

Menusuggestie Diner en Blanc, Restaurant Savelberg



Henk Savelberg

Salade van Hollandse garnalen
*Met Artisjokhart en Haricots verts,
fijn gesneden Sjalot, gekonfijte Eendenlever en Truffeldressing*

Deze Salade is een variatie op de Salade Homard Savelberg,
een van de klassiekers van Henk Savelberg.

De salade kan thuis voorbereid en aangemaakt worden.
Op locatie de salade dresser in een diep bord in een mooi blad kropsla
en garneren met takjes kervel.

Ballotine van Parelhoen en Girolles
*Met Salade van nieuwe aardappel,
Aceto Balsamico met basilicumolie en kruidensalade*

De Ballotine is een met paddenstoelen farce gevuld parelhoen.
Thuis voorbereid, gegaard en gesneden.

Serveer twee dunne plakken op een beetje aardappelsalade.

Basilicumolie en Aceto Balsamico eromheen scheppen.

Afmaken door (met de dressing aangemaakte) kruidensalade
boven op het gerecht te leggen.

Punch met rood fruit
En hangop van boerenyoghurt

Deze frisse fruitsoep is ijskoud het lekkerst.

Maak deze thuis en neem mee in een thermoskan!

Schep rood fruit in mooie grote glazen, schenk hier de punch op en schep
er vervolgens de hangop over. Garneer met citroenmelisse of munt.

Zie pagina 2 t/m 4 voor receptuur.

Receptuur:

Recepten zijn op basis van 4 personen!

Salade van Hollandse garnalen,

Met Artisjokharten & Haricots verts,
fijn gesneden Sjalot, gekonfijte Eendenlever en Truffeldressing

Truffel vinaigrette:

| | | |
|------|------|----------------------------------|
| 1.25 | dl | hazelnoot olie |
| 2.5 | dl | druivenpit olie |
| 35 | gr | honing |
| 25 | gr | sherry azijn |
| 75 | gr | medium sherry |
| ½ | eetl | mosterd |
| ½ | eetl | truffel stukjes peper en zout |

Alle ingrediënten mengen met een garde.

Eendenlever:

| | | |
|-----|--------|-------------|
| 1 | stuks | eendenlever |
| 600 | gr | water |
| 20 | gr | kleurzout |
| 10 | gr | suiker |
| 1 | teen | knoflook |
| 2 | takjes | tijm |

Alles behalve de lever opkoken, laten afkoelen, lever toevoegen en in de koeling 48 uur marinieren. Hierna de lever vacumeren en 50 minuten garen in een pan water van 50 graden. Terug koelen en blokjes snijden.

Artisjok harten:

| | | |
|----|-------|------------|
| 2 | stuks | artisjok |
| 1 | ltr | water |
| 30 | gr | zout |
| 1 | teen | knoflook |
| 4 | tak | tijm |
| 1 | tak | rozemarijn |
| 25 | gr | citroensap |

Zet een pan water op met alle ingrediënten en breng aan de kook. Verwijder de buitenste bladeren en het hooi van de artisjok. Kook de artisjokken gaar en laat ze in het vocht afkoelen.

Salade:

| | | |
|-----|----|--|
| 400 | gr | Hollandse garnalen |
| 120 | gr | haricot vert fijn gesneden en geblancheerd |
| 100 | gr | eendenlever blokjes |
| 50 | gr | fijngesneden sjalot |
| 100 | gr | artisjok blokjes |

Alle ingrediënten mengen en op smaak brengen met de truffel vinaigrette, peper en zout.

Ballotine van Parelhoen en Girolles

Met Salade van nieuwe aardappel,
Aceto Balsamico met basilicumolie en kruidensalade

Farce:

250 gr kip filet in blokjes gesneden
250 gr room
2 stuks eieren
18 gr zout
peper

Draai in een koude keukenmachine de ingrediënten tot een gladde farce en bewaar in de koelkast.

Ballotine:

4 stuks parelhoen filet
150 gr girolles
farce
gehakte groene kruiden

Snij de filets dwars door en leg deze op keuken folie. Plet met een hakbijl zodat een rechthoek ontstaat die overal ongeveer even dik is. Bak de girolles, breng op smaak en meng samen met de kruiden door de farce. Smeer de farce overal even dik op de filets. Rol de filets strak op in de folie en bind aan beide kanten dicht met een touwtje. Pocheer in water van 90 graden ongeveer 20 minuten. (rol van 8 cm doorsnede) Schep de rollen in een bak ijswater om af te koelen.

Aardappel salade:

400 gr nieuwe aardappel
50 gr crème fraiche
75 gr mayonaise
50 gr kippenbouillon

Snij de aardappel in kleine blokjes en blancheer beetgaar in water met zout. Meng de rest van de ingrediënten in een bekken en doe hier de uitgestoomde warme aardappel bij. Roer door en breng op smaak met peper en zout. De salade moet mooi smeug zijn. Eventueel meer mayonaise en / of crème fraiche toevoegen. Leg koud in de koelkast.

Basilicum olie:

1 bos basilicum
2 dl olijf olie

Blancheer de geplukte basilicum heel even in ruim kokend water zonder zout. Laat uitlekken en maak helemaal droog tussen een doek. Draai in de blender op met de olie tot de olie warm word. Zeef de olie.

Kruiden salade:

Maak een mooie rijke kruiden salade van geplukte basilicum, dragon, bieslook, kervel, shiso purper etc.

Dressing:

Meng 1 deel mooie aceto balsamico met 3 delen basilicum olie.

Punch met rood fruit

En hangop van boerenyoghurt

Punch:

| | | |
|-----|-------|---------------------------|
| 400 | gr | aardbeien zonder kroontje |
| 1 | eetl | honing |
| 40 | gr | fraise de boise |
| 25 | gr | crème de cassis |
| 300 | gr | jus d'orange |
| 1 | stuks | limoen sap |

Draai alle ingrediënten fijn in de blender en zeef. Bewaar zo koud mogelijk.

Hang op:

| | | |
|-----|-------|---------------------|
| 1 | ltr | boeren yoghurt |
| 150 | gr | poedersuiker |
| ½ | stuks | vanille stokje merg |
| 1 | stuks | sinaasappel rasp |

Hang de yoghurt in een schone keuken doek 24 uur uit in de koelkast.
Meng met de rest van de ingrediënten.

Rood fruit:

Per persoon 100 gram fruit meenemen. Frambozen, aardbeien, bosaardbeien, bramen etc.