

1 VOORGERECHTEN

1.1 CARPACCIO VAN GANDA HAM EN PARMEZAANSE KAAS

ingredienten:

per pers.

3 dunne sneden Ganda Ham
1 stuk Parmezaan
augurkjes
uitjes
slaatje van mini maiskolfjes
vinaigrette van een eetlepel olijfolie
1/4 eetlepel Balsamico-azijn
peper

bereiding:

Schik de Gandaham op een bord en versier ze met de augurkjes, de uitjes, het slaatje en de plakjes mais.
Besprenkel met de vinaigrette, kruid met peper en werk af met de in fijne plakjes gesneden Parmezaan.

1.2 TOMATENSOEP MET GEPOCHEERDE EIEN

ingredienten:

1 kleine ui
1 eetlepel olijfolie (BERTOLLI DELICATO)
1 fles Polpissima met look (CIRIO)
1 eetlepel fijngehakte peterselie
3 dL water
zout, peper
2 eieren

bereiding:

Hak de ui fijn en fruit hem zachtjes in de olijfolie zonder dat die al te sterk kleurt. Voeg de Polpissima met look, met water, de fijngehakte peterselie, het zout en de peper eraan toe. Laat een paar minuten koken en draai het dan op een laag pitje. Breek een ei in een kopje en laat dat heel zachtjes in de soep glijden. Doe hetzelfde met tweede ei. Breng de soep weer zachtjes aan de kook en laat nog 3 minuten verder koken, onmiddellijk opdienen.

1.3 GROENTENTAART

ingredienten:

200 gr. bloem
100 gr. boter
1 dL water
10 gr. zout
1 eigeel
1 kleine doos erwtjes
4 wortels
1 ajuin
1 prei
4 eieren
1 dL room
peper en zout

bereiding:

Maak een kuiltje in de bloem, voeg water, eigeel, zout en boter toe. Kneed het deeg tot het niet meer aan de vingers kleeft. Laat het deeg daarna 2 uren op een frisse plaats rusten. Na 2 uren ontrol je het deeg op een met bloem ingewreven ondergrond tot circa 2 cm dikte. Plooi het deeg in 3, draai het om en herhaal dit 4 maal. Neem een taartvorm en smeer ze met olie en bloem in. Ontrol het deeg tot het circa 1 cm breder als uw taartvorm en leg het in de vorm. Klop in een pot 4 eieren, voeg peper, zout en de room toe. Vervolgens stoof je groenten, prei, wortels en de ajuin, de rwtten voeg je als laatste toe. Je bedekt je deeg met de groenten. Uw eiervoorbereiding giet je over de hele taartvorm. De taart gaat nu de oven in op 200 graden voor 40 minuten.

1.4 SOUFFLE MET CHAMPIGNONS

ingredienten:

30 gr bloem
50 gr boter
2,5 dL melk
5 eieren
250 gr champignons
peper, zout, nootmuskaat

bereiding

Laat 30 gr boter op een klein pitje smelten, voeg de bloem toe en maak een roux die wit blijft. Giet de melk erbij en roer een gladde bechamelsaus. Neem de pan van het vuur en voeg er de eierdooiers, de gesnipperde champignons en ten slotte het goed stijf geklopte eiwit aan toe.
Smeer een souffle-vorm met boter in, giet de bereiding er voorzichtig in strijk glad. Zet de souffle in een voorverwarmde oven en laat in

30 minuten gaar worden op 220 graden. Dien onmiddellijk op.

Om te voorkomen dat de champignons te veel vocht afgeven, kunt u ze aanbakken in boter voor u ze door de soufflé roert. De champignon-soufflé wordt pittiger door er blokjes gruyère of lichtjes gebakken spek bij te voegen.

1.5 VICHYSOISE-SOEP

ingredienten:

2 aardappelen
bos prei
1 1/2 L kippebouillon
1 dL room
1 eierdooier
klontje boter
fijngesnipperde bieslook
peper en zout

bereiding:

Voor deze meest geliefde Franse koude soep gebruikt u allen de witte delen van de prei, fijngesnipperd en even gestoofd in de boter, maar liefst niet gebakken. Overgiet met de kippebouillon, voeg de in blokjes gesneden aardappels toe en breng aan de kook. Zodra de aardappels gaar zijn, haalt u de pan van het vuur en bindt u de soep met room en eierdooier. Breng op smaak met peper en zout. Laat de soep ijskoud worden en bestrooi, vlak voor het opdienen met gesnipperde bieslook.

