



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU

Parfait d'écrevisses

Parfait van rivierkreeftjes

*

Crème d'asperges au cresson

Asperge-roomsoep met waterkers

*

Fricandeau de veau au ratatouille de poivron et courgette

Kalfsfricandeau met ratatouille van paprika en courgette.

*

Sorbet de menthe

Sorbet van munt en citroen

*

Filet de porc à la Flamande

Varkenshaasje in kummel-biersaus

*

Charlotte aux fraises

Charlotte met aardbeien

Basisrecept voor panade:

Ingrediënten:

| | |
|-------|-------------------------|
| 1 dl | melk |
| 20 gr | boter |
| | mespuntje zout |
| | versgemalen witte peper |
| | snuifje nootmuskaat |
| 45 gr | gezeefde bloem |
| 1 | ei |

Panade

Een panade is een uitstekend bindmiddel voor alle fijnere pasteien en geschikt om te gebruiken bij de verwerking van zachtere vleessoorten zoals gevogelte of vis of voor een groentefarce.

Meestal is de aangegeven hoeveelheid iets te veel, maar houd toch maar de aangegeven hoeveelheden aan. De rest kan altijd nog gebruikt worden voor het maken van soezen met een hartige vulling.

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

Amuse

Parfait van rivierkreeftjes

Ingrediënten:

| | |
|----------|--|
| | panade |
| 1 | ingevroren grote kreeft (± 250 gr vlees) |
| 1 | afgestreken theelepel zout |
| | versgemalen witte peper |
| 1 | eiwit |
| 200 gr | geklopte room |
| 1 bos | dille |
| 2 pakken | gekookte rivierkreeftjes |
| | boter, om in te vetten |
| | halfronde vorm van 1 liter |

Maak, zoals beschreven op de voorpagina, een **panade** en zet die koud weg.

Snijd het schoongemaakte **kreeftenvlees** in stukjes en bestrooi het met het **zout** en de **witte peper**. Zet het koel weg. Draai het twee keer door de fijnste schijf van een vleesmolen en zet het in een schaal op ijs. Zet het **eiwit** door het vlees en voeg de, door een fijne zeef gewreven, panade steeds beetje bij beetje toe. Geen nieuwe panade toevoegen als het vorige portie nog niet geheel is opgenomen. Als alle panade opgenomen is de geklopte **room** per lepel toevoegen, telkens weer geheel laten opnemen. Voeg vervolgens 1 koffielepel fijngehakte **dille** toe. Hak de rest van de dille grof/fijn en zet dat apart voor de afwerking. Houd 14 mooie **rivierkreeftjes** apart voor de garnering. Maak de rest van de **rivierkreeftjes** schoon en snijd het vlees in stukjes. Werk dit door de farce.

Verwarm een oven voor tot 180° C. Zet een braadslede met een laagje water op het vuur en verwarm dit tot 80° C.

Vet een halfronde vorm met **boter** in en bekleed die dan, naadloos, met aluminiumfolie. Vet ook de aluminiumfolie in met **boter**. Doe nu de farce in de vorm en stoot die enkele malen op een natgemaakte doek, zodat eventuele luchtballen kunnen ontsnappen. Sluit de parfait met de overhangende folie af en plaats de vorm in het 80° C warme bad. Zet het geheel nu ca 30 minuten in de voorverwarmde oven om te pochieren.

Ingrediënten:

| | |
|------------|---|
| 1 | visbouillonblokje |
| 2 dl | witte wijn |
| 3 dl | water |
| 3 blaadjes | gelatine |
| | de helft van de gehakte dille (zie boven) |

Week de **gelatine** in ruim koud water. Haal de parfait uit de vorm en laat ze afkoelen. Breng de **witte wijn** met het **water** en het **visbouillonblokje** aan de kook. Als het blokje is opgenomen de pan van het vuur halen en de goed uitgeknepen gelatine toevoegen.

Als de vis-gelei is afgekoeld, maar nog niet hangt, de ronde kant van de parfait hier 1 à 2 keer mee insmeren. Bestrooi ze dan met de gehakte **dille**. Laat het geheel verder goed koelen.

