

2012



Ook dit jaar creëerde Roland Veldhuijzen van Tante Koosje te Loenen a/d Vecht  
weer een speciaal menu voor het Diner en Blanc Nederland

*S*alade van gerookte Noorse zalm, venkel cru,  
*Met remoulade saus en getoast brioche brood*

*D*ungesneden Scharrelhoenfilet,  
*Met Opperdoezer ronde aardappel,*  
*seizoensgroenten en romige Zaanse mosterddressing*

*R*ood fruit met vanille hangop,  
*En bladerdeegstengels*

Zie pagina 2 t/m 4 voor receptuur.

# *R*eceptuur:

Recepten zijn op basis van 4 personen!

## **Salade van gerookte Noorse zalm, venkel cru,** met remoulade saus en getoast brioche brood

4 x 80 gram gerookte Noorse zalmfilet, mooi dun getrancheerd  
4 plakken brioche brood  
1 x venkel  
1 x krop sla  
1 x frissee sla

### Remouladesaus:

8 eetlepels mayonaise  
1 eetlepel gehakte peterselie  
1 eetlepel gehakte dragon  
1 eetlepel gehakte kervel  
3 eetlepels gehakte augurk  
1 eetlepel gehakte ui  
1 eetlepel kappertjes

### Bereidingswijze:

Geheel goed mengen en afproeven, zorg voor de juiste dikte, geen vocht toevoegen  
Gele van de beide slasoorten goed wassen, venkel heel goed fijn snijden en daarna de beide slasoorten en venkel goed mengen en op smaak maken met vinaigrette en zout en peper.

## **Dungesneden Scharrelhoenfilet,** met Opperdoezer ronde aardappel, seizoensgroenten en romige Zaanse mosterddressing

4 x gare scharrelhoenfilet  
250 gram gare Opperdoezer ronde in de schil  
50 gram gekookte koude doperwten  
50 gram gekookte koude peulen  
50 gram dubbel gedopte tuinbonen  
1 eetlepel bonenkruid  
4 eetlepels olijfolie  
Zout en peper

### Zaanse mosterddressing:

4 eetlepels Zaanse mosterd  
2 eetlepels azijn  
6 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel fijn gesneden sjalot  
1 eetlepel ahornsiroop

Bereidingswijze:

Alles goed mengen en mooi lobbijg houden, de koude gare scharrelhoen dun trancheren

Opperdoezer ronde aardappel in geheel in plakjes snijden en aanmaken met 2 eetlepels olijfolie op smaak brengen met zout en peper, voorjaarsgroenten mengen en op smaak maken met zout en peper

## **Rood fruit met vanille hangop,**

en bladerdeegstengels

250 gram frambozen

250 gram bramen

250 gram aardbeien

250 gram aalbessen

1 liter boerenyoghurt

1 stokje vanille

Poedersuiker

4 blaadjes mint

1 plak roomboter

Bladerdeeg

Suiker

1 eigeel

Bereidingswijze:

De yoghurt uithangen in een zeef met een schone theedoek ( 1 dag van te voren ) en in de koelkast bewaren, daarna uit de doek halen en in een kom op smaak maken met vanille en poedersuiker, rood fruit schoonmaken en voorzichtig mengen en vermengen met dingesneden mint. Serveren in diep bord

1 plak bladerdeeg licht insmeren met eidooier en suiker, lange gelijkmatige stroken snijden en op bakmatje en in oven doen, mooi goudbruin afbakken op 160 graden in de oven.