



Zomer menu Juni 2018

Aspergesoep

Gebakken selderij

Gepofte aardappelen met crème fraîche

Schouderkarbonade

Rabarbermousse

Regenboog fruitsalade met slagroom of kwark

Aspergecrèmesoep

Ingrediënten

- 1 pakje aspergecrèmesoep van Knorr (we gebruiken er 1 zakje van)
- 80 gr. Boter
- 90 gr. Bloem
- 1,5 ltr. Aspergenat
- Stukjes asperges
- Flinke scheut koksroom
- 100 gr. Gekookte schouderham in reepjes
- Runderbouillon tablet



Bereidingswijze

1. Kook de asperge stukjes gaar en laat dit afkoelen
2. Smelt de boter
3. Voeg de bloem er bij en laat dit garen (roux)
4. Voeg langzaam het afgekoelde aspergenat onder goed roeren toe.
5. Laat dit geheel 10 minuten zachtjes koken
6. Voeg het bouillonblokje en de stukjes asperge toe.
7. Bereid nu het zakje aspergecrèmesoep van Knorr zoals op de verpakking vermeld staat.
8. Voeg deze beide soepen al roerend samen.

Gebakken selderij (4 pers.)

Ingrediënten

- Middel grote knolselderij
- Olijfolie en bakboter
- Zout en peper

Bereidingswijze

1. De selderij goed schillen, niet te dun.
2. Snij dan plakken van 1,5 cm
3. Snij dan in blokjes
4. Warm de olijfolie in de pan en voeg de selderij toe.
5. Bak dit ongeveer 2-3 minuten.
6. Voeg een steek bakboter toe
7. Laat dan nog 7 minuten bakken
8. Eventueel op smaak maken met peper en zout



Gepofte aardappel met Crème fraîche

- 1 grote aardappel per persoon
- Potje Crème fraîche
- bieslook

1. De aardappelen goed schoon borstelen in water
2. Wikkel de aardappel in aluminiumfolie (de blinkende kant van de folie aan de binnenkant)
3. Leg de aardappelen in de oven op 180 graden ongeveer 30 minuten
4. Roer de Crème fraîche los en roer de fijngesneden bieslook er door heen.
5. Voor het opdienen de aardappelen boven open snijden en wat vullen met Crème fraîche.

Schouderkarbonade

- 4 karbonades
- Olijfolie
- Bakboter
- Zout en peper
- Paprika poeder

1. Bestrooi het vlees aan beide zijde met zout, peper en paprika poeder
2. Olie en boter verhitten.
3. Bak het vlees dan om en om in 6-8 minuten bruin.

Rabarbermousse (4 pers.)

- 4 strengen rabarber
- Suiker naar smaak
- 50 gr. Custard
- 50 gr. Rozijnen

1. Was en schil de rabarber, snij deze in plakjes
2. Breng het in een pan met een beetje water aan de kook.
3. Voeg de rozijnen toe
4. Laat dit ongeveer 15 minuten met deksel op de pan zachtjes koken
5. De custard met beetje koud water aanmaken en langzaam onder goed roeren bij de rabarber voegen.
6. Op smaak brengen met de suiker.

Regenboog fruitsalade met slagroom of kwark (4 pers.)

Ingrediënten

- 3 el. sinaasappelsap
- 500 gr. Bosvruchten (bramen, blauwe bessen, frambozen en aardbeien)
- 4 rijpe abrikozen
- 1 kiwi
- 2 passievruchten
- ¼ galiameloen
- 200 gr slagroom
- 250 gr kwark
- Beetje honing



Bereidingswijze

1. Maak de bosvruchten schoon
2. Snijd de aardbeien in vieren
3. Was de abrikozen en halveer deze
4. Verwijder de abrikozenpitten en snijd het vruchtvlees in parten.
5. Schil de kiwi en snijd deze in stukjes
6. Verwijder de zaadlijsten van de galia meloen
7. Schil de meloen en snijd het vruchtvlees in stukken
8. Verdeel het fruit in de schaaltes of in een grote schaal zodat er een regenboogmotief ontstaat.
9. Bedruppel het fruit met de sinaasappelsap.

10. Klop de slagroom met wat suiker.
11. De kwark en de slagroom zet je apart op tafel zodat iedereen naar eigen smaak dit kan toevoegen.