Ingrediënten:

| | |
|----|-----------------|
| 14 | restant dille |
| | rivierkreeftjes |

Presentatie

Snijd de parfait van rivierkreeftjes in 14 plakjes en leg op elk koud bord een plakje. Verdeel het restant van de **dille** over de borden, rechts naast de parfait en leg er een **rivierkreeftje** op. Serveer het direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Asperge-roomsoep met waterkers

Ingrediënten:

| | |
|-------------|------------------------------|
| 300 gr | wortel |
| 150 gr | meiraap of koolrabi |
| 250 gr | prei |
| 1 | ui |
| 3 | sjalotten |
| 2 eetlepels | arachideolie |
| ½ fles | droge, witte wijn |
| 600 gr | kippenvleugeltjes of -nekken |
| | tijm |
| | laurier |
| | 1 teentje knoflook |
| | zout, witte peper |

Maak voor de basisbouillon de **wortel, meiraap, prei, ui** en **sjalot** schoon. Snijd alles in kleine stukjes. Doe de **arachideolie** in een soeppan en zet alles even aan zonder te laten kleuren. Blus het af met de **witte wijn**, doe er de **kippenvleugeltjes** en 3 liter water bij en breng het aan de kook. Schuim het af en voeg de **tijm, laurier** en het teentje **knoflook** toe. Laat het ca 1 ½ uur trekken. Zeef de bouillon door een neteldoekse lap en kook ze tot 2,2 liter in. Breng ze op smaak met **zout** en **witte peper**.

Ingrediënten:

| | |
|-----------|------------------------------|
| 800 gr | vingerdikke asperges |
| 5 gr | citroengras |
| 7 ½ dl | room, tot de helft ingekookt |
| 2,2 liter | basisbouillon (zie boven) |
| 1 bosje | waterkers |

Schil de **asperges** en snijd er de harde onderstukken af. Snijd van elke asperge, te beginnen aan de kopse kant, 3 stukjes van 3 cm lengte af. Zet de overgebleven stukken apart. Kook de stukjes van 3 cm in wat basisbouillon in ca 5 minuten gaar. Neem ze uit de bouillon. Snijd de overgebleven stukken klein en doe die samen met het **citroengras** in dezelfde bouillon en kook ze gaar. Neem het citroengras eruit, maak de overgebleven stukjes in de in de cutter fijn en wrijf deze massa door een fijne zeef. Voeg dit, samen met de ingekookte **room**, bij de **basisbouillon**. Kook het geheel weer tot 2,2 liter in. Verwijder intussen de steeltjes van de **waterkers**.

Ingrediënten:

| | |
|-------------|--|
| 50 gr | boter |
| 2 dl | water |
| 2 eetlepels | kleingesneden bieslook |
| | zelf gebakken stokbrood of luxe broodjes |

Presentatie

Verwarm de aspergestukjes in een passende koekenpan met de **boter** en het **water** en leg ze dan in een heet soepbord. Laat het "botervocht" inkoken en verdeel deze "boter" over de aspergestukjes. Maak de soep heet en doe er de waterkersblaadjes bij. Verdeel de soep over de hete borden. Bestrooi de soep met de kleingesneden **bieslook**. Geef er **zelfgebakken stokbrood** of **broodjes** bij.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Warm tussengerecht

Kalfsfricandeau met ratatouille van paprika en courgette

Ingrediënten:

700 gr kalfsfricandeau
boter, om te braden

Braad de **kalfsfricandeau** zeer goed aan in de hete **boter**. Zorg dat ze van binnen rosé is (ca 30 minuten). Laat ze rusten en afkoelen.

Ingrediënten:

1 blikje tonijn (150 gr = uitlekgewicht)
25 gr kappertjes
30 gr augurkjes, zoet-zuur
2 ½ ansjovis filets
2 ½ eetlepels mayonaise
1 dessertlepel crème fraîche

Laat de **tonijn**, **kappertjes**, **augurkjes** en de **ansjovis filets** zeer goed uitlekken. Doe ze dan in een maatbeker en voeg de **mayonaise** en de **crème fraîche** toe. Draai het met een staafmixer tot een half / gladde massa.

