

Hartige soesjes forel | broccoli | kip

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Soesjes:</u> 75 ml melk 75 ml water 75 ml boter 75 ml bloem 3 eieren (op kamertemperatuur) <u>Klein beetje zout toevoegen (het bekende snufje)</u>	<u>Soesjes:</u> Doe melk, water en boter in een pan. Verwarm het zodat de boter smelt. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg in 1 keer de gezeefde bloem toe. Blijf mengen met een pollepel totdat er een deegbal ontstaat. Zet de pan op laag vuur en blijf 2 minuten roeren. Haal weer van het vuur en laat even afkoelen, maar blijf af en toe roeren. Voeg 1 ei toe en roer het door het deeg. Herhaal dit één voor één voor de andere eieren. Doe het soezenbeslag in een spuitzak met glad spuitmondje. Spuit 36 (+ 6 reserve) kleine toefjes van het beslag (Ø 3 cm) op een bakplaat met bakpapier. Vouw het bakpapier goed om zodat het niet gaat waaieren in de oven. Bak de soesjes 20 minuten in een oven van 190°C met laagste windsnelheid. Laat afkoelen op de werkbank.
<u>Mousse van kip</u> 225 g kippendijen 500 ml kippenbouillon (fles) 1 tl kerriepoeder mild peper en zout boter 7 g bieslook 50 ml crème fraîche 75 ml slagroom 1 takje tijm peper en zout citroensap	<u>Mousse van kip</u> Pocheer de kip in de kippenbouillon in 15 minuten gaar. Kruid de kippendijen met kerrie, peper en zout. Doe de in stukken gesneden kip, gesneden bieslook, crème fraîche, room en de blaadjes van de tijm in de blender (of gebruik een staafmixer) en pureer glad tot mousse. Breng verder op smaak met peper en zout en verfris met wat citroensap. Zeef eventueel tot een fijne mousse. Bewaar in een spuitzak met spuitmondje.
<u>Mousse van forel</u> 225 g gerookte forelfilet 1 klein takje dragon 50 ml crème fraîche 75 ml slagroom peper 1 tl mosterd citroensap	<u>Mousse van forel</u> Doe de in stukken gesneden filets, gesneden dragon, crème fraîche en room in de blender (of gebruik een staafmixer) en pureer glad tot mousse. Breng op smaak met peper (géén zout), een beetje mosterd en verfris met wat citroensap. Bewaar in een spuitzak met spuitmondje.
<u>Mousse van broccoli</u> 225 g broccoli - roosjes 1 st sjalot 0,5 st rode peper zonnebloemolie 50 ml crème fraîche 75 ml slagroom zout cayenne peper nootmuskaat citroensap	<u>Mousse van broccoli</u> Maak de broccoli schoon en snijd in roosjes. Kook deze beetgaar in gezouten water. Giet af en laat goed uitlekken en dep droog. Snijd de sjalot en rode peper (zonder zaadjes) ragfijn. Bak de sjalot en peper even in wat olie. Doe de broccoli, sjalot, peper, crème fraîche en room in de blender (of gebruik een staafmixer) en pureer glad tot mousse. Breng op smaak met zout, cayenne peper en wat nootmuskaat en verfris met wat citroensap. Zeef eventueel tot een fijne mousse. Bewaar in een spuitzak met spuitmondje.

MENU MAART 2025



Eindbewerking

Bieslook sprietjes

Eindbewerking en presentatie

Druk het spuitmondje voorzichtig door het soesje en vul 12 soesjes met mousse van kip, 12 soesjes met mousse van forel en 12 soesjes met mousse van broccoli.

Plaats de soesjes op het bord en spuit op elk soesje een toefje van de bijbehorende mousse.

Garneer met wat bieslook sprietjes.

