



## ***April Menu***

### ***Salade van Gekonfijt Konijn***

met appel, rozijntjes, gerookt spek en mosterdsaus

\*\*\*\*\*

### ***Vissoep***

met komkommer en visballetjes

\*\*\*\*\*

### ***Lams karbonaadjes***

rosé gebakken gewoon lekker met zijn eigen jus  
waarin een vleugje knoflook

\*\*\*\*\*

### ***Rum Baba***

met (bloed) sinaasappelijis

## Salade van gekonfijte konijnenbout met rozijnen, appel, spekjes en mosterdsaus

### Ingrediënten :

- 6 konijnenboutjes
- El. kleurzout
- Laurier, tijm, foelie, gekneusde peper, koriander,
- 2 tenen gesneden knoflook
- 5 gesneden sjalotten
- Ca. 1 liter gansenvet
- 120 gr rozijnen (geweld)
- 2 a 3 appels in blokjes gesneden
- 24 plakjes ontbijtspek
- ½ Krop frisée
- Ca. 1½ dl. dressing
- Bos bospeen
- Citoenmelisse
- mosterdsaus

### Bereiding:

- boutjes in het gansenvet met de kruiden en specerijen zacht stoven maxi 78 gr. ca. 4 uur, laat afkoelen
- pluk het vlees van de botjes laat afkoelen en snij het grof
- en vermeng dit met de appel, rozijnen en een deel van de dressing
- bak de plakjes spek krokant en droog ze op keukenpapier
- schil de bospeen ( laat er wat groen aan) snij ze over de lengte door, blanceer ze beetgaar en glaseer ze in wat boter en suiker
- pluk de sla en laat aanharden in koud water en droog ze in de sladroger en maak aan met de rest van de dressing
- maak nu bedjes van de sla op de borden en verdeel hierop de konijnsalade
- garneer af met de worteltjes, citroenmelisse, saus en het spek

## mosterdsaus

### Ingredienten:

- 1 eetl. olijfolie
- ½ ui fijngesneden
- El. grove mosterd
- scheutje witte wijn
- 2 dl lobbiger room
- 2 dl mayonaise
- 1 dl creme fraiche
- gembernat
- Peper, zout
- Tabasco, cognac

### Bereidingswijze”

- Smoor de ui in de olie
- Voeg de mosterd toe en laat even mee smoren
- Blus af met een scheutje wijn en laat afkoelen
- vermeng met de room, mayonaise en creme fraiche
- breng op smaak met tabasco, peper en zout
- en smaak af met een scheutje cognac

## Romige paprika-vissoep

met komkommer en visballetjes

### Ingrediënten;

- 50 gram boter
- ½ gesnipperde ui
- teentje knoflook fijngesneden
- el. Paprikapoeder
- Melange Bourguignone
- 60 gram bloem
- ¾ ltr. kippenbouillon
- ¾ ltr. visbouillon
- ½ komkommer in kleine blokjes gesneden
- Scheutje olijfolie
- 1 rode paprika in blokjes gesneden
- 2 dl room
- 100 gr stukjes snoekbaarsfilet (licht aangevoren)
- ½ dl room
- 200 gr fijn gesneden visblokjes( bv. Schol, zalm,kabeljauw)
- Verse koriander fijn gesneden
- Culitel, Peper,zout

### Werkwijze;

- In de boter de ui en de knoflook aansmoren en de paprikapoeder en de Melange Bourguignone toevoegen

#### **( niet op het vuur dan verbrand het !)**

- En met de bloem een roux maken en laten afkoelen

#### **( niet weer op het vuur plaatsen!)**

- Warme bouillon vermengen met de koude roux ca. 20 min laten uitkoken
- Paprikablokjes in de olie aansmoren,komkommer toevoegen en van het vuur halen bewaar dit apart als soep garnituur
- Maak van de snoekbaarsfilet en de room een farce en vermeng dit met de visblokjes en breng op smaak
- Maak er met behulp van een dessertlepel bolletjes van en pocheer deze in de soep (niet te gaar) en verdeel ze in de soepborden of koppen
- En verdeel daarna de komkommer met paprika over de borden/koppen
- Voeg de room aan de soep toe, breng op smaak en schuim op
- Giet dit over je garnituur en garneer af met de koriander

## Lamskoteletten met knoflookjus

### Ingrediënten :

- 3 kg lamsracks
- Boter / olie
- 150 gr fijn gesneden sjalot of ui
- 5 teentjes fijn gesneden knoflook
- 2 dl fond
- 125 gr boter
- tijm
- peper & zout

### Werkwijze :

- Bak de lamsracks (geef geur en kleur)
- En bestrooien met peper, zout en tijm
- De koteletten in de oven van 70 gr doorgaren totdat ze rosé zijn (kerntemp. ca. 58 gr)
- Smoor de sjalot en de knoflook in de bakboter
- Blus af met een beetje water, voeg de fond toe en laat in koken tot saus dikte
- Monteer kort voor het serveren de saus met de boter en breng op smaak

### Tips :

- Bereiding voor lamsfilet of lamshaasjes is het zelfde alleen een kerntemperatuur op 52 gr

**Serveren met seizoensgroente en aardappels**

## Rum Baba

met (bloed) sinaasappelijs

### Ingrediënten:

- 500 gr. Patisserie bloem
- 150 gr boter
- 75 gr. Suiker
- 20 gr. Gist
- 10 gr zout
- 7 hele eieren
- 50 ml. Melk
- Rasp van een sinasappel schil

### Bereiden van de baba's

- Doe alle droge ingrediënten in de kom van een mixer uitgerust met de peddel (klopper) en roer op laag stand.
- Voeg de melk toe en dan de eieren een voor een erbij en blijf roeren tot de eieren zijn verwerkt. Laat draaien tot het deeg glad en elastisch is.
- voeg dan de boter toe een eetlepel per keer en draai het totdat het is allemaal opgenomen.
- Dek het deeg licht met plasticfolie en laat het rijzen ongeveer 15 minuten.
- Verwarm de oven voor op 200. boter je vormen en vul ze met het deeg.
- Laat de baba stijging 30-45 minuten of totdat bijna verdubbeld in grootte.
- Bak ze in ongeveer 12 minuten tot ze gaar zijn” Priktest “
- Haal ze uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.

### Siroop Ingrediënten:

- 1 lt. Water en 400 gr. Bruine suiker
- 1 kaneelstokje en 1 citroen schil
- 1 glas van 40 ° donkere rum

### Bereiden van de siroop;

- Laat geheel zachtjes doorkoken en trekken op laag vuur.
- Serveren van de baba's met een beetje afgekoelde siroop.
- Als extra garnituur evt. fijn gesneden fruit op laatste moment

## Sorbet van bloed sinasappel;

### Ingrediënten;

- 3 dl water
- 300 gram suiker tot stroop koken.
- sap van een citroen,
- 5 dl bloedsinaasappelsap,
- grand marnier naar smaak,

### bereiding;

- kook van het water en de suiker een siroop
- en vermeng dat met het citroensap en sinaasappelsap
- breng op smaak met de likeur en zet koud
- draai het in de ijsmachine koud tot sorbetijs.

### Tip;

- Je kunt de schil na het persen de binnenkant schoonkrabben met een appelboor en er later je sorbetijs in serveren”