

Voorjaars menu

2 personen

Ook met z'n tweetjes wil je soms helemaal uitpakken. Maak er een feestje van aan tafel met dit luxe voorjaars viergangenmenu, perfect op maat voor twee personen.

Zalmbonbon met Hollandse garnalen

Voorgerecht

 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g gerookte zalm
-  75 g crème fraîche
-  ½ el mayonaise
-  ¼ citroen (rasp en sap)
-  125 g Hollandse garnalen
-  ½ sjalot (gesnipperd)
-  ½ tl kappertjes
-  1 takje dille (fijnggehakt) en dille (om te garneren)

Materiaal: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Bedek 2 kleine kommetjes met vershoudfolie en verdeel de zalm erover.
2. Zorg dat de plakjes zalm overlappen zodat er geen gaten ontstaan.
3. Laat de zalm iets over de rand hangen, zodat je de bonbons makkelijk kunt dichtvouwen.
4. Meng de crème fraîche met de mayonaise, citroenrasp en ½ eetlepel citroensap.
5. Hak 100 g garnalen fijn.
6. Schep de gehakte garnalen, sjalot, kappertjes en dille door de saus en breng op smaak met zout en peper.
7. Verdeel de vulling over de zalm in de kommetjes en vouw de randen dicht naar binnen.
8. Trek het folie strak zodat er een mooi pakketje ontstaat.
9. Laat de zalmbonbons minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
10. Leg de zalmbonbons omgekeerd op een bord. Garneer met de overige garnalen en wat dille.

TIP: Varieer met de vulling in dit recept en gebruik ricotta, roomkaas of mascarpone.

WIJNTIP: Een verkwikkende Pinot Grigio gaat goed samen met vis.

Witte gazpacho met amandelen en druiven

Bijgerecht

 20 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  40 g witbrood (zonder korst)
-  115 g blanke amandelen
-  ½ teentje knoflook (grof gehakt)
-  2 el olijfolie
-  1½ el witte wijnazijn
-  6 pitloze witte druiven (in kwarten)

Materiaal: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Scheur het brood in stukken en week in 150 ml koud water.
2. Pureer de amandelen en knoflook met 50 ml koud water in de keukenmachine tot een gladde pasta.
3. Neem het brood uit het water en meng door de amandelpasta. Maal vervolgens geleidelijk 1½ eetlepel olijfolie erdoor en voeg 1 eetlepel azijn toe.



4. Voeg circa 150 ml koud water toe tot een romige soep ontstaat.
5. Breng op smaak met zout en peper en voeg eventueel naar smaak wat extra azijn toe.
6. Zeef de soep en zet minimaal 2 uur in de koelkast.
7. Meng de druiven met een snufje zout en de overige olijfolie.
8. Verdeel de soep over glaasjes of kommen en leg wat druiven erin.
9. Besprenkel met olijfolie en serveer direct.

Basilicum-gnudi met groene asperges

Hoofdgerecht



25 + 360 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  60 g basilicum
-  250 g ricotta
-  150 g Parmezaanse kaas (geraspt)
-  2 eieren en
-  1 eidooier
-  75 g bloem en
-  2 el bloem (om te bestuiven)
-  1 bosje groene asperge (in stukjes van 2 cm)
-  30 g boter
-  1 citroen (rasp en sap)

Materiaal: keukenmachine, spuitzak (met gladde spuitmond), bakplaat met bakpapier, vershoudfolie, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Leg 40 gram van de basilicum in een kom en schenk hier heet water erover.
2. Haal de blaadjes direct uit het water, laat afkoelen en knijp voorzichtig uit.
3. Maal deze basilicumblaadjes in de keukenmachine met 100 gram ricotta tot een fijne pasta.
4. Meng de groene pasta met de overige ricotta, 100 gram Parmezaanse kaas, de eieren en eidooier en klop met een garde luchtig.
5. Spatel vervolgens 75 gram bloem erdoor.
6. Voeg extra bloem toe als het mengsel te plakkerig is.
7. Schep het ricotta-mengsel in de spuitzak.
8. Bestuif de bakplaat met bloem.
9. Spuit strepen van het ricotta-mengsel en snijd in stukken van 2-3 cm.
10. Bestrooi de gnudi rondom met bloem.
11. Dek af met folie en zet minimaal 6 uur (of 1 nacht) in de koelkast.

BEREIDEN

12. Neem de gnudi uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
13. Kook de asperges circa 3 minuten in water met zout en schep uit de pan.
14. Laat uitlekken op keukenpapier.
15. Schep vervolgens voorzichtig de gnudi in de pan en kook circa 1 minuut, tot ze boven komen drijven.
16. Verhit intussen de boter in een grote koekenpan.
17. Voeg de citroenrasp en -sap naar smaak toe.
18. Schep de gnudi en asperges erdoor en breng op smaak met zout en peper.
19. Verdeel over borden en bestrooi met de overige Parmezaanse kaas en basilicum.

WIJNTIP: Met basilicum kom je gelijk in Italiaanse sferen, kies daarom een kruidige witte wijn uit de laars. Bijvoorbeeld Verdicchio dei of kies voor de mousserende Lambrusco Bianco.



Eton mess met aardbeien

Nagerecht

 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 eiwit
-  60 g witte basterdsuiker
-  250 g aardbeien (in plakjes, schoongemaakt)
-  225 ml slagroom
-  ½ el poedersuiker

Materiaal: bakplaat met bakpapier, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Verwarm de oven voor op 120°C.
2. Klop het eiwit in een brandschone kom tot stijve pieken en voeg de suiker in 3 porties toe.
3. Schep hoopjes van het mengsel op de bakplaat en bak circa 1 uur onder in de oven, tot de meringues stevig zijn en makkelijk van het papier loskomen.
4. Laat afkoelen.

BEREIDEN

5. Maal een derde van de aardbeien in de keukenmachine tot een aardbeiencoulis.
6. Klop in een grote kom de slagroom met de poedersuiker luchtig.
7. Hak ⅔ van de meringues grof en meng ze door de aardbeiencoulis.
8. Schep in diepe borden, schaalpjes of glazen.
9. Schep de slagroom erop.
10. Hak de rest van de meringues fijn en strooi erover.
11. Garneer met de overige aardbeien.

TIP: Sneller klaar met dit recept? Gebruik kant-en-klare meringues of maak de schuimpjes van tevoren en bewaar ze in een afsluitbare trommel.

WIJNTIP: Met Eton mess als toetje kan er natuurlijk niets meer misgaan. Nog lekkerder met een glas Cava Demi-Sec.

