



MENU JANUARI

Scotch Egg

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Scotch egg 10 kwarteleieren 50 g chorizo 350 g saucijzen 13 g tijmblaadjes 50 g mosterd 40 g bieslook peper & zout</p>	<p>Scotch egg Breng water aan de kook. Zet een schaal met ijswater klaar. Doe de kwarteleitjes in de pan en kook de eieren 2,5 minuut. Koel ze snel terug in ijswater en reserveer. Snij de ontvelde chorizo in kleine stukjes en bak deze kort. Doe het worstvlees met 2 eetlepels koud water in een keukenmachine en maal kort. Doe het mengsel in een kom en voeg tijm, mosterd, chorizo en bieslook toe. Meng alles en maak 10 kleine ballen. Pel de eieren als ze voldoende zijn afgekoeld. Leg het portie worstvlees tussen 2 vellen plasticfolie. Druk het vlees tot een kleine, platte cirkel en verwijder de folie. Leg op een cirkel een ei en wikkel het vlees eromheen. Leg de eieren 20 min in de koelkast.</p>
<p>Rösti nestje 1 kg aardappels (bintjes) 40 g witte ui 75 g boter 2 eieren peper & zout</p>	<p>Rösti nestje Schil de aardappelen en snij met een mandoline dunne schijven in de lengte (van ongeveer 1 millimeter dikte). Snij de schijven in fijne julienneslierten. Bak de gesnipperde ui in een grote pan. Voeg de aardappel slierten toe en vermeng deze ingrediënten. Breng op smaak met zout en peper. Klop 2 eieren los en voeg dit bij het aardappel/ui mengsel. Verwarm de oven op 180°C. Schep vervolgens een eetlepel van het mengsel in muffinvormpje en druk het rösti mengsel met de bolle kant van de lepel langs de kanten en de bodem aan, zodat een nestje ontstaat. Leg de muffinvormpjes op een bakplaat. En stop deze vervolgens in de oven. Bak de nestjes in ca. 25 minuten gaar. Haal ze uit de oven, laat afkoelen en haal ze dan voorzichtig uit de vormpjes.</p>
<p>Pittige mayonaise 34 g eierdooier 15 g Dijonmosterd 15 ml citroensap 200 ml plantaardige olie 15 ml citroensap 15 ml citroensap gerookte paprikapoeder mespuntje cayenne peper (witte)peper & zout</p>	<p>Pittige mayonaise Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eierdooiers met de mosterd en het citroensap. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout, peper, gerookte paprikapoeder en een mespuntje cayenne peper.</p>

MENU JANUARI

<p><u>Groene asperges</u> 20 groene asperges</p>	<p><u>Groene asperges</u> Kook de groene asperges kort in water.</p>
<p><u>Scotch egg (vervolg)</u> 125 ml volle melk 2 grote eieren 70 g Panko 200 g bloem Peper & zout</p>	<p><u>Scotch egg (vervolg)</u> Doe bloem in een schaal en kruid met peper en zout. Klop de eieren met de melk in een 2e kom en doe de panko in een 3e. Rol de eieren door de bloem zodat ze goed en regelmatig bedekt zijn. Doopt de eieren in het geklopte ei en daarna door de panko. Verhit de frituur tot 180°C en frituur de eieren 1 ½ minuut.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Plaats de rösti rondjes in het midden van het bord. Doe het gefrituurde ei erop. Dresseer de asperges en dotjes mayonaise op het bord.</p> <div data-bbox="660 947 1209 1357" data-label="Image"> </div>