1.6 GEVULDE TOMAAT MET VIS

ingredienten:

4 tomaten
300 gr. gekookte vis (kabeljauw, schelvis, tong...)
olie
azijn
peper en zout
1 eetlepel gehakte peterselie en bieslook
1 a 2 eetlepels mayonaise
een paar blaadjes sla

bereiding:

Was de tomaten onder koud stromend water. Snijd er een dekseltje af en hol ze uit. Druppel er wat olie en azijn in en strooi er wat zout en peper in, laat even trekken en keer de tomaten om, om overtollig vocht te verwijderen. Doe de gekookte koude vis in een kom en meng met de mayonaise en de gehakte tuinkruiden. Vul de tomaten met het vismengsel. Sluit af met het dekseltje. Schik de tomaten op de sla en dien op met Frans brood en een fruitig wijntje.

1.7 MOSSEL-SOEP

ingredienten:

1 kg mosselen
een ui
een tak selder
peterselie
peper
enkele pijpjes bieslook
1/2 L melk
1 dL room
een glas witte wijn
40 gr bloem
boter

bereiding:

Was de mosselen lang en grondig. Er mag niet het minste zand op de bodem van de spoelkuip overblijven. Was de groenten en snijd ze fijn. Schik ze op de bodem van een kookpot, schep de mosselen erop, giet het glas witte wijn erbij, draai de pepermolen er flink overheen en laat op een hevig koken.

Schud de mosselen geregeld, zodat ze zich alle gelijktijdig openen. Stort de mosselen in een vergiet, vang het kookvocht op. Verwijder de schelpen en ontdoe de mosselen van hun baard. Smelt een noot vetstof in een pan, doe er 40 gr bloem bij en laat even bakken. Zeef het kookvocht van de mosselen door een doekje op de boter-bloemmengeling en breng al roerend aan de kook.

Voeg genoeg melk toe om ongeveer 1 liter soep te bekomen. Laat nog even doorkoken, voeg nu de mosselen toe. Breng op smaak met peper en zout.

Ondertussen hebt u de room halfvast geklopt. Schep de mosselsoep in diepe borden, schep er een lepel room op en bestrooi met fijngesnipperde bieslook. Dien onmiddellijk op.

1.8 COURGETTESOEP

ingredienten :

4 courgetten
4 uien
3 tomaten
50 gr. boter
2 bouillonblokjes
peper en zout
peterselie
2 L water

bereiding :

De courgetten schillen, de zaagjes verwijderen, wasswn en in blokjes snijden. Stoof de fijnngeneden uien en courgetten in de boter. Voeg water, gesneden tomaten, bouillonblokjes en de kruiden toe en laat 20 minuten gaar koken. Maak de groenten fijn met de mixer en voeg er de fijngehakte peterselie bij.

1.9 SOEP MET ZEEVRUCHTEN

6 pers

het wit van een bos prei
1 glas witte wijn
sjalotjes
peterselie
6 St.-Jacobsschelpen
12 tongfilets
30 mosselen
200 gr. room

bereiding :

De mosselen even laten koken met de wijn, de sjalotjes, de peterselie en water. De schelpen eruithalen en het gezeefde visfumet bewaren. De prei in stukken snijden van 2 cm. en zeer zacht laten sudderen gedurende 30 minuten. In een ovensvaste kom, de prei, de vis (ook in stukken van 2 cm) en St.-Jacobsschelpen leggen. Bedekken met room en het visnat toevoegen (1 kleine pollepel per persoon). In de oven plaatsen, bedekt en 'au bain-marie' gedurende 30 minuten op 220 graden. De mosselen bijvoegen op het laatste ogenblik.

