

# KORT GEMARINEERDE ZIJLENDE MET EEN ZOETZURE SALADE VAN APPEL, COURGETTE EN BLEEKSELDERIJ, GEGRILDE COURGETTE, SORBET VAN TOMAAT EN BASILICUM EN GEKARAMELISEERDE MELOESUITJES

## Ingredienten:

### Zijlende

300 gram zijlende  
1 vanillestokje  
zout, suiker en peper

### Appelsalade

2 st. Jonagold  
1 st courgette  
2 st. bleekselderij

### Sorbet

1 st vleestomaat  
Basilicum  
2,5 dl water  
50 gram suiker

### Meloesuitjes

300 gram meloesuitjes  
suiker  
water  
port

### Courgette

1 st courgette

### Garnituur

50 gram pijnboompitten  
100 gram veldsla

## Bereiding

### Zijlende

Marineer de zijlende in zout, merg van vanillestokje, suiker en peper. Bak nadien kort aan in olijfolie en laat nog 3 minuten garen in oven op 160° C.

Inpakken in aluminiumfolie en laten rusten in de koelkast.

### Zoetzure appelsalade

Snijd een fijne brunoise van appel, bleekselderij en courgette en laat marinieren in olijfolie, notenolie, vruchtenazijn, suiker, peper en zout.

### Sorbet

Ontvel de tomaat en haal er de pitjes uit (bewaren voor hoofdgerecht). Snij de basilicumblaadjes fijn en voeg wat witte peper toe.

Los de suiker op in het water. Meng beide en draai er ijs van.

### Courgette

Schil met een kaasschaaf plakken van de courgette en grill ze kort.

### Meloesuitjes

Maak een suikerstroop van 200 gram suiker en 2 dl. water en blus af met port.

Maak de uitjes schoon en laat ze karameliseren in de vloeistof.

### Garnituur

Rooster de pijnboompitten en maak de veldsla schoon.

### Presentatie

Haal de zijlende uit de folie en snijd er dunne plakken van.

Bekleed een ring met een reep courgette en enkele plakken vlees.

Vul verder op met de appelsalade.

Leg wat veldsla op een koud bord en plaats daar de ring op. Haal de ring weg.

Doe een bolletje sorbet in een glaasje en zet dat naast het vlees.

Leg een paar uitjes op het bord en strooi er wat pijnboompitten omheen.

Druppel er wat karamel van de uitjes omheen.



# KOUD GEROOKTE EN DAARNA OP TWEE MANIEREN BEREIDE HARDER, MOUSSELINE VAN AARDAPPELEN, PIZZA MET GEITENKAAS EN TOMAAT, KRUIDIGE SAUS EN GROENE COULIS

## Ingrediënten

### Harder

1 ½ kg harder

### Mousseline van aardappelen

3 st aardappelen

1 st eidooier

slagroom

melk

bieslook

nootmuskaat

peper en zout

### Pizza met geitenkaas en tomaat

1 vel bladerdeeg

½ st vleestomaat

150 gram geitenkaas

1 st sjalot

### Saus

1 st sjalot

zaadjes van tomaten

runderfond

rode port

witte wijn

balsamico azijn

½ st vleestomaat

### Groene coulis

Basilicum, peterselie, bieslook en

15 st venusschelpen

een beetje spinazie

### Bereiding

#### Harder

Fileer de harder, maar laat het vel eraan. Portioneer in 6 gelijke stukken.

Rook de filets koud.

Bak daarna 3 filets in weinig olijfolie en gaar enkele minuten in de oven op 160° C.

Stoom de andere 3 filets gaar.

#### Mousseline van aardappelen

Kook de aardappelen en maak er een mousseline van met slagroom, eidooier, melk en bieslook.

### Pizza met geitenkaas en tomaat

Laat de tomaat en de fijngesneden sjalot inkoken tot een droge compote.

Snijd uit het bladerdeeg 3 rondjes en bak ze in de oven tussen twee siliconenmatjes.

