



Warm schorsenerenslaatje met gerookte  
eendenborst en bospaddenstoelen



Spruitensoep met witte savooipens, spekjes en  
croutons



Rug van wilde haas met een demi-glacesaus  
verrijkt met gorgonzola

Chutney van venkel en mango

Wortels op z'n geheel  
Bieslookpuree



Trifle van roodfruit mascarpone en witte  
chocolade

Smakelijk ...





## Voorgerecht

### Warm schorsenerenslaatje met gerookte eendenborst en bospaddenstoelen:

#### **Ingrediënten:** (12 personen)

- 12 schorseneren
- 1 lp bloem
- Sap van 1 citroen
- 1 bouquet garni ( tijm, peterselie stengels, laurierblad)
- 6 gerookte eendenborsten
- 900 gr bospaddenstoelen van het seizoen ( boleten, cantharellen, ridderzwammen, oesterzwammen, eikenzwammen, ...)
- 100 gr boter
- 3 lp honing
- 6 lp balsamico azijn
- 6 lp olijfolie
- 150 gr zwarte krenten

#### **Bereidingswijze**

- Borstel, was en schil met een dunschiller de schorseneren. (best met plastic handschoenen)
- Kook ze beetgaar in gezouten water met citroensap, bloem en bouquet garni.
- Spoel ze af onder koud water en snij ze in stukjes ( ongeveer 4 cm)
- Verwijder het vet van de eendenfilets en snij het in kleine blokjes.
- Bak die blokjes uit tot kaantjes en bewaar het vrijgekomen vet.
- Snij de filets in reepjes.
- Borstel en reinig de paddenstoelen, scheur ze in kleinere stukken.
- Neem een wok (of een andere pan) doe er (de boter en) wat eendenvet in.
- Bak de paddenstoelen aan en voeg vervolgens de stukjes schorseneren toe.
- Blus het geheel met balsamico azijn en voeg de honing en olijfolie toe.
- Kruid met peper.
- Voeg op het laatste de eendenfilets en krenten toe.
- Verdeel over de borden en strooi er nog wat krokante kaantjes over.





## Soep

### Spruitensoep met witte savooipens, spekjes en croutons

#### Ingrediënten: (6 à 8 personen)

- 2l kippenbouillon
- 1kg verse spruitjes
- 1 grote aardappel
- 4 uien
- 1 teentje knoflook
- Kruidentuiltje
- 200gr gerookte spekblokjes
- Broodcroutons
- Nootmuskaat
- 1 witte pens met savooi
- boter

#### Bereidingswijze

- Reinig de spruitjes. Verwijder indien nodig de buitenste blaadjes en snij het steeltje weg. Snij de spruitjes in grove stukken. Pel de uien en het teentje look. Snij de uien grof en de look in stukjes. Schil de aardappel en snij in stukken.
- Smelt een klontje boter in een grote kookpot. Stoof de ui- en lookstukken hierin aan. Voeg na een paar minuten de spruitjes toe en stoof ze mee. Roer alles regelmatig om.
- Voeg de aardappelstukken toe en laat enkele minuten meestoven.
- Doe het kruidentuiltje in de kookpot.
- Giet de kippenbouillon bij de gestoofde groenten en laat de soep 30 minuten pruttelen op een zacht vuur.
- Bak de spekblokjes kort in een pan met antibaklaag.
- Vis het kruidentuiltje uit de kookpot en mix de soep glad.
- Kruid de soep naar smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- Snij de witte pens met savooi in stukjes.
- Giet de soep in kommetjes. Verdeel de spekblokjes, croutons en de witte pens erover.





# Hoofdschotel

## Rug van wilde haas met een demi-glacesaus verrijkt met gorgonzola

### Demi-glacesaus:

#### Ingrediënten

- 8 sneden spek
- 3 sjalotten
- 2 wortelen
- Bouquet garni (peterselie stengels, tijm, laurier)
- 1 lp gecondenseerde tomatenpuree
- porto
- 1.5 l wild fond
- Blauw geaderde kaas (Gorgonzola)
- 

#### Bereidingswijze

- Snij de spek in stukken.(grof)
- Snipper de sjalotten.(grof)
- Schil de wortelen en snij ze grof.
- Stoof de sjalotten, voeg het spek en de wortelen en bouquet garni toe.
- Tomateer en laat dit goed uitbakken.
- Blus met de porto en laat de alcohol uitkoken en voeg de wildfond toe.
- Laat dit 1 a 1.5 uur pruttelen.
- Passeer (zeef) dit en laat dit tot 1/3 inkoken.
- Ontvet de saus.
- Voeg een beetje kaas toe ( naar smaak) en kruid af met pezo.
- Als de saus bitter is kan men een beetje honing of balsamico- azijn toevoegen.





## **Chutney van venkel en mango:**

### **Benodigheden:** (12 personen)

- 6 venkelknollen
- 6 rijpe mango's
- 1.5 dl witte wijn
- 1.5 dl vers fruitsap
- 3 lp honing
- Scheutje azijn ( witte wijnazijn)
- 3 steranijs
- 1.5 dl Pernod
- 2 laurierblad
- 150 g suiker
- Sap van 1.5 citroen

### **Bereidingswijze**

- Snij de venkel in dobbelsteentjes. ( 1 op 1 cm)
- Kook ze beetgaar in gezouten water.
- Schil de mango en snij ze in dobbelsteentjes.
- Doe alles in een kookpan behalve de suiker en de citroen en breng lichtjes aan de kook.
- Laat zachtjes pruttelen.
- ! Oppassen met zuren en suikers, best dat we deze op het einde toevoegen naar smaak.

