



Vrolijk menu april 2022

Voorgerecht van asperge en ham

Gegratineerde varkenshaas op een aardappelbedje

Aardbeientiramisu in een glas

Voorgerecht van asperge en ham (4 pers.)

Ingrediënten:

8 witte asperge
8 plakken ham
4 eieren
1 pakje hollandaisesaus
1 bouillon blokje
Peterselie
Peper, zout en nootmuskaat



Bereidingswijze:

Schil de asperge en kook ze beetgaar in water met een bouillon blokje.
Laat de asperge afkoelen.
Kook de eieren medium/hard
Hak de peterselie fijn
Rol de ham op in rolletjes en snij deze in kleine rolletjes van 1cm breed.
Snij de eieren in 4 partjes
Maak van de asperge, de kleine hamrolletjes, het ei een mooi bordje.
Schenk de hollandaisesaus er overheen.
Garneer met wat peterselie

Gegratineerde varkenshaas op een aardappelbedje (8 pers.)

Ingrediënten:

1,2 kg aardappels
2 uien
1,2 kg varkenshaas
1 stronk broccoli
Zout en peper
2 el olie
4 el tomatenpuree
600 ml slagroom
4 tomaten
250 gr mozzarella / geraspte kaas
4-5 takjes basilicum



Bereidingswijze:

Was de aardappels en kook ze ca. 20 minuten.
Spoel de aardappels met koud water, schil ze en laat afkoelen
Pel en snipper de uien
Dep eventueel de varkenshaas droog en breng op smaak met zout en peper
Verhit de olie in een pan en bak er de varkenshaas 5-6 minuten rondom op hoog vuur in.
Neem hem uit de pan.
Fruit de ui in het bakvet
Bak de tomatenpuree kort mee.
Roer de slagroom erdoorheen, breng aan de kook en kook ca. 2 minuten op laag vuur.
Breng op smaak met zout en peper
Verwarm de oven voor op 225 graden.
Was de tomaten en snijd ze in plakken.
Laat de mozzarella uitlekken en snijd hem in plakken.
Snijd de aardappels in plakken.
Leg de aardappels in een grote ovenschaal
Was het basilicum en pluk de blaadjes van de takjes.
Snijd de varkenshaas in plakken van ca. 3 cm dik en leg ze op de aardappels.
Verdeel de tomaten, de mozzarella en het basilicum erover.
Breng op smaak met zout en peper.
Schenk de saus erover.
Bak de ovenschotel ca. 15 minuten in de oven

Aardbeientiramisu in een glas

Ingrediënten:

200 ml slagroom
1 volle eetlepel basterdsuiker
200 gr volle Griekse of Turkse yoghurt
12 lange vingers
1 perssinaasappels
250 gram volrijpe aardbeien
4 eetlepels aardbeienjam
4 muntblaadjes
4 hoge glaasjes



Bereidingswijze:

Klop de slagroom in een kom lobbig met de suiker en roer er de yoghurt door.

Zet de yoghurtroom in de koelkast.

Verbrokkel de lange vingers.

Borstel de sinaasappel en rasp 2 theelepels schil af.

Pers de sinaasappel uit.

Maak de aardbeien schoon, snijd een derde in plakjes en de rest in stukjes.

Leg de muntblaadjes op elkaar en rol de blaadjes als een sigaartje strak op.

Snijd hiervan ragfijne reepjes.

Verdeel de helft van de verbrokkelde lange vingers over de glazen.

Bedruppel met wat sinaasappelsap en verdeel hierover telkens een halve eetlepel aardbeienjam.

Schik hierop de plakjes aardbei, daarop de helft van de yoghurtroom, dan de rest van de lange vingers, druppels sinaasappelsap, de rest van de aardbeienjam en de rest van de yoghurtroom.

Eindig met de stukken aardbei en bestrooi met de reepjes munt en de geraspte sinaasappelschil.