**1.10 CANAPES MET CHAMPIGNONS OP
PROVENCAALSE WIJZE**

ingredienten :

4 sneden boerenbrood
300 gr. champignons
3 tomaten
3 knoflookteentjes
3 hardgekookte eieren
peper en zout
peterselie
sjalotten
olijfolie

bereiding :

De tomaten schillen nadat ze even in kokend water zijn gedompeld. De champignons schoonmaken, wassen en fijnsnijden. Het knoflook en de sjalotten schillen en fijnhakken. Dat alles in 3 eetlepels olijfolie fruiten. Zodra het mengsel heel lichtjes begint te kleuren, de champignons en de in dobbelsteentjes gesneden tomaten bijvoegen. Ongeveer 15 minuten op een hevig vuur laten sudderen (de tomaten moeten tot puree verkoken en de champignons moeten al hun vocht afgeven). Kruiden met peper en zout, verder laten koken tot de inhoud van de pan een puree vormt. De eieren hakken en intussen de sneden brood in olie of boter laten kleuren. Op elke canape een bed van hardgekookte eieren schikken en de champignonbereiding erover verdelen. Enkele ogenblikken in de oven zetten, bestrooien met met een beetje gehakte peterselie en opdienen op een met enkele takjes peterselie versierde schotel.

1.11 KALFSGALANTINE

ingredienten :

1,5 kg. heel fijn gemalen kalfsgehakt
5 hele eieren
2 of 3 kleine blikjes ganzeleverpastei
2 of 3 kleine blikjes truffelschillen
3 grote eetlepels cognac
peper en zout
1 bos prei
1 selder
1/2 kg wortelen
3 of 4 uien
3 liter water

1 neteldoek

bereiding:

Het vlees met de eieren, de ganzeleverpastei, de truffels, de cognac, peper en zout in een grote slakom mengen en langdurig kneden. Proeven en op smaak brengen.

De neteldoek uitspreiden, de galantine erop leggen en heel stevig inpakken om ze de vorm van een langwerpig brood te geven. Opbinden door het touw enkele malen om de uiteinden van het ovaal te wikkelen en dan het brood zelf ook 4 a 5 maal in het touw te wikkelen.

Een grote kookpan met het water, de in stukjes gesneden groenten en zout opzetten. Als de bouillon kookt, de galantine erin dompelen. Ze moet ruim drie uur op een laag vuur koken.

Laten afkoelen zonder het vlees uit de bouillon te halen. Na afkoeling de galantine eruithalen en ze in de koelkast zetten waar ze zal wachten om uitgepakt en in dunne sneden gesneden te worden.

Een flinke gekruide mayonaise erbij serveren.

1.12 MOUSSE VAN GEVOGELTELEVERS MET PORT

ingredienten:

500 gr. gevogeltelevers
125 gr verse room
port
rozijnen
250 gr. boter

bereiding:

De rozijne in een glas port weken. De gevogeltelevers gedurende tien minuten op een zacht vuurtje bakken. Ze dan mixen met de verse room en 5 eetlepels port. Laten afkoelen.

Dan met een vork 250 gr. boter die twee uur voordien uit de koelkast gehaald werd en de geweekte rozijnen erdoor mengen tot de massa homogeen is.

Gedurende vijf uur in de koelkast laten opstijven.

1.13 FOIE GRAS MET SAUTERNES

ingredienten:

1 rauwe ganzelever
peper en zout
kaneel

4 kruidenmengeling
Sauternes

bereiding:

Van de rauwe ganzelever zorgvuldig de zenuwen eruit halen en ze in plakken van anderhalve centimeter snijden. De plakke aan beide kanten kruiden met peper en zout en de vierkruidenmengeling. De lever in een terrine doen en bedekken met goede Sauternes. Afdekken. Ongeveer vierentwintig uur in de koelkast laten maceren. De eerste jus weggieten. Opnieuw kruiden en weer vierentwintig uur met Sauternes bedekken. De vloeistof weer weggieten en u bekomt een in wijn gekookte, mooi roze en geparfumeerde ganzelever.

1.14 ARTISJOKMARGRIETEN

ingredienten:

4 artisjokken
6 eieren
peper en zout
verse room
verse dragon

bereiding:

De artisjokken vrij lang koken zodat de blaadjes gemakkelijk loslaten. Ze laten uitlekken en ze op een schotel schikken. De blaadjes openleggen om een margriet te vormen en het hooi in het midden met een kort rukje verwijderen. Dan roereieren bakken AU Bain-Marie om te beletten dat ze te gaar bakken en goed opletten dat ze smeug blijven. Een scheutje verse room, peper, zout en een beetje dragon bijvoegen. De roereieren op het midden van de artisjokken schikken en opdienen.

