



### Voorgerecht

Torentje van ananas en gerookte eendenborst



### Soep

Vienvelouté met spekjes en geitenkaas



### Hoofdschotel

Paddenstoelenrisotto, pastinaakcrème en hazelnoten



### Dessert

Crêpes Suzette



## Voorgerecht

### Torentje van ananas en gerookte eendenborst

#### **Ingrediënten:** (6personen)

• 1,5 verse ananas	600g krielaardappelen
• 30 sneetjes gerookte eendenborst	3 eieren
• 150ml mayonaise	150ml yoghurt
• 1tl suiker	1el citroen
• 1el kruidenboeket	4 takjes of 1el tijm
• 4 takjes of 1el laurier	2el olijfolie
• 2 takjes verse peterselie	Peper en zout

#### **Bereidingswijze**

Was de krielaardappeltjes en kook ze in gezouten water met olijfolie, kruidenboeket, laurier en tijm. Kook de eieren (hardgekookt). Laat de aardappelen en eieren afkoelen. Snij de koude aardappelen in kleine stukjes en doe hetzelfde met de gepelde eieren.

Pers de citroen. Meng een eetlepel citroensap met een koffielepel suiker. Meng de yoghurt en de mayonaise onder het citroensap. Hak de peterselie fijn. Meng de aardappelen en de eieren met de zelfgemaakte yogonaise en de gehakte peterselie.

Schil de ananas, haal de harde kern eruit en snij in dunne schijfjes. Prik met een uitsteekvorm mooie ronde schijven van gelijke grootte. Maak met behulp van een serveerring een torentje door eerst een schijfje ananas te plaatsen, dan een laagje gerookte eendenborst en daarna een laagje aardappelsla. Sluit af met een schijfje ananas en decoreer met kruiden en aardappelsla.





## Soep

### Vienvelouté met spekjes en geitenkaas.

#### **Ingrediënten:** (4personen)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Voor de basis-uiensoep;</u></b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 700g uien, in dunne ringen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2el olijfolie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1el echte boter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1tl suiker</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2el bloem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 125ml droge witte wijn</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,2l groentebouillon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kruidentuiltje; laurier, tijm, peterselie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Voor de afwerking;</u></b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200ml room</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 plakken spek in reepjes, krokant gebakken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100g geitenkaas, verkruimeld</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bieslook</li> </ul>

#### **Bereidingswijze**

Stoof de uien even aan op hoog vuur in de olijfolie met boter. Als de uien beginnen te kleuren, draai je het vuur laag en strooi je er de suiker over. Laat karameliseren tot de uien goudbruin zijn. Schep regelmatig om. Strooi de bloem in de pan en laat even meebakken. Blus met de witte wijn en voeg dan de bouillon en het kruidentuiltje toe. Breng aan de kook en laat de soep even op een zacht vuurtje pruttelen. Mix de soep. Breng op smaak met peper en zout.

Mix de room onder de soep en werk af met stukjes spek, geitenkaas en bieslook.



# Hoofdschotel

## Paddenstoelenrisotto, pastinaakcrème en hazelnoten.

### Ingrediënten: (4personen)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Paddenstoelenrisotto;</u></b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300g risottorijst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sjalot</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Witte wijn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paddenstoelenbouillon</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 40g boter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30g geraspte parmezaan</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 handje geroosterde hazelnoten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 750g wilde paddenstoelen of kastanjechampignons</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 bosje platte peterselie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• citroensap</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Voor de wijnsaus;</u></b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sjalot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 teentjes knoflook</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250ml kalfsfond</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200ml rode wijn</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Voor de pastinaakcrème;</u></b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 pastinaak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250ml kookroom</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10g witte chocolade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• druppels citroensap</li> </ul>

### Bereidingswijze

**Paddenstoelenrisotto;** Bak de paddenstoelen in olie. Bewaar het vocht in een kom. Doe wat boter bij de paddenstoelen, 1 teen knoflook en wat citroensap. Laat even verder garen. Zet opzij.

Fruit een sjalotje in boter. Voeg de risottorijst toe, roer zodat alle korrels een laagje boter krijgen. Voeg de witte wijn toe, laat verdampen. Giet geleidelijk de bouillon erbij. Zorg ervoor dat de risotto steeds onderstaat, roer regelmatig (ca. 20 minuten) tot de rijst al dente is. Voeg boter en parmezaan toe. Roer door, laat afgedekt 5 minuten staan. Meng voor het serveren met paddenstoelenvocht, gehakte peterselie en de paddenstoelen.

**Wijnsaus;** Snij sjalot en knoflook grof. Bak licht aan, voeg de kalfsfond en wijn toe. Laat 1/5 indikken, zeef. Maak indien gewenst dikker met xanthaan.

**Pastinaakcrème;** Schil de pastinaak, snij in gelijke stukken. Kook zacht gaar in de room (8 minuten). Voeg van het vuur witte chocolade toe, laat smelten. Meng in de blender tot een fijne crème. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Doe in een spuitzak, hou warm in warm water.





## Dessert

### Crêpes Suzette

#### **Ingrediënten:** (personen)

<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 eieren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 30g suiker</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 zakje vanillesuiker</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 200g zelfrijzende bloem</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500ml melk</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 100ml sinaasappellikeur (Grand Marnier of Cointreau)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Geraspte schil en sap van 1 onbehandelde sinaasappel + enkele sliertjes van de schil</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enkele muntblaadjes</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100ml opgeklopte, gezoete slagroom</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• boter</li></ul>

#### **Bereidingswijze**

Klop de eieren luchtig met de suiker en de vanillesuiker. Zeef de bloem boven het eimengsel en meng ze erdoor. Voeg er geleidelijk de melk aan toe. Roer tot een glad beslag.

Smelt een klontje boter in een pannenkoekenpan met antiaanbaklaag. Giet er beslag in tot de bodem van de pan bedekt is. Wacht tot het beslag gestold is en draai de pannenkoek om. Bak ook de andere kant goudbruin. Ga door tot het beslag op is. Hou ze warm onder aluminiumfolie.

Verwarm 2 eetlepels likeur met het sinaasappelsap en de geraspte sinaasappelschil in een grote koekenpan. Vouw de flensjes in vieren en leg ze in de pan, schep de saus erover.

Zet de afzuigkap uit. Verwarm de rest van de likeur in een pannetje, giet de likeur over de flensjes en flambeer. Verdeel de flensjes met de saus over de 4 bordjes. Werk af met sliertjes sinaasappelschil en verse munt. Geef de slagroom er apart bij.