Ingrediënten:

1 gele paprika
2 rode paprika 's
1 groene paprika
1 courgette
2 kleine uien
2 teentjes knoflook
1 takje rozemarijn
1 takje tijm
4 eetlepels olijfolie
zout, witte peper
100 gr Parmezaanse kaas

Schil voor de ratatouille de **gele-**, **rode** - en de **groene paprika** met een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlies dan in kleine blokjes. Snijd ook de **courgette** in kleine blokjes. Snipper de schoongemaakte **uien** en teentjes **knoflook** en zet die, net voor het uitserveren, samen met de **rozemarijn** en de **tijm** in de **olijfolie** aan. Voeg dan de paprikablokjes toe en als deze bijna beetgaar zijn de courgette blokjes. Let er op dat de ratatouille beetgaar blijft en breng ze op smaak met **zout** en **witte peper**.

Verwarm een oven voor tot 180° C. Snijd de **Parmezaanse kaas** zéér fijn. Teken op bakvast papier meerdere driehoeken van 5 x 10 x 10 cm en leg het papier op een bakplaat. Strooi tussen de lijntjes een dun laagje Parmezaanse kaas. Maak zo 14 stuks en laat deze, net voor het uitserveren, even smelten en iets bruineren in de voorverwarmde oven. Snijd het kalfsvlees op de snijmachine in 28 plakken van 3 mm dikte en bestrijk ze met de tonijn-crème. Rol ze op en leg ze met de sluitzijde naar beneden.

Presentatie:

Schik de lauw-warme ratatouille met behulp van een ring op de borden en leg er twee rolletjes kalfsvlees boven op. Garneer het met de Parmezaanse kaasplakken en een toefje van de overgebleven vulling. Kruid het vlees met wat **zout** en **witte peper** en serveer het direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Sorbets

Sorbet van munt en citroen

Ingrediënten:

| | |
|-------------|--------------------------|
| 2 ½ dl | water |
| 200 gr | suiker |
| 2 ½ dl | melk |
| 4 | citroenen, het sap ervan |
| 5 eetlepels | muntsiroop |

Zet 14 brede ijscoupes in de vriezer. Doe het **water** en de **suiker** in een pan en breng het aan de kook. Laat dit, al rustig roerend, 2 minuten doorkoken. Laat deze siroop afkoelen en voeg dan de **melk**, **citroensap** en de **muntsiroop** toe.

Doe het tegen het uitserveren in de sorbetière en draai er een mooi soft-ijs van.

Ingrediënten:

| | |
|------|----------------------------|
| 1 dl | munlikeur |
| 7 | aardbeien met een kroontje |

Presentatie

Doe in elke koude ijscoupe 4 theelepeltjes **munlikeur** en leg daarin een bolletje zacht soft-ijs. Garneer het met een halve **aardbei**.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Hoofdgerecht

Varkenshaasje in kummel-biersaus

Ingrediënten:

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| 300 gr | afsnijdsels van rund |
| | wat olijfolie, om in te braden |
| 4 dl | rode wijn |
| 1,2 liter | water |
| 1 | ui, ongeschild |
| 1 tak | bleekselderij, kleingesneden |
| 1 | prei, kleingesneden |
| 1 | wortel, kleingesneden |
| 2 | laurierblaadjes |
| 1 snufje | tijm |
| 1 snufje | rozemarijn |
| 1 snufje | majoraan |
| 10 | zwarte peperkorrels, gekneusd |
| 4 dl | bruine kalfsfond |
| 5 dl | Dommelsch oud bruin bier |
| 1 theelepel | kummel (= komijn- of karwijzaad) |
| | zout, witte peper |
| mespuntje | suiker |
| ½ dl | room |
| ½ dl | Mandarine Napoleon |

Braad de **afsnijdsels van rund** in een braadslede in wat **olijfolie** aan. Schep het vlees dan in een soeppan. Giet de olie weg en déglaceer de braadslede met de **rode wijn**. Voeg dit bij het vlees, voeg het **water** toe en breng het opnieuw aan de kook. Schep het opkomende vuil af. Doe er vervolgens de **ui**, de kleingesneden **bleekselderij**, **prei** en **wortel**, de **laurierblaadjes**, **tijm**, **rozemarijn**, **majoraan** en de gekneusde **zwarte peperkorrels** bij. Laat het 1 ½ uur trekken, verwijder de ingrediënten en kook het vocht tot 3 dl in. Zeef de saus.

