



Menu

Januari 2010

Warme gevulde Appel

Sjalottenbouillon, gegratineerd met Roquefort

Garnalenkroketjes

Perensorbet

**Varkenshaas met gember en honing op een bedje van venkel en warme
aardappelsalade**

Kaasplankje met vijgencompôte en kletzenbrood

Koffie



Warme gevulde appel

voorgerecht

Ingrediënten

60 gr. rozijnen
1 dl appelsap
6 appels Elstar
300 gr. Rambol noten kaas
0,2 dl . calvados
3 eieren
1 dl kookroom
Zout
peper
citroen (verse)

Voorbereiding

- Oven voorverwarmen op 200 graden
- Week de rozijnen in de appelsap
- Appels goed wassen en halveer de appels in de lengte
- Verwijder het klokhuis en neem het vruchtvlees tot op 1,5 cm van de schil weg
- Snijd het vruchtvlees in stukjes.
- Besprenkel de stukjes en appelhelften met citroen om verkleuren te voorkomen
- Snijd de kaas in kleine blokjes, walnoten eraf halen en bewaren
- Laat de rozijnen uitlekken en bewaar het vocht
- Meng de stukjes appel, rozijnen, kaas en calvados door elkaar
- Klop de eieren los met de kookroom en het vocht van de rozijnen en breng op smaak met peper en zout (lason)

Bereiding

- Vul de appelhelften met het appelmengsel (smort)
- Zet de appelhelften dicht tegen elkaar op een bakplaat (met bakpapier)
- Schenk de lason voorzichtig in de gevulde appels
- Bak de appels 15 minuten in de oven.

Serveren

- Op klein bordje
- Garneer de gevulde appels met 1 walnoot en een takje munt
- Takje appelblad ernaast (niet eetbaar)



Sjalottenbouillon, gegratineerd met Roquefort

Soep

Ingrediënten

1 kg sjalotten
3 eetlepels maisolie
1,5 dl cognac
2,5 liter kippenbouillon
3 dl slagroom
50 gr. roquefort
Peper
Zout
bieslook

Voorbereiding

- maak de bouillon
- pel de sjalotten
- snipper 80 gram en bewaar dit als garnituur voor de bouillon
- snijd de rest van de sjalotten in ringen
- meng de slagroom met de roquefort en klop dit tot yoghurt dikte. bewaar dit mengsel afgedekt in de koeling

Bereiding

- doe de maisolie in een royale pan en verhit dit, zet de sjalotten ca. 4 minuten aan
- blus af met de cognac, voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook
- laat de bouillon op laag vuur ca. 1 uur trekken (de bouillon mag niet meer koken)
- zeef de bouillon door een fijne zeef, bewaar de sjalotten voor later
- breng de bouillon op smaak

Serveren

- verhit de bouillon goed
- verdeel de gare sjalotten over de soep, ca. 1 eetlepel per kom, giet de bouillon erop
- verdeel de roquefortcrème over de bouillon en gratineer dit onder de gril
- strooi de gesnipperde sjalotten en de gehakte bieslook over de roquefortcrème



Garnalenkroketjes

tussengerecht

Ingrediënten

Frituurolie
250 gr. Hollandse garnalen
100 gr. boter
125 gr. bloem
4 dl visbouillon
1,5 eetlepel peterselie
Worcestersaus
Nam pla (vissaus)
Zout
Peper

500 gr. Paneermeel
5 eieren

Garnering

3 tomaten
30 gr. alfalfa

Vorbereiding

- Hak de peterselie
- Snijd de garnalen in stukjes
- Maak de visbouillon

Bereiding Salpicon (ragout)

- Smelt de boter in de pan en roer de bloem erdoor
- 1 à 2 minuten zachtjes garen
- pan van het vuur halen en beetje bij beetje de bouillon toevoegen tot een gladde massa
- Pan op het vuur zetten en al roerend goed doorwarmen tot een dikke massa
- Garnalen en peterselie erdoor en om smaak brengen met zout, peper, Worcestersaus en Nam pla
- strijk dit uit op een plaat en zet dit afgedekt in de koeling

Vorbereiding kroketjes

- Klop de eieren in de bekken (schaal) los en strooi de paneermeel in een ruime bak
- frituurpan verhitten tot 180 graden

Bereiding kroketjes

- Verdeel de salpicon met een ijsknijper in gelijke porties, 2 per persoon en vorm er kroketjes van ca. 35 à 40 gr
- wentel de kroketjes door het ei en vervolgens door de paneermeel
- Herhaal deze handeling nog een keer, zodat de kroketjes rondom goed gepaneerd zijn
- Frituur de kroketjes 4 à 5 minuten goud bruin
- Laat ze uitlekken op keukenpapier

Bereiding

- Snijd de tomaten in stukken en maak er zwaluwstaartjes van

Serveren

- Leg wat alfalfa op kleine bordjes en leg de zwaluwstaartjes hierop
- Leg de kroketjes hiernaast



