

## Enschede dames 4

### **Voorgerecht:**

**Taartje van harder met tomaat, basilicum en een roomsaus met bieslook en venusschelpen en een veldslasoepje met een roomkraagje.**

### **Ingrediënten:**

#### Voor de vulling :

2 tomaten ( gepeld, ontdaan van pitjes en in blokjes)  
1 bosje basilicum  
2 eetlepels olijfolie  
zout en peper

#### Voor de saus :

2 dl visbouillon  
2 dl droge witte wijn  
1 eetlepels fijngehakte sjalot  
2dl room  
1 eetl. boter  
2 eetlepels gehakte bieslook  
zout en peper

#### Voor de persillade :

100 gram boter  
1 bos peterselie  
2 sjalot  
evt. knoflook  
zout en peper

#### Harder:

Fileer de vis. Bewaar kop en graten voor de visfond. Snijd 6 mooie stukken voor het taartje en de restanten worden ook voor de visfond gebruikt.

### **De bereidingswijze :**

#### Voor de visfond:

Breng aan de kook 5 dl. water en 2 dl. wijn en voeg toe de afsnijdsels van de vis  
2 st. fijgesneden bleekselderij, de peterseliestelen, 2 sjalotten evenals wat peper en  
zout en een evt. een laurierblaadje. Laat 20 min. zachtjes trekken.  
Zeven en laat de fond inkoken.

#### Voor de saus:

Hak de sjalot en bieslook fijn.  
De visbouillon, de witte wijn en gehakte sjalot en tot de helft inkoken en zeven.  
De room toevoegen en weer inkoken, op smaak brengen met wat zout en peper, en  
warm houden.

#### Voor de vulling:

De tomaten ontvellen, ontdoen van de pitten, laten uitlekken en in kleine blokjes snijden. De basilicum fijnsnijden.  
Alle ingrediënten mengen en met zout en peper op smaak brengen.

Voor de persillade:

Peterselie en sjalot fijnsnijden. Boter in de pan doen en de ingrediënten smoren. Op smaak brengen met peper en zout.

Kook de venusschelpen met wat water en een scheutje witte wijn een paar minuten totdat de schelpjes opengaan.

Voor het taartje:

De ring invetten en op een beboterde bakplaat zetten.

Vullen met een plak harder van ongeveer 1 cm dik en daarop de vulling doen, dan opnieuw een plak harder en vervolgens weer een laagje vulling en vullen we de resterende ruimte van de ring met de persillade.

Nu bakken we het taartje in de oven in ongeveer 10 minuten op een temperatuur van 200 graden Celsius tot de bovenkant mooi bruin is.

Voor het veldslasoepje:

80 gr. veldsla

1 sjalot

150 ml. visfond

100 slagroom

Fruit de fijngesneden sjalot en voeg de veldsla toe tot de veldsla geslonken is en dan de visfond toevoegen.

Pureer met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.

Klop de room loobig, breng op smaak met wat peper en zout en serveer in een klein glaasje.

### **Serveren:**

Het taartje op het midden van het bord uit de vorm drukken, de saus er omheen napperen en wat bieslook en de venusschelpen in de saus strooien.

Het glaasje op het bord plaatsen en serveren.

## **Hoofdgerecht**

### **Zijlende op wilde spinazie, met portsaus en gekarameliseerde meloesuitjes**

#### **Ingrediënten**

Voor het vlees:

300 gr. Zijlende van rund, gevacumeerd

30 ml olijfolie

30 gr boter

Peper

Zout

Voor de saus:

3 dl runderfond

1,5 dl rode port

30 ml balsamico azijn

Restant vleesvocht

Voor de gekarameliseerde meloesuitjes:

25 meloesuitjes

50 gr. suiker

20 gr. Boter

Voor het torentje van aardappel en geitenkaas:

150 gr. Geitenkaas

3 vastkokende aardappels

Voor de gegrilde courgettelinten:

1 courgette

zout

Voor de spinazie:

250 gr wilde spinazie

1 sjalot

25 ml olijfolie

Peper

Zout

Voor de compôte:

200 gr. Meloesuitjes

Afsnijsels van de appels (van het nagerecht)

0,5 dl rode port

Peper

Zout

## **De bereidingswijze**

Voor het vlees:

Breng een hoeveelheid water (zodat het gevacumeerde vlees onder staat), in een pan op 50 graden celsius. Zet de pan met het vlees 1 uur in een oven van tevens 50 graden. Bewaak de temperatuur. Haal het vlees uit het water en laat het 45 min. in de zak staan, om het vervolgens uit het vacuum te halen en nogmaals 45 min. te laten rusten. Bewaar het vleesvocht voor de portsaus. Bak het vlees, kort, rondom bruin in het olijfolie/boter mengsel en voeg peper en zout toe. Afhankelijk van het uitserveermoment, alsnog in aluminiumfolie in de oven (van nog steeds 50 graden) leggen om op temperatuur te blijven.

