oktober 2017

Menu

Bospaddenstoelenroomsoep

-

Kaaskroketjes

-

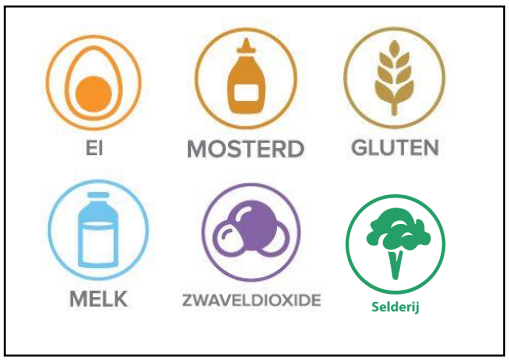
Fazantenfilet met garnituren

-

Moëlleux au chocolat

Bospaddenstoelenroomsoep

Nodig voor 4 personen:
5 lenteuitjes (pijpajuin)
200 gr shiitake
200 gr oesterzwammen of 600 gr bospaddenstoelen naar eigen keuze
200 gr grotchampignons of beukenzwammen
50 gr boter
1 takje verse citroentijm
1 liter bouillon
1 dl witte wijn
4 dl room
1 tl currypoeder
1 tl mosterd
60 gr boter en 75 gr rijstmeel voor blanke roux.
2 eigelen en 1 dl room voor liaison



Voor het garnituur:
1 stuk bladerdeeg
1 tl gemalen kaneel
30 gr boter
100 gr wildpaté

Hoe:

- Snij het witte stuk van de bosuitjes in brunoise en sauteer in 2/3de van de boter
- Reinig de champignons en zet van elke soort 50 gr apart voor het garnituur, snij de champignons en voeg ze bij de bosuitjes, laat enkele minuten bakken en voeg er de tijm, witte wijn, bouillon, curry, mosterd en room aan toe.
- Laat de soep 15 minuten koken en mix de soep.
- Bak de overgebleven en gesneden champignons in de rest van de boter en voeg ze nu aan de soep toe als garnituur.
- Breng de soep aan de kook, zet van het vuur, werk af met de liaison, en breng op smaak.
- Snij het groen van de bosuitjes fijn en strooi in de soep.

Garnituur:

- Prik de bladerdeeg met een vork, besmeer met gesmolten boter, bestrooi met gemalen kaneel, en bak af in de oven.
- Laat de bladerdeeg afkoelen en besmeer met de wildpaté.

Kaaskroketjes

Nodig voor 24 stuks:

125 gr boter
135 gr bloem
1 liter melk
300 gr gemalen kaas
Pezomus
Citroen
Olie

2dl room)
2 eigelen) is liaison

Om te paneren:
Bloem
Eiwit losgeklopt met pezo
Paneermeel of panko

Afwerking:
Peterselie en citroenpartje

Hoe:

- Smelt de boter, voeg de bloem toe en maak een blanke roux
- Voeg de melk toe, breng aan de kook, voeg de kaas toe en breng op smaak
- Stort in een geoliede vorm, laat afkoelen, snijd in porties en paneer eerst bloem, dan eiwit en dan paneermeel.
- Bak ze mooi blond in de frituur en serveer met gefrituurde peterselie en citroenpartjes.

Tip:

Je kan het paneermeel vervangen door panko.

Fazant met savooikool en garnituren

Nodig voor 4 personen:
4 borstfilets van fazant (liefst van een haan)
1 Savooikool
250 gr boter
200 gr spekblokjes

Hoe:

De savooikool:

- Reinig en versnijdt de savooi, goed wassen, laten uitlekken, in gezouten kokend water 5 minuten blancheren, afgieten, afkoelen onder koud stromend water, laten uitlekken.
- De savooi verder stoven in de boter.
- De spekblokjes eventjes opkoken (blancheren) en afkoelen, aanbakken in boter en onder de savooi mengen, op smaak brengen met peper en nootmuskaat let op met zout.

