



Lente 2005

Tomatensoep met tuinboontjes en basilicum

75 g diepvries tuinbonen
2 eetlepels olijfolie
1 sjalotje, gesnipperd
1 teen knoflook, fijngehakt
400 g (roma)tomaten, in stukjes
¼ liter vlees- of groentebouillon (van tablet)
2 (verse) laurierbladeren
2 takjes tijm
1-2 eetlepels gembersiroop
zout, versgemalen peper
2 eetlepels slagroom
1 eetlepel fijngesneden basilicum

Laat de tuinbonen in een vergiet ontdooien. Verhit de olie in een soeppan en fruit de sjalot en knoflook zachtjes glazig. Bak de tomaten 1 minuut mee. Voeg de bouillon met de laurier, tijm en gembersiroop toe en laat de soep 15 minuten koken. Verwijder intussen de stugge grijze velletjes van de tuinboontjes. Verwijder de laurierblaadjes en de takjes tijm uit de soep en pureer het geheel met een staafmixer of in een keukenmachine tot een mooi glad gebonden soep. Roer de heldergroene tuinboontjes erdoor en warm ze 2 a 3 minuten mee. Voeg zout en peper naar smaak toe. Schep de tomatensoep met tuinboontjes in twee diepe borden en schenk er een scheutje room in. Strooi de basilicum erover.

Variaties

- ?? Voeg kleine gehaktballetjes toe: meng 150 g rundergehakt met 1 eetlepel paneermeel, 1 eetlepel melk en zout en peper naar smaak en draai er kleine balletjes van. Kook de balletjes ca. 5 minuten mee in de soep.
- ?? Vervang de basilicum door verse dragon of 1 eetlepel groene pesto.

Epesjtele mit aerpelkes en sjènk Asperges met krieltjes en ham

1 kg witte asperges
500 g krielaardappels
zout
4 eieren
125 g gezouten boter
10 g verse bieslook
250 g achterham plakjes
nootmuskaat

Bereiden: Asperges met dun- of aspergeschiller voorzichtig van vlak onder punt naar beneden schillen en houtachtige onderkant (ca. 2 cm) eraf snijden. Krielaardappels wassen en in pan met water en wat zout in ca. 15 min gaarkoken. Intussen in (asperge)pan met water en wat zout asperges in 8 a 10 minuten beetgaar koken. In andere pan eieren in ca. 8 minuten hard koken. Boter op zacht vuur (of in magnetron) smelten. Asperges en aardappels afgieten en op schalen leggen. Eieren pellen, halveren en in andere schaal leggen. Bieslook fijn knippen en door boterjus mengen. Boterjus, achterham en nootmuskaat bij asperges, aardappelen en eieren serveren. Op bord aardappels, eieren en achterham fijnmaken en aanmaken met boterjus en nootmuskaat.





Kalfsfricandeau prins Orloff

1 kg kalfsfricandeau
200 g boter
1 ui
250 g champignons
100 geraspte oude kaas
1 ei

Braad de kalfsfricandeau in 125 g boter aan. Bestrooi het met zout en peper en bedruip het tijdens ca. 1 uur braden met 1 dl warm water.

Laat braadjus en vlees apart afkoelen. Fruit in 20 g boter op een laag vuur 1 gesnipperde ui goudbruin, voeg er 250 g champignons in plakjes bij en bak alles tot al het vocht verdampt is.

Voeg peper en een scheut schenkroom toe en haal het van het vuur. Verwijder het gestolde vet van de braadjus en voeg water toe tot u totaal 2 ½ dl jus hebt. Snijd het vlees in vingerdikke plakken en leg op elke plak een plakje bacon (totaal ca. 100 g) en verdeel daarover een dun laagje van het ui champignonmengsel. Beboter een vuurvaste schaal en leg het vlees er dakpansgewijs in.

Maak op een laag vuur een gladde roux van 20 g boter en 25 g bloem. Voeg al roerend scheutje voor scheutje de 2 ½ dl jus toe en laat de saus in ca. 5 minuten gaar worden. Voeg 25 g geraspte oude kaas toe, klop 1 eierdooier met een scheut schenkroom los en roer dit door de saus. Klop het overgebleven eiwit stijf en schep ook dit er voorzichtig door. Giet de saus over het vlees.

Bestrooi het geheel met 25 geraspte oude kaas en plaats de schotel ca. 30 minuten in een voorverwarmende oven van 200 °C. Wanneer de bovenkant te bruin wordt, kunt u de schotel afdekken met aluminiumfolie.





Flensjes met appelstroop en yoghurt

Voor 4 personen

150 g bloem
zout
2 eieren
½ liter melk
boter
8 eetlepels appelstroop
2 dl bulgaarse of Griekse
yoghurt.

Bereiding: roer van de bloem, een snufje zout, de eieren en $\frac{3}{4}$ van de melk een glad beslag; roer de rest van de melk erdoor. Smelt in een kleine koekepan een klontje boter, schep een sauslepel beslag in de pan en bak het flensje tot de bovenkant droog en de onderkant bruin is; keer het flensje en bak de andere kant bruin. Bak op dezelfde manier nog zeven flensjes. Houd intussen de flensjes worm op een bord boven een pan met heet water.
Afwerking: besmeer de flensjes met appelstroop, verdeel de yoghurt erover en rol ze op.

Boterkoek

200 g bloem
175 g boter
150 g basterdsuiker
½ klein ei
2 g zout
(citroenschil)
½ ei voor bestrijken

Bloem, boter, suiker, $\frac{1}{2}$ ei, zout, (en geraspte citroenschil) in een kom doen. De boter kleinsnijden. Alles vlug kneden tot een gelijkmatig deeg. De vorm beboteren. Het deeg in de vorm leggen en oppervlakkig ruiten erin drukken. Het rooster op de middelste richel schuiven en de vorm erop plaatsen. De koek in een warme maar niet hete oven (ca. 180 °C) lichtbruin en (bijna) gaar bakken. Baktijd 25-30 minuten. Halverwege de tijd de koek, behalve de rand, met ei bestrijken. De koek voor het keren even laten opstijven.

