September 2019

Menu

Kervelsoep met ballekes en Maredsous

-

Aspergerisotto

-

Varkenshaasje geïnjecteerd met marinade

-

Tiramisu met frambozen en witte chocolade

Kervelsoep met ballekes en Maredsous

Nodig voor 12 personen
200 gr kervel
3 ajuinen
2 stokken prei
4 aardappelen
3 liter bouillon
4 bladjes laurier
4 takjes tijm
Klontje boter
Peper en zeezout
1 potje Maredsous smeerkaas
500 gr gehakt
1 ei

Hoe:

- Reinig de groenten, schil de aardappelen, versnijdt alles in grote stukken.
- Stoof de groenten aan in de boter en bevochtig met bouillon, voeg laurier, tijm, peper en zeezout toe.
- Laat de soep garen (30 minuten) en mix de soep.
- Draai ondertussen van het gehakt en het ei balletjes, voeg ze toe aan de soep, breng aan de kook.
- Smelt het potje Maredsous smeerkaas in de soep.
- Mix ondertussen de kervel en voeg als laatste toe aan de soep.
- Breng op smaak en dien op.

Aspergerisotto

Nodig voor 4 personen (hoofdgerecht)

400 gr. risottorijst (arborio-rijst)
200 gr groene asperges
1 ajuin fijngehakt
1 el + 25 gr boter
0,750 liter blanke fond
0.250 kookvocht van asperges
100 gr parmesaanse kaas geraspt
Peper en zeezout
4 schellen Italiaanse ham

Hoe:

- Kook de asperges beetgaar, neem ze uit het kookvocht en snij ze in stukken van 3 cm.

- Verwarm de boter en stoof de ajuin glazig. Voeg de rijst toe blijf roeren en laat even warmte nemen. Giet er de bouillon en het aspergevocht op en breng aan de kook, blijf roeren tot de rijst gaar is ongeveer 20 minuten.
- Roer er de asperges en 25 gr boter onder en breng op smaak.
- Garneer met geraspte kaas en de ham die je ondertussen gedroogd werd in de oven.

Varkenshaasje geïnjecteerd met kruidige marinade, tomatensalade

Varkenshaasje 160 à 175 gr per persoon
Voor de marinade:
Basilicum, koriander, peper, look, salie, oregano gemixt in een beetje water en ingespoten in het varkenshaasje.
Langs de buitenkant gemarineerd met olijfolie, verse laurier en rozemarijn.

Voor de saus

300 gr mayonaise
150 gr zure room
Citroen, peper, zeezout
Gehakte groene kruiden naar keuze (bieslook, peterselie)

Tomatensalade van gepelde coeur de boeuf (1/2 tomaat per persoon) met gesnipperde ajuin en radijsjes gemarineerd in wijnazijn. Bestrooi met gepofte amarant.

Gebakken aardappelen met ajuin, look en rozemarijn.
Nodig: aardappelen voorgekookt, olijfolie, ajuin, look, peper en zeezout.

Tiramisu met frambozen en witte chocolade

Nodig voor 4 personen
200 gr witte chocolade en 50 gr voor de afwerking
Een scheutje room
2 eieren
100 gr kristalsuiker
2 dl frambozensiroop (of diepvriesframbozen en kristalsuiker)
500 gr mascarpone
Een scheutje likeur
300 gr boudoirkoekjes

Verse frambozen voor garnituur

Hoe:

- Smelt 200 gr witte chocolade in bain marie voeg een scheutje room toe.
- Klop de eigelen met de suiker in ruban voeg een beetje frambozensiroop toe.
- Voeg de chocolade bij de ruban goed mengen en voeg de mascarpone toe.
- Klop het eiwit stijf en spatel voorzichtig door de massa.
- Doop de lange vingers in de frambozensiroop met de likeur en bedek de bodem van de glazen ermee. Bedek met een laag van de mousse, leg weer een laag lange vingers en bedek met de mousse. Laat opstijven in de koelkast.
- Werk af met vers frambozen en geraspte witte chocolade (50 gr).