

MENU april



Ziltig verpakte lamshaas, zeevruchten, zeegroenten en mousseline

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Verpakte lamshaas</u> 10 lamshaasjes 10 vellen of rol filodeeg 150 g roomboter 1 pot Hollandse algenpoeder</p>	<p><u>Verpakte lamshaas</u> Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Lamshaasje 1 p.p., snij deze in tweeën en verwijder de vliezen.. Bestrooi met peper en zout. Bak de lamshaas in zeer hete olie met boter, zeer kort om en om. Haal het vlees eruit en koel terug. Snijd filodeeg op maat van het vlees, 1 vel per half lamshaasje. Smelt boter samen met 2 gram algenpoeder. Smeer elk velletje filodeeg in met de algenboter. Bewaar de boter. Leg het (afgekoelde) vlees op een velletje en vouw dicht, zoals een loempia. (2 loempia's p.p.) Bestrijk ook de bovenkant met algenboter en plaats terug in de koeling. Bak de pakketjes af in een oven van 180°C in ca. 8 minuten. Let op dat het filodeeg niet donker wordt.</p>
<p><u>Mousseline</u> 500 g kruimige aardappels 125 ml melk 125 ml room 200 g roomboter 4 blaadjes foelie</p>	<p><u>Mousseline</u> Schil de aardappels, snij in vieren en kook ze met wat zout gaar, giet af en laat goed droog stomen. Verwarm de melk met de room laat de foelie er in trekken, laat de boter er in smelten. Wrijf de aardappels door een zeef, of draai door de fijnste plaat van de draaizeef. Giet in gedeeltes het melk/room/boter mengsel op de puree en roer het er zachtjes doorheen – niet kloppen of mixen – totdat er een zalvige, bijna vloeibare puree ontstaat. (De ene aardappelsoort neemt meer vocht op dan de andere). Houd warm!</p>
<p><u>Zeegroenten</u> 350 g zeegroenten: zeekraal lamsoren 150 g garnalen</p>	<p><u>Zeegroenten</u> Blancheer de zeekraal en warm ze apart op in de boter. Was de lamsoren goed en laat ze uitlekken in een vergiet. Smelt wat boter in een pan en leg de lamsoren er in. Smoor de lamsoren met een deksel schuin op de pan in circa 5 minuten gaar. Zorg dat er voldoende vocht in de pan blijft en schep een keer om dus niet roerbakken. Verwarm de garnalen in 0,5 liter visbouillon, handwarm.</p>

MENU april



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Leg de 2 loempia's in het midden, druppel de algenboter hierom heen. Maak een mooie gladde quenelle van de mousseline en plaats op het bord. Rangschik de groenten en de garnalen eromheen.