Perensorbet

sorbet

Ingrediënten

4 rijpe peren
1 citroen
0,5 liter appelsap
2 eetlepels Poire Williams
Munt
1 ei

Vorbereiding

- Glazen met klein beetje water in vriezer plaatsen
- Peren schillen en in stukjes snijden
- Citroen uitpersen

Bereiding

- Kook de stukjes peer met citroensap, appelsap, poire williams en 2 blaadjes munt
15 minuten op een laag vuur
- Af laten koelen
- Pureer het mengsel in de blender
- Vervolgens in de ijsmachine tot ijsdraaien
- Net voordat het stevig wordt het losgeklopt eiwit erbij doen

Serveren

- Bolletje ijs in glazen doen, garneren met blaadje munt



**Varkenshaas met gember en honing op een bedje van
venkel en warme aardappelsalade**

hoofdgerecht 1/2

<u>Saus</u> <u>Ingrediënten</u> 3 theelepels olijfolie 70 gr. gemberwortel 400 gr. honing 3 dl calvados Zout Peper	<u>Voorbereiding</u> • Schil de gember en snijd deze zeer fijn <u>Bereiding</u> • Verhit de olie op middelhoog vuur. Bak de gember al omscheppend ca. 1 minuut • Voeg de honing en de calvados toe. • Laat de saus tot de helft inkoken • Zeef de saus, houd wat gember achter -----
<u>Vlees</u> <u>Ingrediënten</u> 1200 gr. varkenshaas 5 teentjes knoflook 3 eetlepels citroensap zout	<u>Voorbereiding</u> • Maak de knoflook fijn en plet deze fijn • Leg het vlees samen met de knoflook en het citroensap in een passende schaal en laat dit afgedekt rusten • Oven voorverwarmen op 180 graden <u>Bereiding</u> • Haal het vlees uit de marinade en dep het droog • Verhit de olie op een middelhoog vuur en bak het vlees hierin 2 minuten per kant bruin • zout het vlees licht na het bakken -----
<u>Groente</u> <u>Ingrediënten</u> 5 venkelknollen 3 eetlepels olijfolie Zout Peper	<u>Voorbereiding</u> • Maak de venkel schoon en snijd deze in reepjes • Verhit de olie in een pan, zet de venkel hierin aan en breng het op smaak met zout en peper <u>Bereiding</u> • Leg de venkel in een ingevette ovenschaal en leg het vlees op de venkel • Afdekken en zet de schaal in de oven tot het vlees mooi rosé is (ca. 14 min) -----
<u>Aardappelsalade</u> <u>Dressing</u> 1 dl olijfolie 0, 3 dl witte wijnazijn 0,5 citroen 2 teentjes knoflook Zout peper	<u>Voorbereiding</u> • Hak de knoflook heel fijn • Pers de citroen uit <u>Bereiding</u> • Klop de olijfolie, wijnazijn, citroensap en de knoflook tot een homogene dressing.



**Varkenshaas met gember en honing op een bedje van
venkel en warme aardappelsalade**

hoofdgerecht 2/2

Aardappelsalade

Ingrediënten

1 kg aardappelen
1 eetlepel olijfolie
200 gr. uien
1/3 bosje dille
1/3 bosje kervel
1/3 bosje peterselie
Zout
peper

Voorbereiding

- Schil de aardappelen en snijd ze in grote blokjes
- Maak de uien schoon en snijd ze in dunne plakken
- Hak de kruiden

Bereiding

- Kook de aardappelen beetgaar (zout bij de aardappels)
- Afgieten en warm houden
- Verwarm de olie en bak de uien op een hoog vuur tot ze bruin zijn
- Schenk de dressing over de nog warme aardappels
- Schep alles voorzichtig door elkaar, voeg de kruiden, citroenrasp en uien toe
breng op smaak

Serveren

- Snijd (trancheer) het vlees in plakjes
- Verdeel de venkel over de borden, leg hierop het vlees en wat gember
- Nappeer met wat saus
- Geef er wat aardappelsalade bij



**Kaasplankje met vijgencompôte en kletzebrood
met dessertwijn**

dessert

Vijgencompôte

Ingrediënten

200 gr. gedroogde vijgen
1,75 dl sinaasappelsap
1,25 dl rode port
175 gr. geleisuiker

Kaas

Delice de B
Moncaines
Bleu de Gex

Bereiding

- Snijd de vijgen in kleine stukjes
- Breng de stukjes vijgen met het sinaasappelsap aan de kook
- 3 á 4 minuten zachtjes doorkoken
- voeg de rode port en de geleisuiker toe en breng het weer aan de kook, 4 minuten goed doorkoken

Serveren

- in kleine schaalpjes
-
- -

Serveren

- Kaas verdelen over 4 planken
- Brood verdelen over 4 planken
- Schaalpje vijgencompote erbij
- Glaasje dessertwijn erbij

