

MENU OKTOBER



Zeewolffilet met noten, slaatje van Brussels lof, krokantje van Parmezaan

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Zeewolffilet met noten</u> 5 zeewolffilets à 150g 1 ui groot of 2 kleine) 3 teentjes knoflook 15 g platte peterselie 4 draadjes Saffraan 125 g walnoten 125 g blanke amandelen 6 ansjovisfilets 3 el. olie 250 ml witte wijn Paneermeel Zout, peper</p>	<p><u>Zeewolffilet met noten</u> Hak de ui, knoflook en peterselie fijn. Vet een ovenschaal in met wat boter en strooi hier de fijngehakte uien, knoflook en peterselie in. Leg de draadjes saffraan in een glazen schaal met 2 a 3 eetlepels water en laat even staan Pureer de walnoten, de amandelen en de ansjovisfilets. Roer de saffraan door de smeuge massa, zodat er een dik papje ontstaat. Snijd de zeewolffilets doormidden en wrijf ze in met zout en peper. Leg de filets -op de ui etc.- in de ovenschaal, schenk de olijfolie en witte wijn erover. Bestrijk de vis met een dun laagje notenmengsel en strooi er wat paneermeel over en dek af met aluminiumfolie. <u>Oven voorverwarmen op 160° C</u> Plaats de ovenschaal in het midden van de oven en stoof het in ca. 30 minuten gaar. Verwijder de folie en gratineer het in ca. 5 à 10 minuten goudbruin.</p>
<p><u>Saus</u> 2 stengels citroengras 350 ml witte wijn 350 ml visbouillon 150 ml kookroom 20% 4 draadjes Saffraan Peper, zout Aardappelzetmeel 40 g. boter (koude)</p>	<p><u>Saus</u> Maak de bouillon (15 gr geconcentreerde bouillon en 400 ml heet water) Kneus en plet de stengels citroengras, leg ze in een pan met de witte wijn en de bouillon, kook dit tot de helft in, zeef het mengsel, voeg de kookroom en het saffraan toe en kook in tot de helft. Breng op smaak, (indien nodig wat binden tot een lobbige saus) Verwarm de saus tegen uitserven (niet koken) en klop -met een staafmixer- de saus met de blokjes koude boter -1 voor 1 toevoegen- schuimig</p>
<p><u>Parmezaan</u> 150 g Parmezaanse kaas 5 g peterselie</p>	<p><u>Parmezaan</u> Oven voorverwarmen op 195° C Hak de peterselie en rasp de Parmezaanse kaas. Meng de peterselie door de kaas. Maak 10 rondjes van het Parmezaan mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ca. 6 minuten goudbruin. Laat afkoelen voor gebruik.</p>
<p><u>Gepureerde paprika</u> 2 rode paprika's Peper, zout Aardappelzetmeel</p>	<p><u>Gepureerde paprika</u> Verwarm de oven op 200°C en Blaker de paprika's in ca. 15 min.. Stop ze in een plastic zak, knoop dicht en laat enige minuten liggen Verwijder de schil en de zaadlijsten en snijd ze in stukjes Pureer in de blender of met de staafmixer Breng op smaak en bind eventueel met aardappelzetmeel.</p>

MENU OKTOBER

<p>Witlofsalade 300 g witlof 2 Granny Smith 1 citroen Olijfolie Peper, zout 1 tl Poedersuiker</p>	<p>Witlofsalade Snijd de witlof fijn Schil de appels en snijd in brunoise. Citroen uitpersen. Meng de witlof met de appelblokjes. Maak een dressing van het citroensap (<i>niet te veel</i>), olijfolie, poedersuiker, zout en peper. Meng de witlof en appels er door.</p>
<p>Aardappelblokjes 1 kg aardappelen</p>	<p>Aardappelblokjes Frituurolie voorverwarmen 160 °C Was de aardappelen en snijdt er blokjes van 2x2 cm van. (<i>ca. 5 blokjes</i>) Spoel ze af en droog ze goed, bak ze in ca. 5 minuten voor op 160 °C Laat ze vervolgens afkoelen en bak ze <i>tegen uitserveren</i> af op 180 °C.</p>
<p>Eindbewerking Steker 6 cm Ø Peterselie</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Plaats een steker op het bord en vul dit met de witlofsalade (niet in het midden) Garneer de witlof met een Parmezaans koekje. Dresseer de vis op het midden van het bord. Nappeer de saus eromheen. 5 aardappelblokjes langs de rand van het bord. Garneer het bord met een streep rode paprikasaus.</p> <div data-bbox="651 1037 1281 1507" data-label="Image"> </div>