1.15 VENKELSOEP UIT AVIGNON

ingredienten:

1 kg venkel
300 gr aardappelen
3 teentjes knoflook
1 ui
1 laurierblad
zout
witte peper
1 l water
1 zure appel

2 eetlepels boter
3 eetlepels fijngehakte peterselie

bereiding:

Maak de venkelknollen schoon, was ze en snijd ze in stukjes. Was de groene venkelblaadjes, laat ze uitlekken en hak ze fijn. Schil en spoel de aardappelen en snijd ze in blokjes. Schil de knoflook en de ui en snijd ze fijn. Doe alle ingredienten, behalve het venkelgroen, met het laurierblad, de peper, het zout en het water in een kookpan, breng aan de kook en laat 50 minuten koken op het laag vuur met deksel op de pan.

Schil de appel en rasp hem. Smelt de boter, smoor de peterselie en het venkelgroen 5 minuten, terwijl u voortdurend omscheept en zet even apart.

Haal het laurierblad uit de soep. Zeef de groenten en doe ze terug in de pan. Roer de geraspte appel en de gesmoorde kruiden door de soep. Dien onmiddellijk op.

1.16 GRIEKSE CITROENSOEP

ingredienten:

1 1/2 l kippebouillon
50 gr rondkorrelige rijst
4 eieren
sap van 1 citroen
1 a 2 snuifjes witte peper
1 a 2 mespuntjes zout

bereiding:

Breng de kippebouillon aan de kook. Was de rijst, laat hem uitlekken en strooi in kokende bouillon. Laat de rijst in 15 a 20 minuten gaar worden met het deksel op de pan. Klop ondertussen de eieren iets schuimig. Klop er geleidelijk het citroensap door en blijf kloppen met de garde. Meet 1/4 liter van de kokende kippebouillon af en roer deze langzaam door het ei-citroenmengsel. Neem de pan van het vuur en schenk onder voortdurend roeren het voorverwarmede mengsel bij de bouillon. Verhit de soep nog even, maar laat hem niet meer koken. Breng de soep op smaak met peper en zout en laat hem nog 5 minuten trekken.

1.17 PERENBAVAROIS MET PARMAHAM EN MELOENCOULIS

ingredienten:

4 rijpe peren
het sap van een citroen
12 plakjes parmaham
3 blaadjes gelatine
1 1/2 meloen
1 tomaat
8 cl wodka
3 eetlepels mosselvocht of andere visbouillon
1 appel
100 gr room
3 muntblaadjes
een paar blaadjes kervel

bereiding:

Schil de peren zorgvuldig en mix drie ervan met het citroensap en de wodka. Zeef het geheel en voeg de vooraf in koud water geweekte gelatineblaadjes toe. Klop de room op en doe hem bij de bereiding. Goed mengen. Giet de bereiding in een vorm en laat op een koele plaats opstijven en koud worden.

Stort de bavarois uit in het midden van een dienschotel en schik er de plakken parmaham in kransvorm rond. Voor de coulis mixt u het vruchtvlees van de meloen met 3 muntblaadjes en het mosselvocht. Door een zeef doen en in de koelkast laten afkoelen.

Nu de overblijvende peer, de gepelde, ontpitte tomaat en de appel in heel kleine stukjes snijden: mengen en over de bavarois verdelen. Afwerken met een plukje kervel en een paar muntblaadjes.

1.18 ERWTENSOEP

ingredienten:

750 gr spalterwten
2,5 l water
750 gr hamschijf of ander varkensvlees
250 gr mager gezouten spek
zout
500 gr prei
1 kleine knolselder
1 wortel
1 stuk worst
bladselder
donker roggebrood
mosterd

bereiding:

Breng het water aan de kook en doe de gewassen erwten erin. Schep het schuim eraf, doe spek, ham en zout erin en kook alles in drie uur zachtjes gaar. Haal het spek eruit. Maak de groenten schoon en snijd ze fijn. Doe ze in de pan en kook nog dertig minuten heel zachtjes. Af en toe roeren. Haal het vlees van de botjes, leg het kleingesneden terug in de soep. Voeg grofgesneden bladselderij erbij. Het spek wordt apart geserveerd.

