

Voorgerecht

Zalmforel

vergezeld van asperges à la flamande en aardappelespuma

Ingrediënten voor 4 personen

- **Zalmforel**
 - 300 g forelfilets
- **Asperges à la flamande**
 - 8 witte asperges
 - 1 hardgekookt ei
 - Bieslook
 - 100 g boter
- **Aardappelespuma**
 - 250 g aardappelpuree
 - 250 ml room
 - 20 ml bouillon (groente, gevogelte of paddenstoel)
 - 2,5 g zout
 - Truffelolie (optioneel)

Bereiding

1. Asperges à la flamande

Schil de asperges en blancheer ze 8 minuten in kokend gezouten water.

Snijd de asperges in kleine stukjes.

Kook het ei hard en hak het fijn. Hak de bieslook fijn.

Smelt de boter tot hazelnootboter.

Meng alles en breng op smaak met Fleur de Sel en versgemalen peper.

2. Aardappelespuma

Meng de aardappelpuree met de room, bouillon en zout.

Zeef het mengsel en breng op smaak, voeg eventueel truffelolie toe.

Vul een espuma-fles (of klop luchtig in een pan met een garde).

3. Zalmforel

Was de forelfilets, dep ze droog en verwijder de graten.

Kruid de filets, haal ze lichtjes door de bloem en bak ze knapperig in olie en boter.

Lamsfilet

met rozemarijnjus, bonen en
gevulde aardappel

Hoofdgerecht

Ingrediënten voor 4 personen

- **Lamsfilet**

- 4 lamsrugfilets
- 2 bosjes peterselie
- 1 takje rozemarijn
- 80 g boter
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- Zout, zwarte peper

- **Rozemarijnjus**

- 2 dl kalfsfond of kippenbouillon
- 3 dl rode wijn
- 1 dl rode portwijn
- 6 takjes rozemarijn
- 80 g boter
- Zout, zwarte peper

- **Gevulde aardappel**

- 12 aardappelen
- 50 g boter
- 4 plakjes spek
- 1 ui
- 150 g Philadelphia
- Peterselie

- **Bonen**

- 300 g sperziebonen
- 1 ui
- Boter
- Bonenkruid

Lamsfilet

met rozemarijnjus, bonen
en gevulde aardappel

Hoofdgerecht

Bereiding

1. Gevulde aardappel

Was de aardappelen goed en kook ze gaar in gezouten water.

Snijd de bovenkant eraf en hol de aardappelen uit.

Voor de vulling:

Snijd de spek en ui in kleine blokjes en bak ze samen met de boter.

Pureer het aardappelkruim en meng het met het spek-ui-mengsel.

Hak de peterselie fijn en voeg toe.

Meng de Philadelphia erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Vul de aardappelen en bak ze 15 minuten op 180°C in de oven.

2. Lamsfilet en rozemarijnjus

Hak de peterselie en de rozemarijnnaaldjes fijn.

Meng ze met boter, paneermeel, mosterd, zout en peper in een kom.

Kruid de lamsrugfilets met zout en peper.

Verdeel de kruiden-boterpasta over de bovenkant van elk filet.

Leg de filets in een ovenschaal of op een bakplaat (ze mogen elkaar niet raken).

Bak de filets in het midden van de voorverwarmde oven op 230°C gedurende 10 minuten rosé.

Voor de jus:

Breng kalfsfond of bouillon, rode wijn, portwijn en 5 takjes rozemarijn aan de kook en laat tot ongeveer 1 dl inkoken.

Verwijder de rozemarijntakjes.

Hak de naaldjes van de resterende rozemarijntak fijn en voeg toe aan de saus.

Breng opnieuw aan de kook en monteer de saus met klontjes boter.

Breng op smaak met zout en peper.

Haal de lamsrugfilets uit de oven en laat ze kort rusten onder aluminiumfolie, zodat de vleessappen zich goed verdelen.

3. Bonen

Was de bonen.

Blancheer ze 5 minuten in kokend gezouten water en koel ze direct af in ijswater.

Smelt boter in een pan, fruit de gesnipperde ui glazig en voeg de bonen toe.

Kruid met bonenkruid, zout en peper. Optioneel: voeg een beetje knoflook toe.

4. Opmaak

Snijd de lamsrugfilets in plakjes.

Leg ze op voorverwarmde borden en nappeer met de rozemarijnjus.

Schik de bonen en de gevulde aardappelen op het bord.

Dessert **Eierlikeurparfait**

met mango en chocolade

Ingrediënten voor 4 personen

- **Eierlikeurparfait**

- 3 eidooiers
- 50 g suiker
- 200 ml slagroom (half stijf geklopt)
- 50 ml eierlikeur
- Ei-vormige mal (grootte van een ei) of een cakevorm (±18 cm)

- **Nest**

- Engelenhaar

- **Witte chocolademousse**

- 2 eieren
- 20 g suiker
- 150 g witte chocolade
- 205 ml slagroom (half stijf geklopt)

- **Mangosaus**

- 1 verse mango
- ½ vanillestokje
- 1 limoen (zeste + sap)
- 60 g bruine suiker

Bereiding

1. Eierlikeurparfait

Klop de slagroom stijf.

Klop de eidooiers met de suiker en eierlikeur 5 minuten au bain-marie op tot een luchtige, romige massa.

Laat het mengsel afkoelen in een koud waterbad en blijf roeren.

Spatel voorzichtig de slagroom erdoor.

Vet de vorm in met olie en bekleed met vershoudfolie.

Giet de crème erin en laat minstens 2 uur invriezen tot een stevig parfait.

2. Witte chocolademousse

Klop de eieren en suiker luchtig.

Smelt de witte chocolade en meng met de slagroom.

Voeg alles samen en klop goed door.

3. Mangosaus

Mix alle ingrediënten tot een gladde saus.

4. Nest

Frituur het engelenhaar in olie van 170°C tot goudbruin.

5. Opmaak

Vorm het gefrituurde engelenhaar tot een nestje op het bord.

Doe de chocolademousse en de mangosaus in spuitzakken en garneer het bord met kleine toefjes.

Haal het parfait uit de vriezer en uit de vorm.

Plaats het "ei" in het midden van het nest.

(Of snijd het parfait in 4 stukken indien een cakevorm werd gebruikt).

