



Salade met warme Wynendale



Waterkerssoep op z'n Haspengouws



Varkensribben Ardeense wijze met pootzakkenstoemp



Jefkes-peer met Meerhoutse koffie

Smakelijk ...





Voorgerecht

Salade met warme wynendaele

Ingrediënten: (4personen)

• 400 gr Wynendaele in blok	• 1 rode krulsla
• 1 fijne frisée	• 30 gr veldsla
• 1 appel	• Walnoten, pindanoten of andere
• 1 soeplepel mayonaise	• 1 dl room
• Pezo	• 120 ml passievruchtensap
• Croûtons	• kervelpluksels

Bereidingswijze

Snij de kaas in porties van +/- 100gr en ontdoe hem van de schil.

Leg de kaas op een bord en kruid deze met wat peper.

Kuis en was de salades en meng ze voorzichtig door elkaar.

Bak de noten even aan in een pan zonder vetstof.

Snij de appels in fijne brunoise (blokjes) en meng deze samen met de gebakken noten onder de salade.

Maak een dressing van de mayonaise, de room, het passievruchtensap en pezo.

Giet een beetje dressing over de salade en meng het geheel voorzichtig onder elkaar.

Warm de kaas op in een voorverwarmde oven (+/- 140°C) of onder de grill.

Laat de kaas lichtjes smelten.

Leg een beetje salade op de warme kaas.

Overstrooi het geheel met kervelpluksels en croûtons.

Doe wat verse peper van de molen over het ganse bord.





Soep

Waterkerssoep op z'n Haspengouws

Ingrediënten: (4personen)

• 2 kleine uien	• Boter
• 2 bosjes waterkers	• 350 gr aardappelen
• 350 ml rundsbouillon	• 70 ml room
• pezo	

Bereidingswijze

Maak de uien schoon, snipper ze fijn en laat ze in de boter fruiten.

Voeg de geschilde en in stukken gesneden aardappelen en de rundsbouillon toe en laat het geheel 20 min. koken.

Maak ondertussen de waterkers schoon en spoel ze in water met wat zout erin. Laat de waterkers uitlekken en hak deze fijn.

Mix de soep en breng ze op smaak met pezo.

Doe er de waterkers bij en laat de soep nog even doorkoken.

Doe er voor het serveren nog wat room bij.





Hoofdschotel

Varkensribbetjes op Ardeense wijze met pootzakkenstoemp

Ingrediënten: (10personen)

• 10 mooie varkensribben	• 250 gr. boter
• 50 gr. versnipperde sjalotten	• 2 dl droge witte wijn
• Pezono	• 10 tomaten (geconcasseerd)
• 2 rode paprika's (brunoise)	• 6 plakken Ardeense ham in julienne
• 2 dl room	• Enkele takjes dragon
• 20 gr kervel	• 1 bussel waterkers
• 1.5 kg aardappelen (puree)	• 1kg wortelen
• 3 uien	• melk

Bereidingswijze

Varkensribben aanbakken (sauteren) in hazelnootboter* onder gesloten deksel en kruiden met pezono en verder garen in bruine fond +/- 1 uur. Fruit de hamreepjes lichtjes in een braadpan en laat afdruipe op keukenrol.

Uit de pan nemen en warm bewaren. Het vet uit de pan doen en de sjalotten in deze pan licht laten kleuren. De pan deglaceren met witte wijn en een beetje bruine fond, voeg ook een takje dragon toe.

Laten inkoken.

De geconcasseerde (gepelde en in blokjes gesneden) tomaten, de in brunoise (fijne blokjes) van paprika en de vooraf gefruite reepjes ham toevoegen.

Room toevoegen en even laten inkoken tot napeerdikte.

De ribben nog even kort opwarmen en doorgeven op een groot plat bord met een toefje waterkers.

*Hazelnootboter is geklaarde boter die licht gebruind is en waarbij we op het einde een beetje olijfolie toevoegen.

Pootzakkenstoemp:

Schil, was en kook de aardappelen en de wortelen gaar.

Snij de ui en bak hem lichtbruin in een kookpan.

Voeg de ui bij de aardappelen en pureer het geheel, voeg naar smaak pezono, boter en melk toe. Serveer met een ijsschepper.





Dessert

Jefkes-peer met Meerhoutse koffie

Ingrediënten: (4personen)

• 8 stoofperen	• 3 cl jenever
• 300 ml sterke koffie	• 100 gr donkere kandijsuiker
• 1 klein klontje boter	

Bereidingswijze

Schil de peren. Haal de steeltjes er niet vanaf. Neem een pan waar alle 8 peertjes precies inpassen. Zet de peertjes naast elkaar, met de steeltjes boven, in de pan. Giet de sterke koffie over de peertjes heen en doe de kandijsuiker erbij. Breng de koffie aan de kook en laat de peren gaar worden op een laag vuur.

Als de peertjes gaar zijn laat je ze afkoelen in de siroop van koffie en leg ze daarna per 2 stuks op een bordje.

Zet de pan met de koffiesiroop weer op het vuur en kook de siroop nog wat in tot die zoet en goed dik is. Voeg eventueel nog een beetje kandijsuiker toe. Giet de jenever bij de siroop en laat het nog heel even koken en haal dan de pan van het vuur. De alcohol mag niet helemaal verdampen.

Voeg het kleine klontje boter toe aan de siroop en laat al draaiend met de pan smelten. Als de boter gesmolten is, giet je de siroop over de peertjes en kan je de bordjes opdienen.