1.19 THAISE GARNALENSOEP

ingredienten:

1L kippebouillon (vermengd met gekneusde stengels citroengras en bergmarmotblaadjes)
16 gamba's
150 gr fijngesneden champignons
2 eetlepels sojasaus
het sap van 2 limoenen
1 limoen
een mespuntje gember
stukjes koriandergroen

bereiding:

Verwarm de bouillon op een laag vuur, voeg de gamba's eraan toe en laat ze even stoven. Voeg de stukjes champignon toe. Breng de soep op smaak met limoensap en de sojasaus en versier met de fijngesneden limoen en koriander groen.

1.20 ZUIDFRANSE KNOFLOOKSOEP

ingredienten:

4 eetlepels olijfolie
8 stukjes Frans brood
2 stukken prei
8 aardappelen
4-6 teentjes knoflook
2 venkelknollen
4 vleestomaten
rozemarijn
peper en zout
basilicum
marjolein

bereiding:

Verhit de olijfolie en fruit de schoongemaakte prei, de stukjes aardappel, knoflook en de venkelknollen. De rozemarijn toevoegen, peper en zout, overgieten met water. In een open pan koken tot de stukjes aardappel gaar zijn. De

tomaten pellen, fijnsnijden en in de soep doen. Serveren met gebakken stukjes Frans brood.

Tip:

Knoflook in de soep? Gebruik hem in zijn geheel, anders maakt hij uw soep troebel.

1.21 MOUSSE VAN FOREL

ingredienten:

1/4 l visbouillon
250 gr gerookte forelfilets
1/8 liter room
15 gr melkerijboter
15 gr bloem
3 blaadjes gelatine
5 stengeltjes bieslook
1 eetlepel citroensap

bereiding:

Week de gelatine in koud water, snipper de bieslook fijn. Breek de vis in stukken en plet deze fijn met een vork of met de mixer. Smelt de boter in een steelpannetje en roer er de bloem en de visbouillon door. Klop goed door, laat een minuut doorkoken. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de hete saus. Roer er het citroensap door. Meng deze saus goed door de forel. Klop de slagroom stijf en strooi er de fijngehakte bieslook over. Nu de room door de vis scheppen en gedurende een nacht in de koelkast laten opstijven. De vismousse in plakjes snijden, op de borden schikken samen met wat komkommersla en toas met verse boter.

1.22 SALADE MET RAUWE ZALM EN GEBAKKEN OESTERS

ingredienten:

100 gr gemengde sla
4 sneden rauwe zalm
12 oesters
1 bussel lente uitjes
bloem
olijfolie

voor de vinaigrette:

het sap van 4 limoenen
2 dl champagne
1 dl olijfolie
peper en zout

bereiding:

Voeg eerst alle ingredienten van de vinaigrette samen. Stevig doorroeren en afkruiden met

peper en zout. Was de sla en laat hem goed uitlekken. Verdeel de slablaadjes over de vier borden en kruid met peper uit de molen. Haal de zalmsneden even door de vinaigrette en drapeer ze op de sla. Open de oesters. Steek de oester los en laat ze even drogen op een handdoek. Haal ze daarna even door de bloem. Bak ze in wat olijfolie tot ze aan beide kanten een bruin korstje hebben. Verdeel de gebakken oesters over de borden. Giet enkele lepeltjes vinaigrette op en rond de sla. Afwerken met de fijngesneden lenteuitjes.

1.23 GARNALENSOEP

ingredienten:

100 gr gepelde garnalen
70 gr groene selder
100 gr ajuin
100 gr wortelen
250 gr ongepelde garnalen
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
1 gebroken teentje look
1/2 koffielepel geplette peperkorrels
1 snuifje zout
2,5 dl witte wijn
1 eetlepel olijfolie
2 eetlepels bloem
2 eetlepels dubbel geconcentreerde
tomatenpuree
15,5 dl water
scheutje cognac
gehakte peterselie
4 eetlepels opgeklopte room

bereiding:

Warm de olijfolie goed op in een ruime kookpan. Stoof de garnalen in de hete olie aan tot ze mooi gekleurd zijn. Ui, wortel en selder fijn snijden en bij de garnalen voegen. Kleur ze even aan. Voeg er dan tijm, laurier, zout en de geplette peperkorrels aan toe en laat al deze ingredienten gedurende vijf minuten stoven. Dan is het de beurt aan de tomatenpuree. Roer deze flink door het mengsel en laat het geheel nog even kleuren.

