Menu december 2017

Slaatje met gerookte eend

-

Pastinaaksoep

-

Wild ragout met bier

-

Ananas verrassing

Slaatje met gerookte eendenborst

De eendenborst pekelen:

Pareer de eendenborst en laat ze 1 nacht in de pekel:

Nodig voor de pekel:

1 kg grof zeezout
4 el bruine suiker cassonade
2 el korianderzaadjes
3 el witte peperbollen
2 el jeneverbessen

Het roken van de eendenborst:

Nodig: verse tijm, rozemarijn en laurier, zagemeel van eik of beuk

Hoe:

- Was en droog de gepekelde eendenborsten.
- Zet de rookoven op het vuur en laat het zagemeel vuur nemen, leg de helft van de kruiden op het zagemeel.
- Leg de overige verse kruiden op de rooster en leg er de eendenborsten met de vetlaag op.
- Sluit de rookoven en laat 20 minuten roken, laat gesloten afkoelen.

Ondertussen bereid je een slaatje:

Nodig:

Soorten sla naar keuze (mesclun, veldsla, witloof)

Eventueel champignons, gekookt eitje of..

Maak een dressing van mayonaise, yoghurt, mosterd en kruiden (basilicum, kervel)

Afwerken:

- Bak de eendenborsten op de vetlaag aan in olijfolie, laat garen (roze in de kern).
- Meng het witloof met de dressing en verdeel over de borden leg er de sla rond.
- Versnijdt de eendenborsten in lange reepjes en verdeel over de sla.

Pastinaaksoep met pijnboompitten en rozijnen

Recept voor vier personen

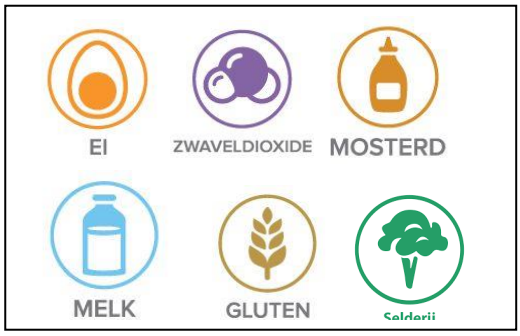
Nodig:
2 pastinaakwortels
1 dikke prei
1 stengel witte selder
Klontje boter of 4 el kokosolie
½ liter bouillon
2 el room
3 teentjes look
1 citroen
2 el pijnboompitten
4 el rozijnen
1 el gesnipperde bieslook

Hoe :

- Schil de pastinaak en snijdt deze in plakjes. Reinig en was de prei en de selder en snijdt in ringen.
- Verhit de boter in een kookpot en stoof de groenten enkele minuten. Pel de look, plet en hak fijn, voeg bij de groenten. Voeg de bouillon toe, peper en zout en kook 15 à 20 minuten.
- Mix de soep, breng op smaak met citroensap, peper, zout en voeg de room toe.
- Bak de pijnboompitten en de rozijnen bruin in de rest van de olie.
- Verdeel de soep over vier borden en verdeel de pijnboompitten en de rozijnen over de borden.
- Bestrooi met gesnipperde bieslook.

Wild ragout met bier

2 kg wild vlees, al naar gelang beschikbaar of voorradig of op vraag (haas, ree, ever, hert of..)
1 liter bier (Kastel = bier)
2 ajuin
6 teentjes look
4 gele raapjes
10 spruitjes
Takje tijm
Blaadje laurier
2 el veenbessenconfituur
1 dikke wortel
300 gr. aardpeer
1 sneetje peperkoek
1 boterham met mosterd
enkele gebroken jeneverbessen
2 laurierbladeren
een tiental gebroken peperkorrels
2 gekneusde teentjes look
2 gr. basilicum
2 gr rozemarijn
100 gr boter
80 gr bloem
Peper en zout
1 liter wildfond of bruine fond
2 el gesnipperde pijpajuin



Hoe:

- Bak het vlees aan tot een mooie bruine kleur. Bak ook de ajuin en de look aan en voeg bij het vlees.
- Bestrooi met de bloem en laat even drogen (singeer).
- Voeg bier, wild fond, tijm, laurier, kruiden, veenbessenconfituur, boterham met mosterd en peperkoek toe.
- Laat zachtjes sudderen tot volledige gaarheid, als er veel vocht verdampt, fond of water toevoegen.
- Haal het vlees uit de saus, zeef de saus en giet ze terug over het vlees. Eventueel afwerken met een klontje boter.
- Ondertussen reinig je de spruitjes, rapen, wortel en aardpeer, snij ze in middelgrote blokjes, en stoof ze gaar soort per soort voeg ze dan samen tot een groente mengeling, werk af met de gesnipperde pijpajuin.

Aardappelen met spek:

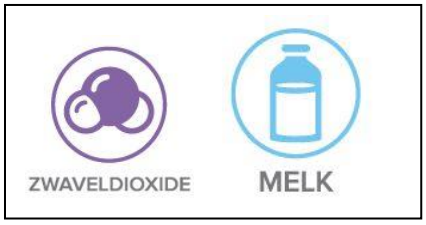
Nodig:
Aardappelen vastkokende
Olie
Boter
Gerookt spek in blokjes

Hoe:

- De aardappelen schillen, wassen en in blokjes snijden van 2 cm^3.
- ¾ gaar koken in gezouten water.
- Spek in fijne reepjes snijden zonder het kraakbeen.
- Het spek apart voorbakken en bewaren.
- De aardappelblokjes in dezelfde pan bakken en op einde gaartijd het spek toevoegen.
- Altijd bakken in het spekvet en boter, kruiden met peper en zout.
- Wanneer men spek gebruikt, steeds opletten met zout.

Ananas verrassing

Nodig voor 6 personen
1 verse ananas
1 citroen
1 blik kokosroom
5 cl rum
Zwarte peper
Klontje boter
150 gr bloemsuiker
Enkele takjes verse munt



Hoe:

- Schil en versnijdt de ananas in blokjes van 2 cm^3. Bewaar de blokjes in het citroensap en de geraspte citroenzeste.
- Dep de ananasblokjes droog in keukenrol en bak ze in de boter, voeg de bloemsuiker toe en flambeer met de rum, blus met de kokosroom.
- Werk af met gemalen zwarte peper en gehakte muntblaadjes.