

MENU juni



Kip-garnaalbolletje in een sinaasappel-tomaat sausje

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Farce: 100 g lente-ui 40 g paneermeel 30 g verse gember 2 teentjes knoflook 500 g maïskip filet 1 ei 15 ml sesamolie	Farce Maak de lente-uitjes schoon en snijd klein. Snijd verse gember en knoflook fijn. Snijd de kip in kleine stukjes en hak fijn met de Magimix, voeg vervolgens de gember, het paneermeel, de lente-uitjes, sesamolie, knoflook, peper, zout en het ei toe. Pureer het met de Magimix tot een mooie gladde farce/massa.
Garnaalbolletje 1 ei 10 st garnalen (31/40) 50 g sesamzaad, wit	Garnaalbolletje Maak de garnalen schoon, verwijder indien nodig, het darmkanaal. Maak een bal van de kipfarce en vorm die om de garnaal heen. Maak er op deze manier 10 stuks. Doe dit met natte handen. Rol de bol door het sesamzaad en druk het sesamzaad licht aan.
Sausje 150 g tomaat 1,5 dl sinaasappelsap 2 dl tomatensap 10 g bruine basterdsuiker 5 g zout 5 g kerriepoeder mild 0,5 dl kookroom 20% Peper en zout	Sausje Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees brunoise. Breng tomatensap, sinaasappelsap, basterdsuiker, zout en kerriepoeder aan de kook. Laat iets inkoken en breng eventueel op dikte. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout Voeg als laatste de brunoise van tomaat toe en bewaar warm.
Eindbewerking 1- 2 st rode chilipeper 1,5 ltr zonnebloemolie Peterselie	Eindbewerking en presentatie Snijd de chilipeper zeer fijn. Frituur in een kookpan het garnaalbolletje in hete olie van 180°C aan voor tot lichtbruin, net voor het uitserveren Houd warm. Trancheer de garnaalbol in schijfjes. Presentatie: Maak een spiegelkje van de saus in het midden van het bord. Leg de schijfjes van het garnaalbolletje in een waaier in het spiegelkje. Garneer met een toefje peterselie en wat fijngesneden chilipeper.

MENU juni