De saus:

Nodig: 1 ajuin of sjalot, 1 el gebroken jeneverbessen, 8 gebroken peperkorrels, een klein takje tijm, een half blaadje laurier, een scheutje rode wijn, 2 el wildfond, 2 el ketchup, ½ el mosterd, en 3 dl room.

- Fruit de ajuin even aan in druppel olie, voeg de jeneverbessen toe en laat even kleuren (de jeneverbessen zullen nu hun smaak volledig afgeven) blus met de wijn, voeg alle ander ingrediënten toe, laat even goed doorkoken, zeven en op smaak brengen.

Aardappelen in de oven

Nodig:
Enkele aardappelen van ongeveer dezelfde vorm en grootte
Olijfolie
Provençaalse kruiden (oregano, tijm, rozemarijn,...)
Look
Ajuin
Peper zeezout
Paprikapoeder
1 el gehakte peterselie

Hoe:

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Was de aardappelen en niet schillen. Snij de aardappel door in de lengte en snij iedere helft dan in 4 partjes.
- Doe de olie, de kruiden, look en paprikapoeder in een ovenschaal. Doe er de aardappelpartjes bij en goed mengen. Het zout apart houden.
- Bak ze gedurende 45 min tot 1 uur, of tot ze gaar zijn, schep ze regelmatig om.

- Bestrooi met grof zeezout en gehakte peterselie

De fazantenfilets:
Kruidt de filets en bak ze in olie met een klontje boter, ze mogen niet te lang bakken dan zijn ze droog, ze moeten nog een beetje roze zijn in de kern.

Gekarameliseerde appeltjes:
Nodig: appels, boter en suiker
Schil de appels en verdeel ze in kwartjes, bak de kwartjes in boter, bestrooi met suiker en laat karamelliseren.

"Coulant van chocolade" (moëlleux), recept voor 15 stuks Thermomixrecept

Nodig:
360 gr eieren (7 stuks)
200 gr suiker
180 gr chocolade maracaïbo 65 %
200 gr boter
90 gr bloem

Hoe:
- Doe in de beker de chocolade (pastilles) en de boter: 6 min./ 60 °/ snelheid 2.
- Rakel na enkele minuten de zijkanten naar beneden.
- Doe de eieren en de suiker erbij: mix 20 sec./ snelheid 5.
- Voeg er nadien de bloem aan toe: 15 sec./ snelheid 4.
- Doe in een spuitzak.
- Vet lichtjes de siliconevorm ref. 2580.15 (van diam. 7 cm en h. 4 cm) in met boter en vul de siliconevorm tot ¾.
- Verwarm de oven tot 200 °C, bak af gedurende 8 min (in een warme oven).
- Ontvorm direct warm.
- Leg op een bord en serveer met roomijs en crème anglaise.

Crème Anglaise (Engelse-)

Nodig:
125 gr bloemsuiker
4 eigelen
¼ liter melk
vanillestokje
citroenzeste of..

Hoe
- Laat de vanille en de zeste in de kokende melk trekken.

- Roer de eigelen wit met de suiker (en ruban) doe er de kokende melk beetje bij beetje bij
- Zeef en zet weer op het vuur laat de crème binden onder voortdurend roeren, laat het op het vuur tot het aan de spatel blijft kleven (afroeren à la nappe)
- De crème mag zeker niet koken daar ze dan meteen zou schiften.
- Al roerend afkoelen.

Tip: om deze crème met koffiesmaak te maken, voegt men er één of meer (naar smaak) lepels oploskoffie aan toe.

Voor chocoladecrème: één eetlepel cacaopoeder

Als voorzorg dat de crème niet schift kan men aan de eigelen een koffielepel maïzena toevoegen

Warme Engelse crème wordt als saus bij warme entremets gegeven. Koud wordt ze gebruikt voor de koude entremets en dient ze voor de bereiding van crème au beurre.

De Engelse crème kan geparfumeerd worden met likeur of brandewijn naar smaak. Voor de bovenstaande hoeveelheden dien je 2 à 3 cl. Kirsch, rum, cognac of curaçao toe te voegen.
De vanille en de zeste vervallen dan.