Voeg de **kalfsfond** en het **bier** toe. Kook het tot ten minste 5 dl in, waarbij u tijdens de laatste 10 minuten een theelepel **kummel** laat mee koken. Breng het geheel op smaak met **zout**, **witte peper**, **suiker**, **room** en **Mandarine Napoleon**. Zeef de saus nog eens.

Ingrediënten:

| | |
|--------------|-------------------|
| 250 gr | gepelde doperwten |
| | iets zout |
| theelepel | suiker |
| theelepel | boter |
| 1 bosje | worteltjes |
| | klont boter |
| | snufje zout |
| dessertlepel | suiker |
| 1 kilo | aardappelen |
| | geklaarde boter |

Tegen het uitserveren de **doperwten** in wat water met een beetje **zout** koken. Giet ze af. Voeg een theelepeltje **suiker** en een theelepeltje **boter** toe en schud het goed om. Maak de **worteltjes** schoon. Snijd ze in drieën en vervolgens olijfvormig aan. Zet ze met een bodempje water, de **boter**, het **zout** en de **suiker** op. Deksel op de pan en aan de kook laten komen.

Tegen het gaar worden, zon der deksel, de worteltjes regelmatig omschudden tot alle water verdampt is. Schil de **aardappelen** en snijd ze in dunne schijfjes. Bak ze in de geklaarde **boter** aan beide zijden tot ze gaar zijn.

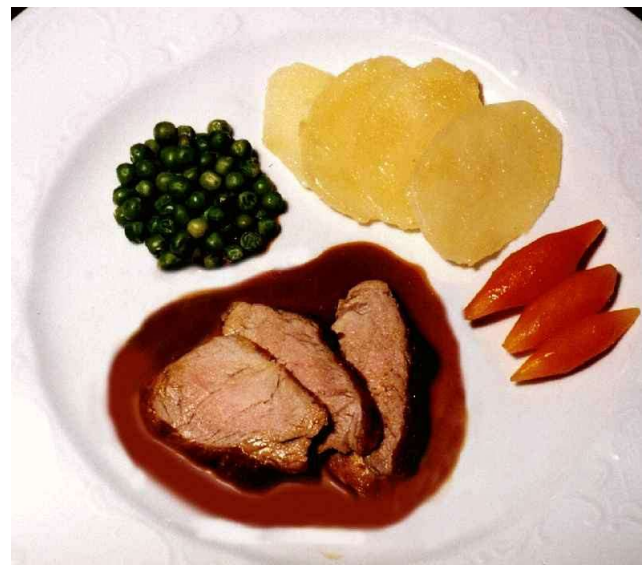
Ingrediënten:

| | |
|----------|-------------------------------|
| 1 ½ kilo | varkenshaas |
| | zout, witte peper |
| | geklaarde boter, om te bakken |

Kruid de **varkenshaasjes** met **zout** en **witte peper** en bak ze in de geklaarde **boter**. Ze moeten rosé blijven! Neem ze uit de pan en laat ze even, ingepakt, rusten.

Presentatie

Snijd de varkenshaas in plakken. Nappeer wat saus op de hete borden en leg er plakjes varkenshaas als een waaier in. Garneer het rondom met de groenten en de aardappelschijfjes





Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

Charlotte met aardbeien

Ingrediënten:

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| 6 | eierdooiers |
| 25 gr | suiker |
| 1 mespuntje | zout |
| 4 | eiwitten |
| 50 gr | suiker |
| 90 gr | bloem |
| 15 gr | maïzena |
| 200 gr | aardbeienjam, net verwarmd en gezeefd |

Verwarm een oven voor tot 230° C.

