

Menu september 2010



Sint Jacobsvruchten
met gerookte zalm en saffraan



Kabeljauwhaasje
met tomaatconfituur, spinazie, mozzarella en pesto



Banaantje in bladerdeeg
met chocoladesaus



Kookclub De Kemphanen
Kempisch Genootschap ter bevordering van de eet- en tafelcultuur

St Jacobsvruchten met gerookte zalm en saffraan

Ingrediënten +- 4 pers

12 st jacobsvruchten – 4 dunne plakken gerookte zalm – 1 tomaat
– 4 dl visfumet – 50 g boter – 2 capsules saffraan - room –
peterselie - bieslook

Bereiding

- ❖ Tomaat concasseren en het vruchtvlees in blokjes snijden
- ❖ Gerookte zalm oprollen tot roosjes
- ❖ Visfumet tot de helft inkoken, saffraan erdoor roeren, opwerken met boter en naar smaak aanlengen met room, kruiden met peper en zout
- ❖ St jacobsnoden heel kort (2 min) bakken in hete boter
- ❖ Saffraansaus over diepe warme borden verdelen, 3 st jacobsnoden, een zalmroosje en tomaat erin schikken en versieren met bieslook en peterselie



Kookclub De Kemphanen

Kempisch Genootschap ter bevordering van de eet- en tafelcultuur

Sept 2010

Kabeljauwhaasje

met tomatenconfituur , spinazie , mozzarella en pesto

Ingredienten +- 4 pers

4 kabeljauwmoten (haasje)

4 tomaten

1 fijngesnipperde ajuin

200 g spinazie (vers)

4 schijven mozzarella

Tagliatelle (4 x 500 g)

Basilicum, pijnboompitten, parmezaanse kaas, look, olijfolie

Bereiding

- ❖ Stoof de geconcaseerde tomaten tesamen met de ajuin, kruid met peper en zout en een mespuntje suiker
- ❖ Stoof spinazie aan met wat grof zeezout
- ❖ Bak de kabeljauw kort aan
- ❖ Bestrijk met spinazie en tomaat en leg stukje mozzarella hier boven op. Gril af in de oven.
- ❖ Kook ondertussen de pasta
- ❖ Mix de kruiden tot er een bijna vloeibare massa ontstaat
- ❖ Garneer het bord met een laagje pasta, het vistorentje en werk af met de pesto



Kookclub De Kemphanen

Kempisch Genootschap ter bevordering van de eet- en tafelcultuur

Sept 2010

Banaantje in bladerdeeg

met chocoladesaus

Ingredienten +- 4 pers

2 bananen – bladerdeeg (1 rondel) – donkere rum – citroensap – rietsuiker – poedersuiker – verse munt – 450 g pure chocolade – 1 dl room

Bereiding

- ❖ Pel de banaan en snij in de helft
- ❖ Marineer de banaan een uurtje in wat rum en citroensap
- ❖ Borstel wat water op de bladerdeeg en leg hierin de banaan, strooi wat suiker erop en wikkel dit goed dicht
- ❖ Frituur op 180° tot ze goudbruin zijn
- ❖ Maak een chocoladesausje
- ❖ Leg banaantje op bord, versier met chocoladesaus, munt en bestrooi met poedersuiker



Kookclub De Kemphanen

Kempisch Genootschap ter bevordering van de eet- en tafelcultuur

Sept 2010