

# MENU juni



## Kalkoenmedaillons met groene asperges, tuinbonen, aardappelgratin en kaassaus

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Kalkoenmedaillons</u></b> 1 kalkoenfilet (van ca 700 g) 10 g pistachenootjes 35 g peterselie 3 takjes salie 2 tenen knoflook 100 ml olijfolie 20 dunne plakken katenspek	<b><u>Kalkoenmedaillons</u></b> Verwarm de oven voor op 150 °C. Pluk de blaadjes salie van de takjes. Maal dit samen met de pistache, peterselie, knoflook en olijfolie tot een pesto. Snijd de filet in plakken van ca 2 cm. Leg de plakken kalkoen tussen plasticfolie en sla voorzichtig plat met een vleeshamer of pan tot ca 1 cm. Bestrooi de kalkoen met een beetje zout en peper. Verdeel de pesto over de filets. Rol de filets op en leg de naad aan de onderkant. Leg 2 plakjes spek naast elkaar, en rol om de opgerolde kalkoenfilets. Bind dit op met slagerstouw. Zet de rollen even aan in olijfolie. Leg de rolletjes in een met olie ingevette ovenschaal. Schuif de ovenschaal in de oven en bak gaar. Kerntemperatuur 70 graden. Draai de kalkoen halverwege om.
<b><u>Tuinbonen</u></b> 800 g jonge tuinbonen (schoongemaakt ca 300 g) Bonenkruid (naar smaak)	<b><u>Tuinbonen</u></b> Dop de tuinbonen. Blancheer ca 3 min met enig bonenkruid. Haal het bonenkruid eruit en dop de tuinbonen voor de 2 <sup>de</sup> maal.(dubbel dopen) Zet apart.
<b><u>Asperges</u></b> 20 groene asperges Grof zeezout olijfolie	<b><u>Asperges</u></b> Snijd de kontjes (2 cm) van de asperges en schil de onderzijde ca 4 cm. Halveer dikke asperges in de lengte. Smeer deze in met olijfolie en grill onder de Salamander grill gedurende ca. 5 minuten. . Let op, de asperges kunnen snel verbranden. Bestrooien met grof zeezout
<b><u>Aardappelgratin</u></b> 500 g aardappel 40 ml room 2 el gesneden peterselie 2 t knoflook 100 g gruyère peper/zout/nootmuskaat 50 g boter	<b><u>Aardappelgratin</u></b> Verwarm de oven voorop 180 graden. Schil de aardappelen en snijd met de snijmachine 1,5 mm of scherp mes in dunne plakjes (hoe dunner hoe sneller gaar). Meng de room met peper, zout, nootmuskaat en pers de knoflook erbij. Voeg de helft van de gerapte kaas toe. Meng dit goed door elkaar en meng vervolgens ook de aardappelschijfjes erdoor. Doe dan alles in een ingevette siliconenmat met 6 vormpjes. Bak de aardappelgratin in 40 min bruin en gaar. Haal uit de oven en bestrooi met de rest van de kaas en druppel er nog een beetje boter over..

# MENU juni



<p><b><u>Kaassaus</u></b> 40 g boter 40 g tarwebloem 2,5 dl volle melk Nootmuskaat peper/zout 35 g eidooiers 80 g blauwe kaas (Gorgonzola dolce)</p>	<p><b><u>Kaassaus</u></b> Maak een roux. Laat de boter smelten en voeg de bloem toe. Laat dit even zachtjes doorkoken om de smaak van de bloem te neutraliseren. Kook de melk (om klonters in de saus te vermijden) en voeg dit daarna beetje bij beetje bij de roux, onder voortdurend roeren. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en laat nog 10 minuten zachtjes sudderen. Voeg vervolgens de eidooiers en de kaas toe. Laat niet meer koken!</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b></p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Snijd de gevulde kalkoenfilet in plakken. Leg op een bord een drietal asperges. Hier tegenaan 2-3 plakken kalkoen. Strooi wat tuinbonen om het gerecht en maak het af met een wat kaassaus.</p>
	