



Asperge vissoep

250 g asperges
¾ liter koud water
250 g visgraten
1 takje mint of een snuffje gedroogde mint
1 theelepel tomatenpuree
mespunt mosterdpoeder
peper, zout
1 eierdooier
½ dl slagroom
50 g garnalen

Voorbereiden: De asperges wassen en schillen en de harde onderkant eraf snijden. Van de bovenkant van de asperges 3 cm lange stukken snijden, de rest in 1 cm lange stukken. In een soeppan de aspergestukjes met de schillen en het water aan de kook brengen en 10 minuten op laag vuur laten pruttelen. De visgraten, de mint, de tomatenpuree, de mosterdpoeder en een snuffje peper toevoegen en de soep 25 minuten laten trekken. Een schone passeer- of theedoek in een vergiet leggen. Het vergiet op een pan zetten en de soep hierdoor zeven. De grote stukken asperge eruit nemen en apart houden.
Bereiden: de soep goed doorverwarmen en op smaak brengen met een snuffje zout. In een voorverwarmde soepterrine de eierdooier met de slagroom losroeren. De garnalen en de apart gehouden stukjes asperge bij de soep voegen. De soep nog 30 seconden doorverwarmen en vervolgens door het eierdooier mengsel roeren. Direct serveren

Carpaccio (rauwe plakjes rundvlees met vinegraitte)

150 g ossehaas, niet platgeslagen
1 eetlepel wijnazijn
4 eetlepels olijfolie
peper
mespuntje een stukje rettich van ca. 6 cm
1 eetlepel kappertjes

Voorbereiden: Het vlees ca. 30 minuten in de diepvriezer leggen, zodat het goed te snijden is. Intussen in een kommetje een sausje kloppen van azijn, olie, peper en mosterd. De rettich schillen en fijn raspen.
Bereiden: Het vlees uit de diepvriezer nemen en met een heel scherp mes dwars op de draad in uiterst dunne plakjes snijden. De plakjes vlees waaivormig over 2 platte borden verdelen. Het sausje nogmaals goed doorkloppen en in een kring over het vlees schenken. De kappertjes erover strooien. Garneren met een bergje geraspte rettich.

Gevulde kip met paprika in de Römertopf

1 rode, 1 groene, 1 gele paprika
250 g gemengd gehakt
1 ei
1 eetlepel paneermeel
zout, peper,
nootmuskaat,
1 kip (ci 1200 g)
paprikapoeder
4 plakjes ontbijtspek
(1 glas witte wijn)

Voorbereiden: De Römertopf 15 minuten onder water zetten. Van elke paprika ¼ deel in kleine stukjes snijden. In een kom gehakt met het ei, het paneermeel, de stukjes paprika en wat zout, peper en nootmuskaat vermengen. De kip van binnen en buiten met wat zout, peper en paprikapoeder bestrooien en met het gehaktmengsel vullen. De kip in de Römertopf leggen en met het spek bedekken. Desgewenst de wijn over de kip schenken.
Bereiden de Römertopf met het deksel afsluiten en in het midden van de koude oven plaatsen. De oven op 250 °C instellen. De kip in 1 ½ uur in de oven gaar laten worden. Lekker met paprikasalade en gebakken aardappelen.





Postelijnsalade met radijs

1 eetlepel citroensap
1 theelepel mosterd
2 eetlepels olie
½ eetlepel bieslook
2 eetlepels Cottage
Cheese
peper, zout
150 g postelein
6 radijsjes

Vorbereiden: In een kommetje het citroensap en de mosterd door elkaar roeren. De olie en bieslook erdoor kloppen. De Cottage Cheese erdoor scheppen. Op smaak brengen met peper en zout. De postelein wassen en in een vergiet goed laten uitlekken. De radijsjes schoonmaken.
In een slaschaal de postelein doen. Het sausje erdoor scheppen. De radijsjes in plakjes snijden en over de salade verdelen..

Aardappel kroketjes

500 g aardappelen
50 g boter
2 eieren
2 eidooiers
zout en peper
50 g bloem

Kook 500 g aardappelen, giet ze af. Pureer aardappels meng er 50 g boter door en breng de puree op smaak met zout, peper en een snufje nootmuskaat.

Schep de puree op een ingevette bakplaat of grote platte schaal en strijk het uit. Laat het afkoelen en 1 uur rusten. Strooi in een diep bord 50 g bloem en klop in een ander diep bord 1 los met een ½ eetlepel koud water,. Vorm van de koude puree kleine kroketjes van ca. 5 cm lang. Rol deze eerst door de bloem, dan door het eimengsel en wentel ze tenslotte door de paneermeel. Fituur de kroketje in frituurolie of vet van 170 °C met niet meer dan 6 tegelijk in ca. 3 minuten goudbruin. Laat ze even op keukenpapier uitlekken en serveer ze direct.

Flensjes gevuld met perzik en ijs

125 g bloem
½ theelepel zout
3 eieren
1/45 l melk
125 g boter
1 sinaasappel
3 volle eetlepels
honing
4 perziken
½ l vanille-roomijs

Vorbereiden: Boven een kom bloem en zout zeven. De eieren erboven breken. Al roerende de melk toevoegen. Blijven roeren tot een glad beslag ontstaat. In een pannetje 100 g boter zachtjes smelten. De gesmolten boter door het beslag roeren. Het beslag minstens 1 uur laten staan. De sinaasappel goed wassen en de oranje schil rasp. De sinaasappel uitpersen. In een pan 25 g boter smelten en hieraan sinaasappelsap en – rasp en honing toevoegen. Al roerende de honing oplossen, ca. 4 minuten zachtjes laten inkoken. De perziken schillen en in schijfjes snijden.

Bereiden in een koeke- of flensjespan een klontje boter verhitten. Met een juslepel een beetje beslag over de panbodem laten uitvloeien. Bakken tot de bovenkant droog is. Het flensje keren en de onderkant goudbruin bakken. Op een bord warm houden. Op dezelfde manier nog 7 flensjes bakken.

Intussen het sinaasappelmengsel verwarmen. De perzikschijfjes erin leggen en ca. 2 minuten pochieren. Flensjes in vieren vouwen en op vier bordjes leggen. Wat perzikcompote ernaast





Nabij de Molen



scheppen. In het

midden een bolletje ijs scheppen. Direct opdienen.

