

Kermis Menu voor 6 personen:

- Kiprolletjes met sperziebonen en aardappeltjes
- Fruitdessert met mascarpone

Sperziebonen

Ingrediënten

- ✓ 750 g sperzieboontjes, schoongemaakt en gehalveerd
- ✓ 150 g doorregen spek, in fijne blokjes
- ✓ 3 eieren
- ✓ 4 sjalotjes, zeer fijn gesnipperd
- ✓ 2 el citroensap
- ✓ 3 el witte wijnazijn
- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 1 el fijne dijonmosterd
- ✓ 3 el mayonaise
- ✓ 1 tl rode tabasco

Gereedschap

- ✓ Grote pan voor de boontjes
- ✓ Pan om eieren te koken
- ✓ Koekenpan voor het uitbakken van de spekjes
- ✓ Schaal voor de boontjes
- ✓ Bakje voor de saus
- ✓ Eetlepel en theelepel
- ✓ Snijplank en mesje

Bereiden

Kook de boontjes in licht gezouten water beetgaar en giet af.

Bak intussen de spekblokjes in eigen vet krokant en goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Kook de eieren half hard, laat ze schrikken, pel ze en hak fijn.

Meng de boontjes, spek, sjalotten en ei.

Klop citroensap, azijn, olijfolie, mosterd, mayonaise en tabasco tot een saus en schep door de boontjes.

Serveer in een mooie schaal.

Dit gerecht is lekker halflauw, laat dan 15 minuten intrekken.

Kip spiesjes

Ingrediënten

- ✓ 60 g Amandelen
- ✓ 6 tenen knoflook
- ✓ 1 el balsamicoazijn
- ✓ 1 el kappertjes
- ✓ 6 ansjovisfilets in olie
- ✓ 1 bos bladpeterselie (30 g)
- ✓ Zongedroogde tomaatjes
- ✓ 10 kippendijfilets
- ✓ 10 plakjes Italiaanse droge ham, Prosciutto oid
- ✓ 1 kg kleine aardappels
- ✓ 300 g rijpe kerstomaatjes
- ✓ Olijfolie
- ✓ Bos verse tijm (30 g)
- ✓ Extra vergine olijfolie
- ✓ Grof Zeezout, zwarte peper

Gereedschap

- ✓ Oven, verwarm de oven 200 °C
- ✓ Keukenmachine
- ✓ Deegroller of vleeshamer of steelpan
- ✓ Metalen prikkers
- ✓ Pan voor koken aardappelen
- ✓ Grote ovenschaal
- ✓ Snijplank
- ✓ Schaal voor mengen van de vulling

Bereiden

Verwarm de oven tot 200 °C

Hak de amandelen en doe ze in een schaal.

Pel de knoflook en doe dit samen met de kappertjes, de ansjovisfilets, de peterselie, de balsamicoazijn en een scheutje olie in de keukenmachine en pulseer tot een vrij fijne vulling.

Voeg dit bij de amandelen en meng door elkaar.

Leg de kipdijfilets opengeklapt, met de gladde kant onder, op een snijplank en sla ze wat platter met de bodem van een steelpan o.i.d.

Verdeel de vulling over de lapjes, rol ze op en wikkel om ieder rolletje een plakje ham.

Rijg de rolletjes aan de prikkers.

Verder:

Kook de aardappelen ongeveer 5 minuten in licht gezouten water.

Halveer de aardappels eventueel en verdeel ze in een grote ovenschaal.

Kruid de aardappels met zeezout en zwarte peper en verdeel de tomaatjes daaroverheen.

Besprenkel met wat olijfolie.

Leg de spiesjes op de rand van de ovenschaal, zodat het vleessap tijdens het bakken op de aardappeltjes en tomaatjes druipt.

Zet het geheel ongeveer 30 minuten in de oven.

Leg de takjes tijm even in wat olijfolie en leg het in de ovenschaal, de schaal gaat nu weer 10 minuten in de oven.

Serveer met de spercieboontjes.

Mascarpone met fruit

Ingrediënten

- ✓ Potje vruchtenmoes (van v. Vilsteren Boerhaar)
- ✓ Ongeveer 12 lange vingers
- ✓ 125 ml slagroom
- ✓ geraspte schil van 1 citroen (of ruime theelepel lemon curd)
- ✓ 1 vanillestokje
- ✓ 125 g Mascarpone
- ✓ 50 g witte basterdsuiker
- ✓ 600 g zomervruchten zoals rode bessen, frambozen, bramen, aardbeien, bosbessen.
- ✓ 30 g gepelde pistachenoten

Gereedschap

- ✓ Grote platte schaal of 6 kleine glazen schaaltes of coupes
- ✓ Mengkom voor slagroom
- ✓ Mengkom voor mascarponerroom
- ✓ Pan voor roosteren van noten
- ✓ Mixer
- ✓

Bereiden

Hak de pistachenoten grof en rooster ze in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Laat ze afkoelen op een bord.

Doe wat vruchtenmoes in een platte schaal en wentel er de lange vingers door.

Klop de slagroom iets dikker dan yoghurt dikte. (niet stijf!!)

Klop de mascarpone, de geraspte citroenschil, het merg uit het vanillestokje en de basterdsuiker 3 minuten.

Spatel de slagroom door het mascarponemengsel en verdeel dit over de lange vingers.

Verdeel de zomervruchten erover en bestrooi tenslotte met de geroosterde pistachenoten.

Jammie Jammie!