



Menu 18-6-2015

Lamsstoof met ansjovis, bleekselderij en olijven

Ingrediënten voor 12 personen:

- 4 el bloem
- 2 kilo lamsschouder, in grote brokken
- 120 ml olijfolie
- 2 grote ui, grof gehakt
- 8 stengels bleekselderij, in boogjes
- 16 ansjovisfilets uit blik
- 2 takje rozemarijn, fijngesneden naaldjes
- 8 teentjes knoflook, ongepeld
- 2 reep citroenschil (van onbespoten citroen)
- 2 blaadje laurier
- 2 fles droge witte wijn
- 200 g zwarte olijven met pit



Meng de bloem met zout en peper. Haal het vlees erdoor en schud overtollig bloem eraf. Verhit de olijfolie in een zware stoofpan en bak het vlees in kleine porties bruin. Fruit de ui en bleekselderij 5 minuten in de achtergebleven olie (voeg zo nodig, nog wat olie toe). Doe de ansjovis, rozemarijn en knoflook erbij en fruit nog een paar minuten mee. Voeg de repen citroenschil, laurier en witte wijn toe en breng aan de kook.

Schep het vlees terug in de pan. Leg als alles kookt een deksel ietsje schuin op de pan, draai het vuur heel laag en laat het vlees 1,5 uur stoven. Warm de laatste paar minuten de olijven mee.

Proef en maak eventueel op smaak met zout en versgemalen peper.



Menu 18-6-2015

Zoete aardappelpuree

Ingrediënten voor 12 personen:

6 zoete aardappelen
300 g verse spinazie
300 g harde geitenkaas
1,5 hand gehalveerde walnoten
15 zongedroogde tomaatjes
Beetje rucola sla

Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Breng water met een snuf zout aan de kook en kook de aardappelen tot ze zacht zijn.

Snijd de geblancheerde spinazie en de tomaatjes in reepjes en de geitenkaas in blokjes.

Zet een droge koekenpan op hoog vuur en rooster de walnoten totdat ze beginnen te kleuren.

Giet de aardappelen af, maar bewaar een scheutje kookvocht.

Prak de aardappelen fijn en maak smeugig met wat van het kookvocht en een scheutje olijfolie. Je kunt ook de olie uit het potje van de tomaatjes nemen.

Meng nu de spinazie, tomaatjes en geitenkaasblokjes door de gestampte aardappelen en breng op smaak met zout en peper. Maak af met de geroosterde walnoten.

Leg op elk bordje een bolletje pastinaak en zoete aardappelpuree. Een klein schaalpje met lamstooft en garneer met rucola en tomaatjes.



Menu 18-6-2015

Pastinaakpuree

Ingrediënten voor 12 personen:

1 kg kruimige aardappels
500 gram pastinaak
250 ml room
100 gram roomboter
2 teen knoflook
Peper en zout

Schil de aardappels, snijd ze in grote stukken en doe die in de pan.

Schil de pastinaak, snijd ze in stukken en leg die op de aardappelen.

Schil en hak de knoflook en leg ze op de pastinaken.

Kook de aardappelen, pastinaken en knoflook gaar in water met zout.

Warm ondertussen de room met de boter op.

Als de aardappelen /pastinaak gaar zijn, afgieten en in de pan terug doen om ze te laten droogstomen.

Voeg de warme room en wat peper en zout toe

Stamp het geheel met een pureestamper.

Doe de gestampte groenten in een roerzeef en draai tot een mooie puree.

Breng de puree op smaak met peper en zout en voeg zo nodig wat room toe voor de smeuïgheid.