Bestrooi het mengsel grondig met de bloem en roer door. Flambeer met de cognac en blus met de witte wijn. Laat de ingredienten al roerende even opkoken en voeg er dan pas het water aan toe. Dan mag de bereiding rustig gedurende een halfuurtje sudderen. Roer regelmatig en schuim het vocht even regelmatig af. Druk de bereiding na een half uur door een fijne zeef.

1.24 KOMKOMMERBEDJES MET FORELEIEREN

ingredienten:

1 grote komkommer
1 potje foreleieren
250 gr platte kaas
1 soeplepel gehakte kervel
1 soeplepel gehakte bieslook
1 soeplepel gehakte dille
1 soeplepel vers gesnipperde uien
enkele slablaadjes
1 tomaat
peper en zout

bereiding:

Snij twee grote stukken van ongeveer twaalf centimeter uit de komkommer. Snij met een schilmesje rechte repen uit de schil. Snij dan elk stuk in vier delen zodat u acht stukjes van ongeveer drie centimeter hoogte bekomt. Hol deze uit met een koffielepel. Strooi wat zout in de holte en plaatse ze omgekeerd op een rooster om uit te lekken.

Ondertussen bereidt u de vulling : meng de platte kaas met de kruiden en de uien en de helft van de foreleieren. Breng op smaak. Doe deze vulling in grote garneerspuit.

Vul de uitgelekte komkommerbedjes met deze bereiding. Versier de bovenkant met de rest van de eieren. Koel bewaren tot net voor het opdienen.

Versier de borden met schijfjes tomaat en sla.

1.25 GEGRATINEERDE TOASTS MET CAMENBERT

ingredienten:

4 sneden toastbrood
1 camenbert
3 kiwi's
1 soeplepel rozijnen
sla naar keuze
vinaigrette
peper

bereiding:

Snij de korsten van het toastbrood, snij de sneden diagonaal in twee helften en laat ze lichtjes bruinen in de toaster. Schil twee kiwi's, snij ze in fijne schijfjes en verdeel ze over de toasts. Bestrooi alles met peper. Snij de schil van de camenbert en snij hem in schijfjes die u

op de toasts schikt. Opnieuw bestrooien met peper. Plaats de toasts onder de ovengrill. Eventjes tot de kaas smelt. Versier met de laatste kiwi die u in schijfjes snijdt en dien onmiddellijk op met een slaatje met rozijnen.

1.26 PARMAHAMHOORNTJES MET VERSE GROENTEN

ingredienten:

400 gr Parmaham
8 sneetjes kaas
verse seizoengroenten (paprika, wortelen, uiringen, witloof, andijvie,...)

bereiding:

Leg een plakje Parmaham open, schik er een plakje kaas op, in fijne reepjes gesneden verse groenten. Rol het geheel tot een hoorntje en serveer met een paar dipsausjes op basis van platte kaas, mayonaise, ketchup, worchestehiresaus, zout, peper, tuinkruiden, enz....

1.27 ARTISJOKBODEMS MET GRIJZE GARNALEN

ingredienten:

8 artisjokbodem (uit blik)
150 gr gepelde grijze garnalen
1 tomaat
1 sjalot
2 soeplepels whisky
1,5 dl room
1/2 citroen
20 gr boter
1 soeplepel gehakte bieslook
peper en zout

bereiding:

Schil en ontpit de tomaat en snij ze in kleine blokjes. Leg deze opzij. Warm de artisjokbodem zachtjes in hun vocht op. Ondertussen stooft u de fijn gehakte sjalot in een pan met gesmolten boter. Wanneer die glazig is, voegt u er de garnalen bij. Meng alles, overgiet het met de whisky en flambeer het mengsel. Voeg er gan de blokjes tomaat, de room, de bieslook, een scheutje citroensap, peper en zout bij. Zachtjes laten sudderen. Laat de artisjokbodem uitlekken, schik ze op vier borden, vul ze met de garnalenbereiding en dien onmiddellijk op met wat brood of toasts.