Voor de saus:

Laat de runderfond, de port en het vleesvocht tot eenderde inkoken. Voeg halverwege de balsamico azijn toe. Monteer met beurre manier.

Voor de gekarameliseerde meloesuitjes:

Maak een mooie karamel van de boter en de suiker en laat de hele uitjes daarin karameliseren.

Voor het torentje van aardappel en geitenkaas:

Schil de aardappels en kook ze met wat zout beetgaar. Laat ze afkoelen. Snijd ze in schijven en maak torentjes van aardappel en geitenkaas. Laat ze warm worden in de warmhoudlade.

Voor de courgettelinten:

Snijd van de courgette mooie linten en bestrooi ze met zout. Grill ze in de grillpan.

Voor de spinazie:

Fruit de gepelde sjalot in olijfolie in een wok. Voeg de van nerven ontdane wilde spinazie toe en roerbak even op hoog vuur. Goed uit laten lekken.

Voor de compôte:

Fruit de gepelde en gesnipperde meloesuitjes en de appelafsnijfels in boter en voeg halverwege de port erbij. Laten garen, en daarna met de staafmixer fijn maken. Op smaak brengen met peper en zout.

## **Serveren**

Leg het vlees op een bedje van spinazie en maak verder een mooie compositie met de aardappel/geitenkaas torentjes, de courgettelinten, de saus, de compôte en de meloesuitjes

## **Nagerecht**

### **Basilicumroomijs in een appel op bladerdeeg met creme anglaise**

#### Ingrediënten:

##### Basilicumroomijs

30 gr basilicum  
200ml slagroom  
100 ml melk  
2 eidooiers  
60 gr suiker  
half vanillestokje

##### Appels

3 appels  
100 gr suiker  
citroensap van halve citroen

##### Bladerdeeg

4 plakken  
pijnboompitten  
25 gram suiker

##### Karamelfiguren

Suiker

##### Creme anglaise

3 eidooiers  
50 gr suiker  
merg van vanillestokje  
100 ml room  
100 ml melk

##### Basilicumijs

Klop 2 eidooiers en de suiker. Warm de slagroom op en voeg een half vanillestokje toe. Laat dit 10 minuten trekken. Verwijder het stokje en voeg de merg toe. Doe een deel van de room bij de eidooiers al kloppend. Voeg daarna beide mengsel samen. Breng au bain marie de substantie op ongeveer 70 graden tot de massa begint te binden. Zet pan in koud water. Hak de basilicum fijn en voeg aan de koude massa toe. Pureer even met de staafmixer en zet weg tot gebruik. Draai er een half uur voor uitserveren ijs van..

##### Appels

Boor de appels uit met een appelboor. Afsnijdsel naar hoofdgerecht. Dompel de appels in een pan met water en sap van een halve citroen en suiker ze. Leg de appels in een vergiet en hang deze boven de pan te stomen gedurende 5 minuten met deksel op de pan. Zet de appels weg tot gebruik.

### Bladerdeeg.

Snijd uit 3 plakken rondjes en besuiker de rondjes. De vierde plak wordt uitgerold en bestrooid met suiker en pijnboompitten. Dan wordt er uit deze plak 3 stengels gesneden. Bak het bladerdeeg op 200 graden 20 minuten.

Als de rondjes zijn afgekoeld en dik genoeg zijn, dan in tweeën snijden.

### Gekarameliseerde figuren.

Doe een scheutje water in een pan, voeg de suiker toe en breng dit op een middelmatig vuur zonder te roeren aan de kook. Zet een pan met koud water klaar en als de massa licht begint te kleuren van het vuur halen en afkoelen in de pan met koud water. Laat de massa op bakpapier langs een lepel langzaam in een dun straaltje van de lepel lopen en maak zo een figuurtje.

### Crème anglaise

Klop de eidooiers en de suiker au bainmarie luchtig. Voeg het merg van een vanillestokje toe aan de room en melk en voeg ook dit roomengsel al kloppend toe aan het ei-suikermengsel.

### Serveren:

Leg een rondje bladerdeeg in het midden van het bord. Leg daarop een appel met daarin een bolletje basilicumijds. Maak van de crème anglaise een spiegel en decoreer met de karamelfiguren en bladerdeegstengel. Serveer direct.