



MENU MEI

Kabeljauw - asperges - garnalenkroketjes - aardappel poffertjes

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Garnalenkroketjes</u> 1,5 sjalotje 10 g bieslook 75 g boter 90 g bloem 75 ml witte wijn 300 ml visbouillon peper & zout 125 g Hollandse garnalen 2 eiwitten bloem panko 6 g blad gelatine</p>	<p><u>Garnalenkroketjes</u> Pel en snipper de sjalotten. Hak de bieslook. Smelt de boter en fruit de sjalotten circa 2 minuten. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Blus af met de witte wijn. Schenk de visbouillon hierbij (eventueel uit een potje, maar lekkerder is getrokken van garnalenpulp) en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze ca. 10 minuten zachtjes koken. Roer de garnalen en de bieslook door de saus en neem de pan van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toen. Schenk de ragout uit op een met koud water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal en laat afkoelen en in minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Vorm van de stevige ragout met behulp van de kroketpers kroketjes van 6 x 3 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en panko in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door het panko. Verhit de olie tot 180°C en bak de kroketjes vlak voor het uitserveren in ca. 5 minuten in twee porties goudbruin en gaar.</p>
<p><u>Aardappelpoffertjes</u> 1/2 kg kruimige aardappels 3 eieren 150 g kruidenroomkaas 100 ml zure room 1 el bloem</p>	<p><u>Aardappelpoffertjes</u> Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar. Giet de aardappels af en stoom ze goed droog. Laat ze circa 5 minuten afkoelen en pureer ze met de handmixer. Voeg de eieren, kruidenroomkaas, zure room en bloem toe en pureer met de mixer tot een glad beslag. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper. Mocht het beslag te dun zijn, voeg dan extra bloem toe. Verhit een eetlepel olijfolie in een poffertjespan (antiaanbakpan), schep een klein beetje beslag in de pan en bak op laag vuur poffertjes. Als de onderkant bruin is omkeren en de andere kant bakken. Houd de poffertjes warm in de warmhoudkast.</p>
<p><u>Asperges</u> 24 witte asperges</p>	<p><u>Asperges</u> Schil de asperges en kook ze beetgaar. Houd ze warm in het kookvocht.</p>

MENU MEI

<p>Hollandaise saus 3 eierdooiers 2 el azijn 4 el witte wijn 250 g boter peper en zout</p>	<p>Hollandaise saus Klop de eierdooiers met de azijn en de witte wijn au bain-marie in 5-10 minuten luchtig. Voeg heel langzaam (druppel voor druppel!) 250 g gesmolten boter toe aan het eidooiermengsel. Zorg ervoor dat de boter en het eidooiermengsel ongeveer dezelfde temperatuur zijn, om schiften te voorkomen. Breng de Hollandaisesaus op smaak met peper en zout. Serveer de saus direct, opnieuw opwarmen is niet mogelijk omdat het ei dan zal gaan stollen.</p> <p>Eerste hulp bij schiften Is de saus toch gaan schiften? Je zou de saus nog kunnen redden door er een klein scheutje warm water aan toe te voegen. Even goed kloppen... Probleem opgelost! Toch niet helemaal gelukt zoals je wilt? Geef niet op, het blijft een moeilijk klusje. Met een beetje oefenen en een beetje geluk, lukt het de volgende keer wel.</p>
<p>Kabeljauw 12 stukken kabeljauw 50 g per stuk</p>	<p>Kabeljauw Leg een vel bakpapier in de koekenpan en bak hier op de stukken kabeljauw.</p>
<p>Groentes 150 g Zeekraal 200 g diepvries doperwten 12 kleine tomaatjes met kroontje</p>	<p>Groentes Blancheer de zeekraal en maak de doperwten warm. Geef een kruis in het tomaatje en blancheer deze, zolang dat het velletje van de tomaat omkrult.</p>
<p>Eindbewerking</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Leg de 2 asperges kruiselings op een voorverwarmd bord, schep een beetje Hollandaise saus over de asperges. Rangschik de zeekraal en doperwten rond de asperges. Leg op elk bord 2 aardappelpoffers, 1 garnalenkroketje, de kabeljauw en 1 tomaatje.</p> <div data-bbox="564 1608 1010 1910" data-label="Image"> </div>