

## Recepten Frans menu februari 2012

Een variatie aan voorgerechten eenvoudig te maken

### **Coquilles amuse**

pp. één coquille  
Olijfolie  
Knoflook  
Chilisaus  
Chilipeper

Coquille (jakobsschelp) in een marinade leggen van olijfolie, chilipepers (verkruiden), knoflook, zeezout en 4 seizoenenpeper. De grillpan verhitten en de coquilles uit de marinade nemen en dichtschroeien aan beide kanten, ongeveer 2 minuten aan iedere kant.

In kleine cocktailglasjes een scheutje chilisaus, coquille aan een satéstokje en in de chilisaus plaatsen.

### **Bonbons van zalm en rivierkreeftjes**

Geroekte zalm  
bakje rivierkreeftjes  
mascarpone  
rode ui  
pijnboompitten  
dille

Maak een prutje van ricotta, zeer klein gesneden rivierkreeft, rode ui en pijnboompitten, peper en zout, en dille. Meng alles goed door elkaar. Pak een klein rond amuse schaalpje. Leg hierin een plakje zalm (over de rand heen). Schep een beetje rivierkreeftenmousse op de zalm. Vouw de plakjes dicht en keer het schaalpje om op een amuse schaalpje.

### **Geroekte forel met room, mierikswortel en komkommer**

1 komkommer  
Potje mierikswortel  
Pakje gerookte forel  
1 pakje slagroom

Klop de slagroom stijf met de mierikswortel. Peper en zout erbij en naar smaak wat kruiden, b.v. kerrie. Doe dit in een spuitzak of in een plastic zak b.v. van de Etos. Snijd 3/4 komkommer in plakjes (niet te dun). Bestrooi plakjes met zout en laat minimaal 15 minuten intrekken. Trek met een Citroentrekker van het andere stuk komkommer reepjes komkommer.

Snijd met een borrelglasje ronde plakjes forel uit de forel. Leg op de komkommer. Spuit een flinke toef room er op. Bestrooi met paprikapoeder en garneer met Citroenreepjes.

## **Kip bresse**

Evenveel kipfilets als gasten

150 gram (4 personen) of meer blauwe schimmelkaas, Bleu de Bresse of Blue de Auvergne of een andere zachte, blauwe schimmelkaas

Flinke scheut calvados

2 dl slagroom

Pijnboompitten

Veldsla, waterkers of rucola

Kip bestrooien met peper en zout en bakken in ongeveer 12 minuten (liefst in roomboter).

Kaas in kleine blokjes snijden, door slagroom roeren en op laag vuur smelten.

Eventueel binden met een beetje bloem. Calvados er door roeren.

Pijnboompitten roosteren. Op bord saus scheppen, sla er naast, kipfilet er op. Saus op de kip en garneren met pijnboompitten.

## **Provençaalse aardappelen**

Kriel grenaille

Knoflook

Roomboter

Rozemarijn

Zeezout

Aardappels niet schillen. Goed wassen en halveren. In bakblik scheppen. Roomboter in ruime mate er tussen leggen. Knoflook in plakjes er tussen. Zeezout er over heen.

Bestrooien met gedroogde rozemarijn. In de oven op 200 c ongeveer 20 minuten bakken. Af en toe voorzichtig omscheppen. Aardappels moeten goed gaar zijn.

Laatste 5 minuten takken rozemarijn op de aardappels leggen.

En afsluiten met een lekker kaasplankje:

Eerst zachte, witte kaas en opbouwen naar een sterke kaas. Serveren met wat rode vruchten, of appelstroop.