

# Salade tiède au chèvre

## Salade met geitenkaasje in filodeeg

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

Voorverwarmen op: 220°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

4 courgettes

4 vellen filodeeg

1 dl olijfolie

2 tl gedroogde tijmblaadjes

80 gr eigeel

20 tomates cerises

½ krop lollo rosso

½ krop friséesla

3 stronkjes witlof

2 St. Maure geitenkaasjes

100 gr gedroogde tomaten

1 dl room

2 speren lange prei

### VOOR DE PESTOSAUS:

150 gr basilicum op olijfolie

10 tenen knoflook

40 gr parmezaanse kaas

3 dl olijfolie

20 gr pijnboompitten

zout en peper

### BEREIDING:

Pureer voor de saus de basilicum op olijfolie, knoflook en pijnboompitten gedurende 1 minuut in de Magimix.

Doe de massa over in een kom en roer de kaas erdoor. Kruid licht met zout en gemalen peper.

Snij de courgettes in de lengte in 15 plakken van 3 mm en 15 plakken van 1,5 mm dik.

Meng de olijfolie met tijmblaadjes en uitgeperste knoflook, bestrijk hiermee de plakken courgette.

Bak de dikke plakken courgette 1 minuut om en om flink aan in een hete tefalpan.

Doe hetzelfde, maar dan iets korter met de dunne plakken.

Kruid met zout en peper en laat op keukenpapier uitlekken. Laat afkoelen.

Was de prei en snij er in de lengte lange, smalle stroken van. Blancheer de repen in kokend water. Giet af in een zeef en spoel af onder de koude kraan.

Snij de geitenkaasjes in de lengte in vieren en elk van deze plakken weer in vieren.

Pocheer de gedroogde tomaten in een bodempje water.

Leg een gepocheerde tomaat op een dikke plak courgette en leg op de tomaat een dunne plak courgette.

Wikkel hier een plak kaas in. Zet vast met een houten prikker en bind op met een reep geblancheerde prei.

Rol het filodeeg uit en snij de vellen in 15 vierkanten van 20 x 20 cm. Bestrijk de velletjes met een mengsel van eigeel en room. Leg op elk velletje een kaaspakketje. Vouw het filodeeg er zo omheen dat er een “nestje” ontstaat.

Leg de nestjes op een ingevette bakplaat en bak ze in ongeveer tien minuten in de oven af.

Zet de witlofblaadjes even in wat roomboter aan.

Haal de courgettenestjes uit de oven en bestrijk ze licht met pestosaus.

Verdun de rest van de pestosaus met wat citroensap tot een dressing voor de sla.

UITSERVEREN: Plaats een pakketje op lauwwarme borden. Garneer met witlofblaadjes, lollo rosso, friséesla en kerstomaatjes. Besprenkel met wat dressing.

# Crème à deux moutardes

## Roomsoep met twee soorten mosterd

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

1 SOEPKIP

3 BLAADJES LAURIER

2 tl gedroogde oregano

12 geplette peperkorrels

10 jeneverbessen

2 stukjes foelie

3 kruidnagels

2 speren prei

1 winterpeen

1 ui (met schil)

1 bosje badselderij

### VOOR DE VULLING:

de filets van de soepkip

40 gr boter

40 gr bloem

½ ui

200 gr fijne mosterd

125 gr grove mosterd

3,5 dl room

zout en peper

½ bosje peterselie

2 voorgebakken pane con noce

### BEREIDING:

**De bouillon.** Snij de filets uit de kip en rook ze maximaal 45 minuten in het rookoventje.

Snij en hak de rest van de kip in stukken en zet deze met de grof gesneden groenten, kruiden en specerijen op met 3 liter koud water.

Pluk 15 peterselietoefjes en zet apart voor garnering. Doe de rest in de soeppan.

**De soep.** Passeer de bouillon door een fijne zeef.

Bak de gerookte kipfilets zachtjes verder gaar in wat boter. Snij klein en zet apart.

Fruit de gesnipperde ui in de boter. Roer zodra de ui glazig wordt op een laag vuur de bloem erdoor. Ga door met roeren tot het geheel soepel wordt en gaat glanzen.

Voeg beetje bij beetje de afgekoelde bouillon toe en laat deze al roerend binden en even doorkoken. Doe nu de helft van de room erbij en laat 5 minuten zachtjes trekken.

Voeg de fijne mosterd toe. Klop de resterende room samen met een beetje peper en zout lobbij en roer er de grove mosterd door. Hou deze even apart.

Bak de stokbroden met walnoten af in 8 minuten.

**UITSERVEREN:** Verdeel de gesneden kipfilet in bergjes over voorverwarmde soepborden, schep er een lepel soep overheen en schep op ieder bord in het midden 2 eetlepels mosterdroom. Garneer met een peterselietoefje.

