

Fris wit menu

2 personen

Deze witte gerechten vormen samen een licht en stijlvol voorjaarsmenu. Ben je fan van het witte goud, oftewel asperges? Deze kun je ook prachtig serveren in deze tijd van het jaar. Zo kook je perfect viergangendiner om de lente te vieren! Tip: dek je tafel met een wit tafelkleed en witte accessoires, zoals witte bloemen en servetten. Zo blijf je helemaal in het thema. Als je het leuk vindt, kun je ook een accentkleur toevoegen, zoals rood of oranje. Eet smakelijk!

Kruidenricotta-hummuspoffertjes

Voorgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 gram ricotta
- 1 el basilicum, fijngehakt en basilicum, om te garneren
- 1 el citroensap
- 4 poffertjes, kant-en-klaar
- 4 el hummus
- 1 el sesamzaad

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ricotta met de gehakte basilicum, het citroensap en zout en peper.
2. Verwarm de poffertjes eventueel.
3. Verdeel de hummus over de poffertjes en schep de ricotta erop.
4. Rooster het sesamzaad licht in een hete koekenpan.
5. Bestrooi de poffertjes met de sesam en basilicumblaadjes.

TIP: Vervang de basilicum eens door munt.

TIP: Schenk bij dit gerecht een Grüner Veltliner.



Venkelsoep met kip en taugé

Tussengerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1½ el olijfolie
- ½ venkelknol, in stukjes, loof apart
- kleine ui, gesnipperd
- 375 ml kippenbouillon
- 100 ml kookroom of crème fraîche
- 75 g gerookte kipfilets, in dunne reepjes
- 25 g taugé

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en roerbak hierin de venkel en ui 2-3 minuten.
2. Schenk de bouillon erbij en roer 65 ml kookroom erdoor.
3. Breng de soep aan de kook en laat deze 12-15 minuten zachtjes koken.
4. Pureer de soep en breng op smaak met peper.
5. Schep de kipreepjes erdoor en verwarm zonder te koken.
6. Verdeel de taugé over kommetjes.
7. Schep de hete soep erop, voeg een scheutje room toe en garneer met venkelgroen.

TIP: Schenk bij dit gerecht een Grüner Veltliner.



Kabeljauw met geroosterde bloemkool op aardappelmousseline

Hoofdgerecht



40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 ml visbouillon
- 2 kabeljauwhaasjes of kabeljauwfilets (à 125 g)
- ½ bloemkool
- olijfolie
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt

voor de mousseline

- 250 g vastkokende aardappels, geschild, in stukken
- 2 – 3 el kookroom
- klontje boter

voor de saus

- 100 g boter
- 2 eidooiers
- 1½ el citroensap
- ½ el dille, gehakt en dille, om te garneren



Materiaal: bakplaat met bakpapier, stoompan of ingevette zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Begin met de bloemkool.
3. Verwijder het blad en snijd de bloemkool horizontaal in plakken van 2 cm dik.
4. Leg naast elkaar op de bakplaat en bestrijk de plakken royaal met olijfolie.
5. Rooster 20-25 minuten in het midden van de oven.
6. Bestrooi de laatste minuten van de oventijd met de Parmezaanse kaas.
7. Kook intussen de aardappels in 20 minuten gaar.
8. Giet af, stamp fijn en klop de kookroom, boter, zout en peper erdoor.
9. Houd warm in de oven.
10. Verwarm de visbouillon voor de kabeljauw in een stoompan of ruime pan.
11. Ga intussen verder met de hollandaisesaus.
12. Smelt de boter zonder te kleuren en laat iets afkoelen.
13. Klop de eidooiers in circa 2 minuten tot een crème.
14. Klop 2 eetlepels citroensap erdoor.
15. Zet de kom met de eidooiers op een pan heet water en zet deze op een lage stand.
16. Voeg de gesmolten boter al roerend met een garde in een straaltje langzaam toe aan de eidooiers.
17. Neem de kom van de pan.
18. De saus moet zo dik zijn dat hij op de bolle kant van een lepel blijft liggen.
19. Voeg eventueel een scheutje water toe als de saus te dik is.
20. Roer de dille, zout en peper erdoor.
21. Houd de saus warm in een thermoskan of in de oven.
22. Leg de kabeljauw in de stoommand of ingevette zeef, hang boven de bouillon en stoom de vis in 5-8 minuten, afhankelijk van de dikte, gaar.
23. Verdeel de aardappelmousseline over warme borden en leg daarop de geroosterde bloemkool.
24. Leg de vis erop, besprenkel met de saus en garneer met dille.

TIP: Dit klassieke gerecht vraagt om een volle Franse Chardonnay.

Witte chocolade-anijsmousse

Nagerecht



30 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 225 g witte chocolade, in stukjes
- 200 ml slagroom
- 2½ steranijs
- kaneelpoeder

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 100 gram witte chocolade au bain-marie en strijk de gesmolten chocolade uit op bakpapier.
2. Laat afkoelen en breek de chocolade vervolgens in stukken.
3. Verwarm intussen 100 ml slagroom zonder te koken en laat hierin de steranijs circa 15 minuten trekken.
4. Smelt de rest van de chocolade in de warme room.
5. Laat afkoelen en verwijder de steranijs.
6. Klop de rest van de slagroom stijf met een snufje kaneelpoeder en spatel door het chocolademengsel.
7. Verdeel deze mousse over 2 glazen en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
8. Verdeel voor het serveren de stukken chocolade over de glazen en bestuif met kaneelpoeder.

TIP: Witte chocolade doet het goed met een zoete bubbel, zoals een Cava Demi Sec.

