

Gevulde groene asperges

Ingrediënten Voor 4 personen	Bereiden
<i>125 gr rode linzen 4 dl groentebouillon half teentje knoflook, geperst 0,5 cm gember 1 tl komijn 4 el sinaasappel- mosterddressing</i>	Bereiding linzen Kook de linzen in de groentebouillon in ca 20-25 minuten gaar Doe na 10 minuten de knoflook erbij Pers het stukje gember boven de pan en voeg de komijn toe Giet de linzen af als ze gaar zijn en breng op smaak met de sinaasappel-mosterddressing
<i>8 groene asperges</i>	Bereiding asperges Blancheer de asperges beetgaar en snijd ze over de lengte open
<i>1 sinaasappel 50 g rivierkreeftenstaartjes 80 gr gerookte lamsham</i>	Opdienen Lepel de lizensalade met een partje sinaasappel, rivierkreeftenstaartjes en stukjes lamsham in en om de asperges

Gevulde kipfilet met champagnesaus

Ingrediënten Voor 4-6 personen	Bereiden
<i>75 gr verse spinazie</i> <i>200 gr kreeftgarnalen of Noorse garnalen</i> <i>4 scharrelkipfilets a 150 gr versgemalen peper</i> <i>380 ml gevogeltefond</i> <i>1,5 dl champagne</i> <i>1 sjalotje, gesnipperd</i> <i>2,5 dl slagroom</i> <i>1 el oestersaus</i> <i>zout</i> <i>boter</i> <i>alufolie en plastic folie</i>	Bereiding kipfilets Breng een pan met ruim water en zout aan de kook Leg de spinazie in een vergiet, giet het kokende water erover, spoel na met koud water en laat uitlekken Pureer de kreeftgarnalen met twee el slagroom Snijd en vouw de kipfilets open, leg ze tussen plastic folie en sla ze plat Bestrooi de binnenzijde met zout en peper. Beleg de binnenzijde met spinazie en garnalenpuree Rol stevig op Bestrijk 4 velletjes alufolie , 25 x25 cm, met boter leg de kipfilets erop en vouw dicht Verwarm de oven op 220 graden Breng in een grote steelpan de gevogeltefond, champagne en sjalot aan de kook en laat dit tot 1,25 dl inkoken Zeef en doe terug in de pan Voeg de resterende slagroom toe en laat inkoken tot sausdikte Doe er zout, peper en oestersaus bij Bak de foliepakketjes met de sluitrand naar boven 20 min in de oven Laat ze vervolgens daarbuiten nog 10 min rusten
	Afwerking kipfilets Snijd de kipfilets in schuine plakken, verdeel die over voorverwarmde borden naast de saus
	Opdienen Serveer met gebakken krieltjes en salade

Koffiemousse

Ingrediënten Voor 6-8 personen	Bereiden
<p>4 eierdooiers ½ kop sterk gezette koffie 1 tl vanille-essence 1 el whisky 135 gr suiker</p> <p>250 ml slagroom 2 blaadjes witte gelatine</p>	<p>Bereiding</p> <p>Mix de eierdooiers met de koffie, de essence, de whisky en de suiker en zet de kom op een pan kokend water zonder dat de kom het water raakt Laat het mengsel al roerende in 3-5 min binden Doe het mengsel over in een andere kom en laat afkoelen</p> <p>Week de gelatineblaadjes in ruim koud water tot ze zacht zijn, knijp ze uit en los ze op in 2 el heet water Laat 2 min afkoelen en giet dit bij de slagroom Klop het mengsel en giet in een dun straaltje bij het eiermengsel</p>
<p>stukje pure chocolade</p>	<p>Opdienen</p> <p>Verdeel het mengsel over koffiekopjes en zet weg tot gebruik Rasp en vlak voor het serveren wat chocolade over</p>