Eet smakelijk (YK, HL, KvH, PGW Am2001-03-03)

Am2004-03-02

# Lotte de mer sur son lit de poireaux

## *Zeeduivel op een bedje van prei*

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

*1500 gr zeeduivelfilet*

*3 speren prei*

*boter, peper, zout*

*5 dl room*

*6 sjalotten*

*100 gr koude boter*

*1 bosje dille*

### VOOR DE VISBOUILLON:

*7,5 dl visbouillon*

*1,5 dl Noilly Prat*

*2,5 dl witte wijn*

### BEREIDING:

Snij de visfilets in 15 plakjes. Kruid met peper.

Maak van poeder de visbouillon. Laat bouillon met Noilly Prat, witte wijn, room en fijngesnipperde sjalotten inkoken tot een stevige saus.

Monteer de saus van het vuur af met klontjes ijskoude boter.

Snij 7 takjes verse dille fijn en doe deze in de saus. Passeer door een grove zeef en breng op smaak.

Snij de speren prei in stukken van 4 cm lengte en daarna en julienne. Stoof de prei-julienne gaar met een klontje boter en een paar lepels melk. Breng op smaak.

Bak de plakjes zeeduivelfilet in wat boter in enkele minuten gaar.

Uitserveren: Giet een spiegel van dilleroomsaus op voorverwarmde borden. Schep een bergje gestoofde prei in het midden van de sausspiegel en plaats er een plakje vis bovenop. Garneer af met een takje dille.

# Sorbet de marsala

## *Marsalatorbet*

SORBET VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*200 gr suiker*

*4 dl water*

*1,5 dl citroensap*

*2,5 dl marsala*

*90 gr eiwit*

### VOOR HET SCHUIM:

*125 gr eiwit*

*200 gr suiker*

*4 el koffie-extract (van Nescafé)*

### BEREIDING:

Breng de 4 dl water met de 200 gr suiker aan de kook en laat 5 minuten doorkoken. Voeg van het vuur af citroensap en marsala toe en laat afkoelen.

Draai ijs van het mengsel.

Sla na 20 minuten het eiwit op, voeg dit toe en laat meedraaien tot het ijs stijf is.

Bereid het Italiaanse schuim direct voor het uitserveren.

Klop het eiwit met de 200 gr suiker au bain-marie stijf onder toevoeging van de 4 el koffie-extract.. Stop, zodra het schuim een goed spuitbare massa vormt.

Doe het schuim in een spuitzak met gekartelde spuitmond.

Uitserveren: Schep twee bolletjes marsala-ijs in coupes en spuit er een schuimrozet op.

# Médailles de porc à la sauce d'oranges

## *Varkensmedailles met sinaasappelsaus*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

Voorverwarmen op: 175°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

16 varkensmedailles van 100 gr elk

75 gr geklaarde boter

750 gr broccoli

300 gr heelei

8 el crème fraîche

2 sinaasappels

2 citroenen

8 grote aardappels

150 gr ontbijtspek

0,3 dl Cointreau

100 gr koude boter

2 tenen knoflook

3 sjalotjes

500 gr shii-take

15 gr roze pepers

2,5 dl kalfsfond

30 bospeentjes

peper en zout

### BEREIDING:

Borstel de sinaasappels goed af onder de kraan en snij de schil er zeer dun vanaf. Blancheer de schillen. Pers het sap uit.

Kruid varkensmedailles licht met peper en zout. Bak ze aan beide zijden in geklaarde boter vlug bruin en leg ze op een ovenschaal. Giet de Cointreau in het braadvet en flambeer. Zet afgedekt weg.

**De saus 1.** Kook sinaasappelsap met kalfsfond in tot de helft.

Voeg Cointreumengsel, roze pepers en sinaasappelschil toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

**De broccolimousse.** Kook de broccoli in licht gezouten water beetgaar.

Laat goed uitlekken en pureer vervolgens met de staafmixer. Voeg aan deze puree de losgeklopte eieren toe en de crème fraîche en breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de mousse over licht beboterde timbaaltjes en plaats deze in een met heet water gevulde schaal (ze moeten voor driekwart gedeelte in het water staan). Plaats de schaal gedurende 30 minuten in de oven.

**Gebakken aardappelen met shii-take.** Schil de aardappelen, snij in kleine blokjes en doe ze in een pan met koud water. Breng aan de kook, draai het vuur uit, giet de aardappelblokjes af en laat uit lekken en afkoelen.

Bak de aardappelstukjes in olijfolie, samen met het kleingesneden ontbijtspek en de uitgeperste knoflookteentjes in een tefalpan mooi knapperig.

Voeg halverwege het bakken de fijngesnipperde sjalotjes en de in reepjes gesneden shii-take toe. Breng op smaak met peper en zout.