Beleg de rondjes met compote en geitenkaas en bak af in de oven.

### Kruidige saus

Voor de saus een sjalot aanstoven met de zaden van de tomaten, afblussen met runderfond, rode port, witte wijn en balsamico azijn.

De saus mixen, zeven en afwerken met koude boter en brunoise van tomaat.

### Groene coulis

Blancheer basilicum, peterselie, bieslook en een beetje spinazie gaar. Mix in de blender met een beetje kookvocht en monteer op met olijfolie.

### Venusschelpen

Spoel het zand uit de venusschelpen en kook ze kort tot de schelpen opengaan.

### Spinazie

Was de spinazie en bak in een beetje boter. Laat wat room inkoken en voeg er op 't laatst de spinazie aan toe.

### Presentatie

Leg een lepel spinazie op een groot warm bord en plaats daarop een stukje gebakken vis.

Leg ernaast een lepel aardappelmousseline met daarop een stukje gestoomde vis.

Leg ertussen de pizza van tomaat en geitenkaas.

Schenk er een klein beetje saus omheen en druppel aan de buitenkant van het bord wat groene coulis.

Garneer met de venusschelpen.



# APPELTAART VAN DE ZUSTERS TATIN MET EEN CRUNCH VAN BLEEKSELDERIJ, SAFFRAANIJS EN EEN APPELSABAYON

## Ingrediënten

### Taart

1 ½ st Jonagold  
40 gram boter  
65 gram suiker  
¼ st citroen (sap van)  
½ st bleekselderij  
3 vel bladerdeeg

### Saffraanijs

150 ml melk  
200 ml slagroom  
1 enveloppe saffraan  
2 st eierdooiers  
50 gr fijne kristalsuiker

### Sabayon

2 st eieren  
40 gram suiker  
2 el witte wijn  
kaneel  
½ st Jonagold  
boter en suiker

### Garnering

60 gram bloem  
1 st ei  
100 gram water  
suiker

## Bereiding

### Taart

De appels schillen, klokhuis verwijderen en in plakjes snijden

De bleekselderij wassen en in dunne plakjes snijden.

Suiker, boter en citroensap op het vuur in een sauteuse laten karameliseren.

Eerste de bleekselderij en daarna de stukjes appel erin schikken en in de oven laten garen.

Na het garen laten afkoelen.

Het bladerdeeg uitrollen en op de afgekoelde appels leggen, zodanig dat het geheel bedekt is.

Terug in de oven in plm. 10 minuten afbakken.

De pan laten afkoelen, terug op het vuur kort verwarmen en dadelijk uitstorten.

Uit de taart 3 ronde plakken steken.

### Saffraanijs

Verwarm de melk met de helft van de slagroom in een steelpan en neem van het vuur. Voeg de saffraan toe en laat het mengsel 30 minuten trekken en helemaal afkoelen. Klop de eidooiers met suiker romig. Voeg beetje bij beetje de saffraanmelk toe en klopt het mengsel romig en schuimig. Klop de rest van de room bijna stijf en schep door het saffraanmengsel. Bereid het ijs in een ijsmachine. Neem het ijs 30 minuten van tevoren uit de vriezer en laat het een beetje zacht worden.

### Sabayon

Scheidt de eidooiers van de eiwitten. Voeg de suiker bij de dooiers en klop tot een schuimige massa. Voeg de wijn bij en klop tot alle ingrediënten goed vermengd zijn.

Plaats de kom au bain-marie en klop tot een luchtige sabayon. Voeg wat brunoise van appel toe.

Haal de pan van het water en giet de sabayon in een glazen schaal. Laat afkoelen

Snijdt van de appel 3 plakken en bak in boter met wat suiker.

### Garnering

Meng alle ingrediënten goed en doe in een spuitflesje.

Spuit op bakpapier figuurtjes en bak kort in de oven.

### Presentatie

Leg op een grot koud bord een stukje taart, een bolletje ijs en een plakje appel met daarop de sabayon.

Plaats op de taart een koekje.

