

Groepsmenu Hollands 1A 12-15 personen



Vorbereiding: 2 uur **Bereidingstijd:** 45 minuten

Ingrediënten / Boodschappen

- 125 gram achterham in reepjes
- plantje peterselie fijngehakt
- 4 el fijngeknipte bieslook
- ingrediënten voor een eenvoudige salade (1 sla, 1 komkommer, radijs)
- 15 grote tomaten in plakjes
- 1000 gram worteltjes (gebruik balletjes, bospeen of dikke waspeen in plakjes)
- 3 x 750 gram aardappelpartjes of schijfjes kant en klaar
- boter voor het invetten van de ovenschaal
- 500 gr Edammer kaas in plakken of jong belegen 40+ kaas
- 15 eieren
- 4 bekertje zure room (125 ml)
- 1 ½ liter vanillevla
- 1 ½ liter magere aardbeienyoghurt
- 2 pakken Honig Franse Aspergesoep of Limburgse voor 6 personen
- 300 gram asperges uit blik of 2 potten Lidl
- 3 blikjes aardbeien op lichte siroop (410 g)
- 6 el witte wijn (15 ml)
- zout en peper
- 5 + 10 eetlepels goede olijfolie
- 8 tl mosterd
- fles mayonaise
- 10 ansjovisfilets
- potje kappertjes
- dressing
- 8 eetlepels chocoladevlokken

Bereidingswijze

Vlaflip

Aardbeien afgieten en siroop opvangen. In 20 glazen achtereenvolgens vla, aardbeien, laag yoghurt en siroop schenken. Garneren met chocoladevlokken. Zet koud weg.

Limburgse Aspergesoep

Snijdt de asperges, achterham en peterselie in stukjes. Bereid de Franse asperge crèmesoep volgens de algemene bereidingswijze op het pakje. Laat de soep 10 minuten zachtjes koken. Zet weg. Tot zo ver voorbereiden!

Edammer kaasschotel

Snij de tomaten in plakjes en leg ze in licht beboterde vuurvaste schalen. Bedek de tomaten met de plakken kaas. Klop nu de eieren zo luchtig mogelijk en schenk die weer over de kaas. Roer de zure room, de mosterd en de bieslook door elkaar, giet die weer over de eieren. Dan de ansjovisfilets in dunne reepjes snijden en die helemaal bovenop leggen (behalve 1 schaal voor vegetariërs) en strooi er hier en daar wat kappertjes over. Tot zo ver voorbereiden!

Worteltjes

Doe de olijfolie in een pan en fruit de knoflook daarin aan, voeg de geschilde en gewassen worteltjes en de peterselie toe en schep alles goed om zodat de worteltjes een 'filmpje' olie meekrijgen. Voeg dan 175 ml water toe en laat nu op een zacht vuurtje alles verdampen. Als al het vocht bijna verdampt is nog eens 175 ml water toevoegen. In totaal 30 minuten stooftijd, de worteltjes moeten nog stevig aanvoelen. Als al het vocht de tweede keer verdampt is voeg je kappertjes toe en wat peper en zout. Schep alles nog een keer voorzichtig om. Tot zo ver voorbereiden!

Salade

Maak een salade van ijsbergsla, tomaten, komkommer en/of radijs en dressing.

Gebakken aardappelen

Bakken volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking

Eindbereiding

Verwarm de oven voor op 220°C. Zet de schalen kaasschotel ongeveer 25 minuten in de oven. Tot zij een mooi lichtbruin kleurtje hebben. snijdt ze in 20 stukken. Je kunt de worteltjes en gebakken aardappelen in met aluminiumfolie afgedekte ovenschalen in de oven op 100°C warmhouden. Breng de soep weer aan de kook en voeg de aspergestukjes toe en laat de soep 10 minuten zachtjes koken. Voeg de witte wijn toe en breng op smaak met zout en peper. Peterselie en ham (behalve voor de vegetariërs) in soepkoppen en giet de hete soep in de soepkoppen.