



**Pasen maart 2018**

**\*\*\*\***

**Amuse: american**

**\*\*\*\***

**Preisoep met Limburgse mosterd**

**\*\*\*\***

**Rode krielaardappelen met schil uit de oven**

**Erwten en worteltjes**

**Kalfs cordon blue**

**\*\*\*\***

**Citroen ijs met blauwe bessen saus**

# Preisoep met Limburgse mosterd

## Ingrediënten

- 100 gr. Boter
- 120 gr. Bloem
- 3 spieren prei
- 2 sjalotjes
- 1200 cc bouillon
- 800 cc volle melk
- 50 cc room
- laurierblaadjes
- 3 el. Limburgse mosterd
- Peper, zout
- gehakte dille als garnering



## Bereidingswijze

1. De sjalotten fijn snipperen en de gewassen prei fijn snijden
2. De boter heet laten worden en hier de sjalot en prei in aanfruiten. Een stukje prei achterhouden.
3. Als de massa glazig is de bloem toevoegen, doorroeren en garen.
4. De koude melk beetje bij beetje toevoegen en aan de kook brengen.
5. De bouillon toevoegen en dit alles 25 min zachtjes koken
6. Ondertussen de prei heel fijn snijden als ook de dille
7. De soep door een zeef in een andere pan gieten.
8. Voeg hier de mosterd en laurierblad en de achtergehouden prei aan toe.
9. Even doorkoken en op smaak maken met peper en zout en de room
10. Garneren met dille.

# Amuse: american

## Ingrediënten

- 6 kwartel eitjes
- 20 zwarte olijven zonder pit
- 1 el. kappertjes
- 15 gr. Peterselie
- 100 gr. Filet american



## Bereidingswijze

1. Kwarteleitjes in 5 minuten hard koken, in koud water schrikken en voorzichtig pellen
2. Eitje in lengte halveren.
3. In keukenmachine olijven, kappertjes en 2 takjes peterselie fijn hakken.
4. Van overige takjes peterselie toefjes nemen.
5. Olijven mengsel en filet american mengen
6. Dit in lepelholte leggen.
7. Bolletjes iets plat drukken en half kwarteleitje erop.
8. Af garneren met toefjes peterselie

# Rode krielaardappelen met schil uit de oven

## Ingrediënten

- 600 gr. rode krielaardappelen
- 2 eetlepels olijfolie
- Teentje knoflook
- Verse tijm en rozemarijn
- Zout



## Bereidingswijze

1. Was de aardappelen en snijd ze in partjes.
2. Kook deze 10 minuten in de schil.
3. Laat ze vervolgens even afkoelen.
4. Verwarm de oven voor op 200 graden.
5. Meng de aardappels met 2 eetlepels olijfolie, zout, een teentje fijngesneden knoflook, wat verse tijm en rozemarijn.
6. Verdeel de aardappelen in een ovenschaal en verwarm deze 20 minuten.
7. Roer ze halverwege om.

# Erwten en wortels

## Ingrediënten

- Ongeveer 6 worteltjes
- 1 pakje diepvrieserwten
- Paar takjes verse peterselie
- Zout en peper,
- Nootmuskaat.
- Klontje roomboter.



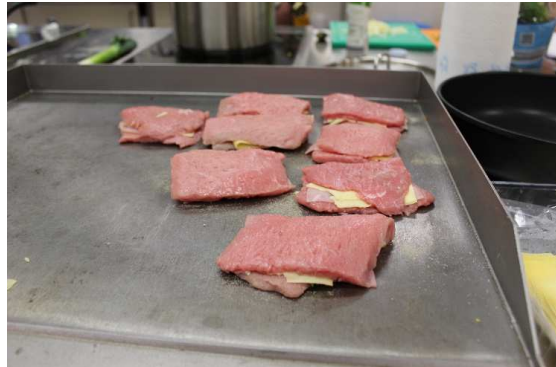
## Bereidingswijze

1. Schrap de wortels.
2. Was de wortels en doe ze in een pan met wat water en zout.
3. Als ze half gaar zijn (ongeveer 8 min.) voeg dan de bevroren erwten toe.
4. Laat nog ongeveer 5 min koken.
5. Giet het water af.
6. Breng op smaak met peper, nootmuskaat, klontje boter en gehakte peterselie.

# Kalfs cordon bleu internationaal

## Ingrediënten

- 4 kalfsoesters
- 2 plakken gek ham
- 2 plakken jong belegde kaas
- 4 takjes thijm
- 3 afgestreeken eetlepels bloem
- 2 theelepels paprika poeder
- 2 eieren
- 4 eetlepels olie



## Bereidingswijze

1. De kalfsoesters platslaan tot ze 1 cm. zijn.
2. Met een scherp puntig mes in elk stukje vlees een insnijding maken, loodrecht op de vezel. Het mes voorzichtig rond manoeuvreren zodat er een zakje in het vlees ontstaat. Je kunt dit natuurlijk ook de slager laten doen.
3. De plakjes ham en kaas doormidden snijden en telkens een half plakje ham en een stukje kaas met de thijm ertussen gevouwen in de vleeszakjes schuiven.
4. de opening met een houten prikker dicht maken.
5. Bloem en paprika met elkaar vermengen en hiervan onder toevoeging van de eieren en 2 eetlepels water een dik beslag maken.
6. In een pan de olie heet laten worden, de gevulde kalfsoesters door het beslag halen en daarna aan beide zijden goudbruin bakken. (4 min. aan elke kant op getemperd vuur.)

# Citroen ijs met blauwe bessen saus

## Ingrediënten

- 375 gr. Fijne suiker
- 4 eieren
- 750 ml. Slagroom
- 3 tl. Vanille aroma
- Sap van 1 citroen
- 600 gr blauwe bessen
- 3 el. suiker
- 1 zakje vanille suiker



Met smaak kun je zelf variëren bijv. chocola of vruchten.

## Bereidingswijze

1. Scheid de eieren in wit en eidooier
2. Klop het eiwit zo stijf als kan, maar voeg halverwege 125 gr. Suiker toe.
3. Klop de eidooiers met vanille en eventueel citroensap en geraspte schil met de rest van de suiker zo stijf mogelijk
4. Klop de slagroom stijf.
5. Voeg eiwit beetje bij beetje bij eigeel, even goed kloppen weer.
6. Dan slagroom erbij. (Als je er chocola bij wilt doen kun je dat nu doen.)
7. In bakken doen en nacht in diepvries zetten.

Blauwe bessen saus maken:

1. Blauwe bessen in een pan met 300 cc water laten inkoken.
2. Voeg de 3 el. suiker en het zakje vanille suiker toe.
3. Laat dit tot saus dikte inkoken.
4. Haal dit door de zeef zodat de pitjes er uit zijn.

Voor het serveren schep een bolletje ijs in een schaalje en schenk er de blauwe bessensaus overheen.