Klop de **eierdooiers** met de **25 gr suiker** en het **zout** schuimig. Klop de **eiwitten** stijf en klop er de **50 gr suiker** in een straaltje door. Blijf kloppen tot het schuim zo stevig is dat u het kunt snijden. Om het deeg volume te laten behouden wordt het dooierschuim voorzichtig door het eiwitschuim geschept. Meng de **bloem** met de **maïzena** en zeef dit, al omscheppend, boven het eimengsel. Schenk dan het deeg op een met bakvast papier bekleed bakblik en strijk het gelijkmatig uit tot een plaat van 40 x 46 cm. Bak het in de voorverwarmde oven in 8 à 10 minuten lichtbruin.

LET OP! Bij een iets té lange baktijd is er geen rol meer van te maken omdat het deeg dan breekt.

Stort het gebak direct op een zeer licht bevochtigde doek, trek het papier eraf, bestrijk het direct met de gezeefde aardbeienjam en rol het gebak stevig op tot een diameter van 1 Euromuntstuk. Snijd het af en maak de volgende rol. Plaats de rollen in de vriezer en snijd ze pas als ze hard zijn.

Snijd ze in plakjes van maximaal 5 mm dikte en bekleed hiermee de holten van de charlotte-mat. Snijd ze aan de bovenkant gelijk. Maak er 14 in totaal.

Ingrediënten:

| | |
|--------|-----------------|
| 4 | eieren |
| 150 gr | suiker |
| 100 gr | bloem |
| 30 gr | maïzena |
| 30 gr | cacao |
| 40 gr | gesmolten boter |

Verwarm een turbo-oven voor tot 200° C.

Klop voor het chocolade-kapselbiscuit de **eieren** met de **suiker** 'au-bain-marie' tot lauwwarm en gebonden. Haal de bak uit het water en klop verder tot het mengsel koud is en in volume is toegenomen. Meng de **bloem** met de **maïzena** en de **cacao** en zeef dit, al omscheppend, boven het eimengsel. Dit omscheppen moet snel en kort gebeuren. Voeg dan voorzichtig de gesmolten **boter** toe. Schep het kort om tot een egale gladde massa. Stort het deeg op een met bakvast papier beklede bakplaat (30 x 38) en strijk het glad. Bak het in de voorverwarmde turbo-oven in 15 tot 20 minuten af. Laat het afkoelen en steek er rondjes uit, zo groot dat ze de charlottes afsluiten.

Ingrediënten:

| | |
|-----------------|---------------|
| 13 blaadjes | gelatine |
| 1 kilo | aardbeien |
| 2 dessertlepels | Kirsch |
| 180 gr | poedersuiker |
| 1 zakje | vanillesuiker |
| 5 dl | room |
| 120 gr | abrikozenjam |

Week voor de vulling de **gelatine** in ruim koud water. Maak de **aardbeien** schoon, verwijder de steeltjes en zet 100 gr mooie aardbeien apart voor de garnering. Druk de rest door een fijne zeef en voeg de **Kirsch**, **poedersuiker** en **vanillesuiker** toe. Schep alles goed door elkaar. Breng 1 ½ dl van deze coulis aan de kook, haal de pan van het vuur en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Meng er dan de rest van de koude coulis door. Sla de **room** stijf en spatel deze voorzichtig door de opstijvende coulis. Giet de coulis in de charlotte-vormpjes en dek ze af met de kapselrondjes. Laat ze in de koeling verder opstijven. Breng de **abrikozenjam** met een lepel water aan de kook en besmeer hiermee de charlottes.

Ingrediënten:

| | |
|--------|-----------------------|
| 150 gr | poedersuiker |
| 1 dl | pure chocolade |
| 100 gr | room |
| | aardbeien (zie boven) |

Presentatie

Bestrooi de borden met **poedersuiker**. Smelt de **pure chocolade** au bain marie. Maak een cornetje van bakvast papier. Garneer naar eigen idee de borden met wat chocolade, **room** en **aardbei**.

