soep mag dan niet meer koken.
7. De velouté in een voorverwarmd bord scheppen en de paling toevoegen.
8. In ieder bord een kleine quenelle crème fraîche leggen en garneren met gesneden bieslook of lente-ui.



Asperges

Ingrediënten:

- 500 gram asperges per persoon
- 1 bouillon tablet



Bereidingswijze:

Zet de asperges van tevoren een poos in koud water. Ze zijn dan beter te schillen.

1. Schil de asperges met een dunschiller 2 keer rondom.
2. Kook de schillen ongeveer 20 minuten in royaal water.
3. Giet de schillen in de zeef, vang het water op en laat het afkoelen.
4. Doe de asperges in het opgevangen water, samen met een bouillonblok. Breng het geheel aan de kook en laat het ongeveer 5 minuten zachtjes doorkoken.
5. Zet het vuur uit en laat de asperges nog ongeveer 10 minuten nagaren in het hete water.
6. Doe ze over in een vergiet en laat ze uitlekken.



Krieltjes in schil met gember

Ingrediënten:

- 1 kg krieltjes (½ rode en ½ witte)
- 3-5 teentjes knoflook
- Gemberwortel (duimmaat)
- 1 el. Zout
- 2 el. Koreaanse rode paprika (of 1 tl. chili + 2 tl. paprikapoeder)
- ½ tl. Gemalen nootmuskaat
- 2-3 el. Plantaardige olie
- Verse tijm



Bereidingswijze:

1. Was de aardappeltjes en laat ze 10 minuten in water met wat zout koken.
2. Doe de aardappeltjes in een ovenschaal.
3. Pel en rasp de knoflook en gember. Voeg deze samen met de nootmuskaat, paprikapoeder en zout toe.
4. Bestrooi alles met olie en meng het goed door elkaar.
5. Bak de krieltjes in de oven (200 graden) in 20-25 minuten gaar.
6. Serveer met wat verse tijm.



Lamskotelet (4 pers.)

Ingrediënten :

- 4 lamskoteletten
- Olijfolie
- 1 takje verse tijm
- 2 takjes verse rozemarijn
- Zout

Bereidingswijze:

1. Kneus de tijm in een vijzel.
2. Voeg de rozemarijn toe en kneus deze kort 1 á 2 keer mee.
3. Doe de kruiden in een apart bakje en voeg een scheutje olijfolie toe.
4. Roer het door elkaar.
5. Smeer de lamskotelet met een kwastje in met het kruidenmengsel.
6. Leg de koteletten op een voorverwarmde grillplaat.
7. Laat ze in ongeveer 2 minuten per kant gaar en bruin bakken.



Advocaat-ijstaart met bokkenpootjes als bodem

Ingrediënten:

- 1 pak bokkenpootjes (200 gr.)
- 2 eetlepels abrikozenjam
- 2x 200 ml slagroom
- 6 eetlepels fijne suiker
- 400 ml advocaat
- Chocolade om te garneren (bijv. paaseieren)



Bereidingswijze:

1. Maal in de keukenmachine de bokkenpootjes fijn en meng de jam erdoor.
2. Kreuk een stuk bakpapier, leg het in de bakvorm en knip op maat.
3. Verdeel het bokkenpootjes-mengsel over de bodem van de springvorm en druk het goed aan met de bolle kant van een lepel.
4. Klop 300 ml slagroom in een gekoelde kom, voeg 5 eetlepels suiker toe als de slagroom dikker begint te worden.
5. Meng er al kloppend 300 ml advocaat door.
6. Verdeel het mengsel over de bodem en strijk de bovenkant glad.
7. Laat de taart 2 uur in de diepvries stijf worden.
8. Klop de rest van de slagroom met 1 el. suiker stijf en doe de room in een spuitzak.
9. Neem de vorm uit de diepvries en bestrijk de bovenkant met de rest van de advocaat
10. Spuit langs de rand van de taart kleine toefjes room en laat de taart in de diepvries nog 2 uur vriezen.
11. Verwijder de rand van de springvorm en zet de ijstaart op een platte schaal en garneer met de chocolade.

Neem voor een kindvriendelijke variant vanillevla i.p.v. advocaat.