Bospeentjes. Kook de bospeentjes "al dente" in licht gezouten water. Stoof heel even na met klontje boter en een schepje suiker.

**De saus 2.** Warm de saus nog even door en monteer van het vuur af met de koude boter.

UITSERVEREN: Plaats de ovenschaal met de varkensmedailles enkele minuten in een hete oven. Maak een spiegeltje van de saus op voorverwarmde borden en leg hierin het vlees. Garneer met broccolimousse, gebakken aardappels en de bospeentjes.

# Bavarois de yaourt

## Yoghurtbavarois

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik

Voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*1½ l volle yoghurt*  
*4 grote sinaasappels*  
*150 gr honing*  
*10 blaadjes gelatine*  
*4 dl room*  
*50 gr suiker*  
*100 gr eiwit*  
*4 rode grapefruits*  
*4 gele grapefruits*

### VOOR DE KAPSELPLAKKEN:

*175 gr heelei*  
*90 gr suiker*  
*120 gr patentbloem*

### VOOR DE MANDARINEGELEI:

*2 blikjes mandarijnen (Del Monte)*  
*2 blaadjes gelatine*  
*0,5 dl Mandarine Napoleon*  
*50 gr suiker*

### BEREIDING:

Vorbereidingen. Zet 175 gr heelei voor de kapselplakken in een kom van de KitchenAid in de warmhoudkast. Roer af en toe om en laat handwarm worden. Hou goed in de gaten!

Bekleed een zeef met een stuk kaasdoek. Hang de zeef boven een kom en schenk de yoghurt erin. Laat de yoghurt uitlekken. Schraap af en toe met een spatel de yoghurt van de doek en roer om.

Week de gelatineblaadjes 20 minuten in koud water.

Schil de grapefruits en sinaasappels dik en snij de partjes tussen de vliesjes uit, vang het sap op in een schaal. Pers de sinaasappels uit en verhit het sap samen met het opgevangen grapefruitsap en laat de goed uitgeknepen blaadjes gelatine van het vuur af hierin oplossen. Laat afkoelen en lobbige worden.

Klop de room met de 150 gr honing op.

Klop eiwitten stijf en voeg aan het eind al kloppend de 50 gr suiker toe.

Schep de yoghurt uit de kaasdoek in een kom. Meng er de lobbige fruitsappelei door. Spatel er dan de geslagen room door en ten slotte het eiwitschuim.

De kapselplakken. Voeg suiker aan het heelei in de KitchenAid-kom toe en klop met de bolle draadgarde 10 minuten op hoge snelheid en 10 minuten op matige snelheid.

Haal de kom uit de machine. Spatel de bloem erdoor. Verdeel het beslag over twee beboterde taartbodenvormen en bak in circa 10 minuten af.

De mandarinegelei. Week de gelatine 20 minuten in koud water. Stort de mandarijnpartjes in een zeef en vang het sap op. Zet de partjes apart. Verwarm het sap en los de suiker hierin op. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat iets afkoelen.

Voeg de Mandarine Napoleon toe, roer door elkaar en laat lobbige worden.

De opmaak. Snij m.b.v. de twee flanringen de kapselplakken bij tot twee taartbodems. Leg deze op taartkartons, zet de flanringen eroverheen. Giet de lobbige bavarois in de vorm en laat in de koeling iets opstijven.

Verdeel de grapefruit- en mandarijnpartjes in een mooi patroon over de bavarois. Giet de lobbige mandarinegelei eroverheen en laat verder in de koeling opstijven.

Uitserveren. Verwijder de flanringen met een draaiende beweging. Snij de bavaroises in punten en plaats deze op voorgekoelde bordjes. Serveer er een kopje espresso bij.

# WIJNKEUZE

## JARDIN DE LA FRANCE, CHARDONNAY

De witte wijn komt uit de tuin van Frankrijk, het gebied van de Loire. Uit deze heerlijke streek van Frankrijk komt behalve wijn heel veel andere goede landbouwproducten zoals asperges, aardbeien en granen. De Chardonnay-druif komt er van origine niet voor maar is pas in de laatste 20 – 30 jaar aangeplant en gedijt hier ook zeer goed zoals u bij de voorgerechten kunt proeven. De vette structuur en de frisse fruittonen doen het goed bij de stevige smaak van de geitenkaas.

## SIERRA NOBLE DE ROMERO, TEMPRANILLO

La Mancha (inderdaad van de “Man van La Mancha”) is een groot wijngebied ten zuiden van Madrid in het centrum van Spanje. Deze modern gemaakte fruitige rode wijn van Tempranillo druiven komt uit het meest noordelijke deel van La Mancha. De zachte structuur van de Tempranillo-druif met zijn licht kruidige smaak en zijn fruittonen kan het goed opnemen tegen de milde smaak van het varkensvlees en de rijke smaak van de saus met sinaasappel.