
Menu
Zalmbonbons
met garnalen op een krokant toastje
Koolrabisoep
met croutons en een crumble van ham
Eendenborstfilet
schorseneren beurre noisette,
balsamico-vijgsaus en pastinaakpuree
Limoncello mousse
met frambozen

Zalmbonbons met Hollandse garnalen

Op krokante toastjes van desembrood

Ingrediënten (4 personen)

- **400 g gerookte zalm**
- **200 g Hollandse garnalen**
- **100 g crème fraîche**
- **1 el mayonaise**
- **½ avocado**
- **1 citroen**
- **1 à 2 el bieslook**
- **Rucola**
- **Peper en zout**
- **Desembrood**

Bereiding

1. **Bekleed vier kleine kommetjes met plasticfolie.**
2. **Verdeel de plakjes gerookte zalm over de kommetjes. Laat de zalm goed overlappen en over de rand hangen.**
3. **Meng de mayonaise, crème fraîche, rasp van een halve citroen, 1 tl citroensap en de bieslook.**
4. **Snijd de avocado in kleine blokjes en meng voorzichtig door het roommengsel, samen met de Hollandse garnalen.**
5. **Breng op smaak met peper en zout.**
6. **Verdeel de vulling over de kommetjes met zalm.**
7. **Vouw de zalm dicht en trek de plasticfolie strak, zodat er mooie bonbons ontstaan.**
8. **Laat opstijven in de koelkast.**
9. **Rooster het desembrood krokant en steek er mooie toastjes uit.**
10. **Verwijder de plasticfolie en leg elke zalmbonbon op een toastje.**

Afwerking

Garneer met rucola, extra citroenrasp en eventueel nog wat Hollandse garnalen.

Koolrabisoep

Ingrediënten (4 personen)

- **800 g koolrabi**
- **1 ui**
- **1 teen knoflook**
- **1 el mosterd**
- **200 ml kookroom**
- **800 ml groentebouillon**
- **Olijfolie**
- **1 tl citroensap**
- **Bieslook**
- **Croutons**
- **Peper en zout**

Bereiding

1. **Snijd de koolrabi in kleine stukken.**
2. **Fruit de fijngesnipperde ui en knoflook aan in olijfolie.**
3. **Voeg de koolrabi toe en bak 2 minuten mee.**
4. **Giet de groentebouillon erbij.**
5. **Voeg de mosterd en het citroensap toe.**
6. **Kook tot de koolrabi gaar is.**
7. **Pureer de soep.**
8. **Roer de kookroom erdoor en kruid bij met peper en zout.**
9. **Werk af met bieslook en croutons.**

Eendenborstfilet met schorseneren, beurre noisette, balsamico-vijgensaus en pastinaakpuree

4 personen

Ingrediënten

Voor de pastinaakpuree

- **600 g pastinaak**
- **150 ml volle melk**
- **150 ml groentebouillon**
- **40 g roomboter**
- **Peper en zout**
- **Nootmuskaat**

Voor de schorseneren

- **500 g schorseneren**
- **1 citroen**
- **60 g roomboter**
- **Peterselie**
- **Zout**

Voor de eendenborst

- **2 eendenborstfilets**
- **Peper en zout**

Voor de balsamico-vijgensaus

- **4 rijpe verse vijgen of 6 gedroogde vijgen**
- **1 sjalot**
- **1 teentje look**
- **100 ml balsamicoazijn**
- **100 ml rode port of rode wijn**
- **200 ml wild- of gevogeltefond**

- **1 el vijgenjam**
- **20 g roomboter (ijskoud)**

Bereidingswijze

1. Pastinaakpuree

Kook de pastinaak in melk en bouillon gaar. Giet af, vang een klein beetje kookvocht op en pureer de pastinaak glad met de koude boter, nootmuskaat en peper en zout.

2. Schorseneren voorbereiden

Schil de schorseneren onder stromend water en leg ze direct in een kom koud water met citroensap.

Snij in stukken van 4 tot 5 cm.

Kook ze in licht gezouten water in ongeveer 10 minuten beetgaar.

3. Balsamico-vijgensaus

Verhit een klontje boter en fruit de sjalot en look glazig.

Blus af met de balsamicoazijn en de port. Laat inkoken op hoog vuur tot het stroperig begint te worden.

Voeg de fond en vijgen toe. Laat nog 8 tot 10 minuten zachtjes inkoken.

Haal de pan vlak voor het serveren van het vuur en klop de ijskoude boter erdoor voor een mooie glans.

4. Eendenborst bakken

Snij de vetkant van de eendenborstfilets kruislings in tot op het vlees.

Bestrooi met peper en zout.

Leg de filets met de vetkant naar beneden en zet het vuur middelhoog.

Bak 8 tot 10 minuten.

Draai het vlees om en bak nog 2 tot 4 minuten (54-56°C).

Laat 5 tot 10 minuten rusten in aluminiumfolie.

5. Schorseneren afwerken

Smelt de 60 g roomboter en laat bruisen tot het schuim wegtrekt, de boter lichtbruin kleurt en een nootachtige hazelnootgeur ruikt.

Voeg de schorseneren toe en bak ze 2 tot 3 minuten. Bestrooi met zout en peterselie.

6. Serveren

Schep een mooie spiegel pastinaakpuree op de borden.
Verdeel de schorseneren erover, snij de eendenborst in mooie plakken en lepel de vijgensaus eromheen.

- **1 à 2 el bieslook**
- **Rucola**
- **Peper en zout**
- **Desembrood**

Bereiding

1. **Bekleed vier kleine kommetjes met plasticfolie.**
2. **Verdeel de plakjes gerookte zalm over de kommetjes. Laat de zalm goed overlappen en over de rand hangen.**
3. **Meng de mayonaise, crème fraîche, rasp van een halve citroen, 1 tl citroensap en de bieslook.**
4. **Snijd de avocado in kleine blokjes en meng voorzichtig door het roommengsel, samen met de Hollandse garnalen.**
5. **Breng op smaak met peper en zout.**
6. **Verdeel de vulling over de kommetjes met zalm.**
7. **Vouw de zalm dicht en trek de plasticfolie strak, zodat er mooie bonbons ontstaan.**
8. **Laat opstijven in de koelkast.**
9. **Rooster het desembrood krokant en steek er mooie toastjes uit.**
10. **Verwijder de plasticfolie en leg elke zalmbonbon op een toastje.**

Afwerking

Garneer met rucola, extra citroenrasp en eventueel nog wat Hollandse garnalen.

Smakelijk! 🥂

Limoncello mousse met frambozen

125 g frambozen
2 El bloemsuiker
1 El citroensap
1 TL maizena
250 g slagroom
200 g roomkaas
Zeste van 1 citroen
50 ML limoncello
25 g bloemsuiker

Kook de frambozen met 2 El bloemsuiker en het citroensap, laat zachtjes pruttelen tot ze zacht zijn.
Giet door een zeef en doe terug in het pannetje.
Meng de maizena met een klein beetje water, roer door de frambozensaus en breng terug aan de kook, blijf roeren tot de saus dikker wordt.
Verdeel over glaasjes en laat afkoelen.
Klop de slagroom stijf. Meng roomkaas, bloemsuiker, limoncello en citroenzeste goed door elkaar.
Spatel de geklopte room erdoor.
Verdeel over de glaasjes en garneer met verse frambozen en eventueel wat speculaascrumble.
Laat opstijven in de koelkast.