

# Groepsmenu Lente 24 personen



## Ingrediënten / Boodschappen

- 250 gram achterham in reepjes
- plantje peterselie fijngehakt
- 4 ½ kilo krieltjes of rozeval aardappelen, schoongeboend en in stukken
- 12 lenteuitjes in ringetjes
- 2 bakjes pijnboompitten a 80 gr geroosterd
- 1 kilo diversen sla (bv. bladspinazie, rucola, veldsla, snijbiet)
- 1800 gr vers (seizoens) fruit - bijv. rode druiven en Hollandse aardbeien
- 800 gr rood fruit (bijvoorbeeld verse frambozen, rode bessen of aardbeien)
- 6 rijpe mango's
- 12 gerookte kipfilets, in plakjes
- Mozzarella of feta in plakjes of blokjes voor de vegetariërs
- 6 bekertjes panna cotta pudding met aardbeiensaus (pudding 450 g, Mona Wereldtoetje)
- 4 pakken Honig Franse aspergesoep of Limburgse voor 6 personen
- 600 gram asperges uit blik of 3 potten
- 4 kuipjes kruidenboter
- 4 x stokbrood
- 600 ml koelvers mangosap
- 6 e1 witte wijnazijn
- 12 el walnootolie
- maizena
- eventueel lamsspekjes, Italiaanse crostini's (stokbrood, knoflook, geraspte kaas)
- vanillesuiker om de mangosaus te zoeten
- 1200 gr roomboter cake
- witte chocolade vlokken

Boodschappenkaart 2015 € 158,84 = 6,35 pp

### **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. Verdeel in soepkoppen de hamreepjes (behalve vegetariërs), aspergestukjes en peterselie.

### **Maaltijdsalade met exotische mangosaus**

Kook de aardappelen in weinig water met zout in 15 minuten beetgaar. Giet de aardappelen af en spoel ze onder stromend water koud. Breng in een steelpan het mangosap met de wijnazijn aan de kook. Neem de pan van het vuur en bind de dressing met een beetje aangemaakte rnaizena. Laat de dressing afkoelen. Schil de mango's, snijd er 12 repen per mango uit en snijd de rest van het mangovlees in blokjes. Meng in een schaal de aardappelen met het vers fruit, de mangoblokjes en de lente-uitjes. Voeg de helft van de mango dressing met zout en peper naar smaak toe. Verdeel de spinazie en/of rucola over 24 diepe borden en besprenkel met de walnootolie. Verdeel er de aardappel-fruitsalade over en leg de kipfilet of feta en mangoschijfjes erbij. Bestrooi de pijnboompitten over de salade. Serveer met de rest van de mangosaus in juskommen, brood en kruidenboter.

### **Panna-cotta-aardbeientrifle**

Snijd de cake in 48 plakken en steek er met de glazen 48 rondjes uit. Bewaar de restjes. Stort de pudding op een bord. Verdeel de restjes cake over de bodem van 24 glazen en druk licht aan. Verdeel 1/3 van de pudding met aardbeiensaus over de cake in de glazen en dek af met een cakerondje. Ga zo door tot de ingrediënten op zijn. Eindig met pudding. Garneer de minitrifles met het roodfruit. Bestrooi eventueel met witte chocoladevlokken en serveer.