## **Bieslookpuree**

### **Ingrediënten:**

- 2 kg kruimige aardappelen
- 1 pot verse bieslook
- 1,5 dl melk
- 2 eetlepels boter
- peper
- zout
- nootmuskaat

### **Bereidingswijze**

- Schil de aardappelen en verdeel ze totdat ze ongeveer even groot zijn.
- Doe heet water in de pan tot de aardappelen onder staan.
- Kook ze een 20-tal minuten. Giet ze dan af.
- Pureer de aardappels goed.
- Voeg dan de boter en de melk toe. Pureer weer goed.
- Kruid nu flink bij met peper, zout en nootmuskaat.
- Knip nu de bieslook in kleine reepjes. Roer het goed onder de aardappelpuree.





### **Hazenrug bakken** (12 personen)

#### **Ingrediënten:**

- 4 hazenruggen
- 3 el boter
- Pezo
- Aluminiumfolie

#### **Bereidingswijze**

- Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid de haas met peper en zout. Smelt boter in de pan, leg de hazenrug op zijn kant in de pan en bak mooi bruin aan 1 zijde gedurende 2 ½ minuut. Draai hem en doe hetzelfde aan de andere kant.
- Haal de haas uit de pan, leg hem in een ovenschotel, dek af met aluminiumfolie en zet in de oven: voor roze 10-12 minuten, voor à point 14-16 minuten.
- Laat nadien nog even rusten bedekt met aluminiumfolie alvorens het vlees te versnijden.

### **De wortelen**

#### **Ingrediënten:** (4 personen)

- 1 bussel jonge wortelen
- een klontje boter
- enkele takjes tijm (of gedroogde tijm)
- een snuifje suiker

#### **Bereidingswijze:**

- Snij het loof van de jonge wortelen, maar laat aan elke fijne peen een paar centimeter van het jeugdige groen zitten.
- Spoel de wortelen grondig onder stromend water.
- Hou de jonge wortelen heel en kook ze beetgaar in water op een matig vuur. (Controleer de groente regelmatig, want de gaartijd is afhankelijk van de dikte van de worteltjes.)
- Zet een ruime pan op een matig vuur en smelt er een klontje boter in.
- Leg de beetgare worteltjes in de bruisende boter en strooi er een klein beetje suiker overheen.
- Rits de blaadjes van de takjes tijm of gebruik wat gedroogde tijm. Strooi het kruid over de wortelen.
- Draai de jonge wortelen na een paar minuten even om.





## Dessert

### Trifle van rood fruit, mascarpone en witte chocolade

#### Ingrediënten (6 personen)

##### De mousse:

- 675 g gemengd rood fruit (diepgevroren)
- 375 g mascarpone
- 300 g suiker
- 75 g witte chocolade
- 3 eieren
- 3/4 limoen
- 1 1/2 vanillestokjes

##### De afwerking:

- 15 zoete volkorenkoekjes (of droge koekjes naar keuze)

#### Bereidingswijze:

##### De mousse:

- Zet een kookpot op een matig vuur en strooi er de diepgevroren rode vruchten in.
- Schep er de helft van de suiker (publicatie: 100g) bij en knijp ook het limoensap in de pot. Laat het fruit 10 minuten opwarmen en pruttelen.
- Giet daarna het warme fruit door een zeef, en vang het vruchtensap op. Hou het uitgelekte rood fruit apart. Laat het fruit en het sap afkoelen.
- Neem een ruime mengschaal en doe er de andere helft van de suiker in. (publicatie: 100g)
- Scheid de eieren en hou het eiwit opzij. Doe de dooiers bij de suiker en begin meteen te kloppen met de garde. Ga door tot je een 'ruban' krijgt, zo'n bleke romige massa, waarin de suiker helemaal is opgelost.
- Schep er de mascarpone bij en blijf kloppen tot de Italiaanse kaas door de ruban gemengd is.
- Snij de vanillestok overlans in twee en schraap met een mespunt zoveel mogelijk zaadjes uit de peul. Meng de vanille door het mascarponemengsel.
- Giet het eiwit in een diepe metalen of glazen mengschaal. Let erop dat de schaal schoon en vetvrij is. Klop de eiwitten op tot een stevig schuim.
- Spatel het opgeklopte eiwit rustig en geduldig onder het mascarponemengsel, waardoor je een mousse krijgt.





## Menu 28 november wild-menu



### De afwerking:

- Doe de koekjes in een vijzel en verkruimel ze. Er mogen sowieso nog brokjes koek in achterblijven. (Je kunt de koekjes ook heel kort blenden.)
- Werk in een hele reeks laagjes. Schep in elk glas een laagje van het uitgelekte rood fruit.
- Lepel daar bovenop een deel mascarponemousse.
- Strooi een laag verbrokkelde koekjes op de mousse, en lepel daarover een beetje van het gezeefde vruchtensap.
- Rasp een laagje witte chocolade over de koekjes met sap.
- Herhaal de routine nog eens: rood fruit, mascarponemousse, koekjeskruimels, vruchtensap en witte chocolade.
- Zet de dessertglazen in de koelkast of stel het verorberen van de trifle vooral niet uit.