



Dinsdag 21/04/2015  
Kookles 4  
Lesgever: Geert D' Haeyere



## **Carpaccio van coeur de boeuf tomaat met handgepelde garnaltjes**

benodigdheden 4 personen

3 coeur de boeuf tomaten , 200gr hand gepelde garnalen ,olijfolie

,balsamico creme , rucolasla 50 gr ,cocktailsaus 50 gr

Peper uit de molen ,grof zeezout .

### Werkwijze

een plat bord met een borstel inwrijven met een weinig olijfolie .

de tomaat in zeer fijn plakjes snijden ( snijmachine ) en het bord vol leggen .

kruiden met grof zeezout en peper uit de molen .

de garnalen in het midden schikken ,enkele rucolla blaadjes errond.

Kleine puntjes met balamico creme spuiten op de tomaat en kleine puntjes

Cocktailsaus rond de garnaltjes .

Smakelijk .



Dinsdag 21/04/2015  
Kookles 4  
Lesgever: Geert D' Haeyere



## **Gevulde parelhoenfilet met groene groentjes**

Benodigdheden 4 pers.

3parenhoenfilets ,250 gr parelhoengehakt ,30 gr pistachenootjes gehakt

100gr champignons fijngesneden ,2 sjalotten ,1 teentje look ,bieslook

Kippenkruiden ,varkensnetjes, gevogeltefond , boter ,room 250ml

Boontjes 250 gr ,groene asperges 1 bundel ,mange tout 1schaaltje

Krielaardappeltjes

### Werkwijze

Snipper de sjalot en de look fijn .stoof met de champignons in wat boter .

Voeg van het vuur de pistachenootjes en fijngesneden bieslook toe .

Meng dit onder het gehakt en afkruiden indien nodig .

Snij de parelhoenfilets open , verdeel het gehakt over de filets en vouw toe .

Kruiden met kippenkruiden en in varkensnetje wikkelen ,opbinden met 2 touwtjes .

Bak ze aan in de pan en verder garen in de oven op 180 graden (40 min)

# WITTE CHOCOLADEMOUSSE MET MANGO EN PASSIEVRUCHT

## Bereidingstijd

40 minuten (excl. opstijven in de koelkast)

## Ingrediënten

(4 personen)

### VOOR DE CHOCOLADE-MOUSSE

400 g witte chocolade  
6 eieren  
325 ml room  
melk  
Grand Marnier  
(sinaasappellikeur)  
1 blaadje gelatine  
(ong. 3,5 g/stuk)

### VOOR DE MANGOSALADE

1 rijpe mango  
3 passievruchten

## Bereiding

### MOUSSE

- | Verwarm water in een pot op een zacht vuur, want het water hoeft niet te koken. Plaats in dit warmwaterbad een tweede pot, pan of schaal (au bain-marie).
- | Breek de stukjes chocolade en doe ze in het potje dat je in het warme water zet. Voeg er een scheutje melk aan toe en (naar smaak) een scheutje Grand Marnier.
- | Laat het chocolademengsel rustig smelten. Roer regelmatig in de pot.
- | Vul een schaaltje met koud water en laat hierin de gelatine weken. (In warm water zou de gelatine meteen smelten.)
- | Na een paar minuten knijp je het gelatineblaadje uit en doe je het in de gesmolten chocolade. Roer tot de gelatine opgelost is. Zet de chocolade even opzij.
- | Breek de eieren en scheid het eiwit van de dooiers. De dooiers gebruiken we niet.
- | Doe het eiwit in de mengkom van je keukenmachine en klop het op tot een stevig sneeuwwit schuim. (Let erop dat de mengkom vooraf goed ontvet is.)
- | Doe het chocolademengsel in een grote mengschaal. Spatel vervolgens het eiwitschuim eronder. Doe dit voorzichtig en ga door tot alles mooi gemengd is en je een luchtige mousse bekomt.
- | Giet de room in de mengkom van de keukenmachine en klop deze half op. Het resultaat moet lijken op het laagje room dat op een Irish Coffee drijft.
- | Spatel ook de halfopgeklopte room onder de chocolademousse.
- | Plaats de mousse in de koelkast en laat het dessertje opstijven. Dit duurt minstens een paar uur. In een platte schaal zal het sneller gaan dan in een hoge pot.