

# MENU OKTOBER



## Taartje van appel, avocado en scampi in een courgettelint met een quenelle van sherryroom

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Courgette</u></b> 2 st courgette niet te rijp olijfolie zout &amp; peper</p>	<p><b><u>Courgette</u></b> Snijd de courgette op de snijmachine, stand 5 in dunne linten van 5 mm en 15 cm lengte. Snijd het lint op 4 cm breedte. Bestrijk beide zijden licht met olijfolie. Gril de linten één voor één aan 1 kant in ruitjespatroon in een hete grillpan, stand 6-7. Kruid met peper en zout.</p>
<p><b><u>Salade</u></b> 2 st avocado rijp 2 st appel Elstar 2 el mayonaise 1 el crème fraîche 2 el mierikswortel puree 1 el citroensap zout &amp; peper</p>	<p><b><u>Salade</u></b> Schil de appels en snijd brunoise van 3 mm. Snijd de avocado's doormidden en haal de pit eruit. Snijd in 4 parten. Haal iedere part uit de schil en snijd brunoise van 3 mm. Voeg bij de appel, doe er wat citroensap overheen en maak aan met een beetje mayonaise, crème fraîche en wat mierikswortel puree. Zorg ervoor dat de salade stevig blijft. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Schep de salade in een ring van Ø4cm en maak een torentje van 4 cm hoog, afgestemd op de maat van de courgettelint. Druk stevig aan met een tonicstamper. Verwijder de ring en bekleed de salade rondom met een courgettelint (met de grillkant naar buiten). Zet afgedekt in de koeling tot gebruik.</p>
<p><b><u>Sherryroom</u></b> 2dl Oloroso sherry medium 887 1 st sjalot 1 bl. laurier 3 g gelatine = 1 blaadje 1 dl room 1 el mayonnaise zout &amp; peper</p>	<p><b><u>Sherryroom</u></b> Kook de sherry met de fijngesneden sjalot en laurier in tot de helft. Zeef het mengsel, week de gelatine in koud water en knijp de gelatine uit en los op in de sherry.</p> <p>Klop de room lobbige. Roer de mayonaise door de afgekoelde sherry en vermeng met de room. Breng op smaak met peper en zout en zet koud weg.</p>

# MENU OKTOBER



<p><b>Scampi</b> 10 st scampi gepeld 16/20</p>	<p><b>Scampi</b> Begin met scampi's uit de vriezer te halen en laat ze ontdooien. Controleer de scampi en verwijder eventueel het darmkanaal. Bewaar in de koeling tot gebruik.</p>
<p><b>Eindbewerking</b> zonnebloemolie boter vene cress citroensap zout &amp; peper</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b> Snijd de scampi half open vanaf de kop en bak kort in olie. Voeg klontje boter toe en breng op smaak met peper, zout en wat druppels citroensap. Zie foto: Plaats het taartje op het bord en plaats de scampi op het taartje. Garneer daarop met vene cress.</p> <p>Leg (met warme lepels) een quenelle van room er rechts naast, of spuit eventueel een 'worstje' vanuit een spuitzak.</p> 