

Bistro menu

2 personen

Lekker romantisch dineren zoals in een Parijse bistro doe je met dit menu gewoon thuis. Bij de Franse keuken denk je waarschijnlijk aan quiche Lorraine, maar er is zoveel meer te ontdekken! Geniet van dit heerlijke Franse bistromenu en haal Frankrijk naar je eigen huiskamer en hoef je niet naar Parijs te rijden of de Route du Soleil te volgen. Zet alle vier deze Franse recepten met heel veel 'amour' op tafel.

Salade met geitenkaasmousse, spekjes en frambozenvinaigrette

Voorgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g zachte geitenkaas
- 65 ml slagroom
- 65 g magere spekreepjes
- 75 g gemengde bladsla
- ½ bosje dille

Dressing

- 50 gram diepvries frambozen, ontdooid
- ½ el mosterd
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el olijfolie
- ½ el honing



ZO MAAK JE HET:

Roer de geitenkaas glad met een spatel.

Klop in een andere kom de slagroom stijf.

Spatel de kaas en slagroom voorzichtig door elkaar, breng op smaak met peper en zet in de koelkast.

Bak de spekreepjes knapperig in een droge, hete koekenpan en houd apart.

Pureer de ingrediënten voor de dressing.

Verdeel wat slablaadjes en dille over de borden.

Schep met twee lepels een quenelle geitenkaasmousse op de sla.

Verdeel de spekjes erover en besprenkel met de frambozendressing.

TIP: Serveer bij dit recept een Franse witte wijn, zoals Graves Supérieur.

Lichtgebonden preisoep met een sesam-krokantje

Tussengerecht



35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vel filodeeg, ontdooid
- 0.5 eetlepel boter, gesmolten
- 1 eidooier, losgeklopt
- 0.5 theelepel sesamzaad
- 1 prei, in ringen
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 klein teentje knoflook, geperst
- ½ el bloem
- 500 ml kippenbouillon
- 3 el witte wijn
- 2 tl crème fraîche



Materiaal: bakplaat met bakpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd het filodeeg in 4 driehoekjes.
3. Bestrijk met de gesmolten boter en leg de driehoekjes op elkaar zodat er 2 driehoekjes ontstaan.
4. Leg op de bakplaat, bestrijk licht met eidooier en bestrooi met het sesamzaad en grof zeezout.
5. Bak in de oven in circa 5 minuten krokant.
6. Neem de krokantjes uit de oven en laat afkoelen.
7. Houd wat preiringen apart om te garneren.
8. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de rest van de prei, sjalot en knoflook circa 10 minuten.
9. Voeg de bloem toe en roer door.
10. Voeg vervolgens de bouillon en wijn toe en laat nog 10 minuten pruttelen.
11. Neem de pan van de warmtebron en pureer de soep met een staafmixer glad.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Verdeel over de kommen, schep wat crème fraîche erop en serveer met een sesam-krokantje en preiringen.

Witvis in beurre noisette met haricots verts

Hoofdgerecht



40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  375 g krieltjes met schil, schoongeboend
-  2 el olijfolie
-  ½ bol knoflook, gehalveerd
-  1 takje rozemarijn, gerist
-  1 takje tijm, gerist
-  250 g haricots verts of sperziebonen, afgehaald
-  4 el boter
-  1 el hazelnoot, gehakt
-  1 el kappertjes
-  klein handje platte peterselie, fijngehakt
-  2 witvisfilets



Materiaal: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schep de krieltjes op een bakplaat om met de olijfolie, knoflook in de schil, rozemarijn en tijm.
3. Bestrooi royaal met grof zeezout en bak de krieltjes in de oven in circa 30 minuten gaar en goudbruin.
4. Schep halverwege om.
5. Kook intussen de haricots verts in circa 4 minuten beetgaar.
6. Verhit 3 eetlepels boter in een steelpan op middelhoge stand tot de boter lichtbruin kleurt en notig begint te geuren.
7. Voeg de hazelnoten en kappertjes toe en bak deze 1 minuut mee.
8. Bestrooi met de peterselie en schenk de saus in een warme kom.
9. Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak de visfilets in circa 3 minuten per kant gaar.
10. Serveer de vis met wat haricots verts en de krieltjes.
11. Schep de beurre noisette erover.

TIP: Kies bij dit recept voor klassiek Frans met een traditionele Bourgogne Chardonnay.

Crêpes met gebakken peertjes en karamelsaus

Nagerecht



50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  50 g bloem
-  100 ml melk
-  1 ei
-  15 g boter

Saus

-  25 g suiker
-  25 g boter
-  50 ml slagroom

Peer

-  1 el boter
-  2 kleine peren, in partjes, zonder klokhuis
-  mespunt kaneelpoeder

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm voor de karamelsaus de suiker in een steelpan met dikke bodem met 1 eetlepel water en een snufje zout.
2. Laat rustig goudbruin worden, zonder te roeren.
3. Schud de pan af en toe voorzichtig heen en weer.
4. Verwarm in een tweede steelpan de boter met de slagroom.
5. Giet voorzichtig de warme room bij de gekaramelliseerde suiker en roer met een houten spatel tot een glad mengsel.
6. Klop een glad crêpebeslag van de bloem, melk en het ei.
7. Verhit een klontje boter in een koekenpan of crêpepan.
8. Schep steeds een beetje beslag in de pan en bak de crêpes zo dun mogelijk goudbruin.
9. Herhaal tot het beslag op is.
10. Verwarm voor de peren de boter in een koekenpan.
11. Leg de peren erin en bestrooi met kaneel.
12. Bak circa 5 minuten en keer halverwege.
13. Serveer de crêpes in vieren gevouwen met de warme peren.
14. Besprenkel met de karamelsaus.
15. Lekker met een bolletje vanille-ijs.

TIP: Schenk bij dit recept een Tawny Port.