1.28 TAGLIATELLE-NESTJES MET ITALIAANSE HAM

ingredienten:

4 snnetjes gedroogde Italiaanse ham
1 tomat
4 nestjes tagliatelle
4 eetlepels gemalen of geraspte Parmezaankaas
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels lichte room
1 eetlepel basilicum Topaz
peper en zout

bereiding:

Breng in een ruime kookpan lichtgezouten water aan de kook. Doe er de tagliatelle-nestjes in en laat ze op een zacht vuur gedurende 8 tot 10 minuten garen. Snijd intussen de Italiaanse ham in smalle reepjes en de ontpitte tomaat in dobbelsteentjes. Giet de deegwaren in een grote zeef of vergiet en verwarm 2 eetlepels olijfolie in de pan. Doe er dan de deegwaren weer bij, samen met de reepjes ham, de stukjes tomaat, 2 eetlepels room en een eetlepel basilicum. Roer om en laat even verwarmen. Kruid naar smaak met peper en zout. Verdeel de deegwaren over de borden en bestrooi elke portie met parmezaan. Dien onmiddellijk op.

1.29 FORELSALADE MET RADIJSJES

ingredienten:

250 gr gerookte forelfilets
1 bosje radijsjes
2 rijpe avocado's
enkele blaadjes sla naar keuze
2 limoenen
5 soeplepels olijfolie
2 soeplepels gehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Reinig de radijsjes en snijd ze in schijfjes. Snijd de forelfilets in middelgrote stukken. Snijd de avocado's in twee, haal er de pit uit, schil ze en snijd ze in schijfjes. Doe alle ingredienten samen met enkele blaadjes sla in een slakom. Maak een vinaigrettesaus met de olie, de peterselie en het limoensap dut u er geleidelijk aan bijvoegt, naargelang uw smaak. Breng eventueel op smaak met mosterd. Giet de

vinaigrette over de salade, meng en dien onmiddellijk op.

Deze salade kan niet op voorhand bereid worden ; de avocado's zouden donker verkleuren en de sla zou slap worden.

1.30 POMPELMOES GEVULD MET GARNALEN

ingredienten:

2 pompelmoezen
350 gr gepelde roze garnalen
6 kerstomaatjes
enkele blaadjes sla
1 kopje citroenmayonaise
1/2 kopje platte kaas
1 soeplepel gehakte bieslook
peper en zout
4 grote garnalen

bereiding:

Snijd de pompelmoezen overlangs in twee. Maak met een puntig mes de hele omtrek tussen schil en vruchtvlees los. Lepel ze volledig uit en haal zoveel mogelijk velletjes weg. Het aldus verkregen vruchtvlees mengen met de garnalen en de in partjes gesneden tomaten.

Leg een slablad in de lege pompelmoeshelften en vul deze op met het garnaalmengsel. Koel bewaren tot ze opgediend worden.

Voor de saus mayonaise, platte kaas, peper, zout en gehakte bieslook mengen. Koel bewaren.

Serveer de halve pompelmoezen in schaalpjes of in glazen op voet. De saus in een kommetje apart doen.

U kan dit voorgerecht een feestelijk allure geven door het te versieren met een grote garnaal of scampi per persoon.

1.31 KOUDE KOMKOMMERSOEP

ingredienten:

1 komkommer
een bussel radijsjes
4 sneetjes toastbrood
50 gr boter
100 gr gerookte zalm
een bosje basilicum
2 glazen gekoeld mineraalwater zonder prik
2 eetlepels koudgeperste olijfolie
peper en zout

bereiding:

De komkommer en de radijsjes in de koelkast zetten. De sneetjes brood in blokjes snijden en knapperig bakken in de boter. De gerookte zalm in reepjes snijden. De basilicumblaadjes in stukjes plukken. De komkommer schillen, in de lengte doormidden snijden en de zaadjes eruitschrapen. Het vruchtvlees in stukjes snijden. Beide pureren in de mixer. Mineraalwater en olijfolie toevoegen tijdens het mixen. Op smaak brengen met peper en zout, in borden of kopjes verdelen en bestrooien met broodcroutons, reepjes zalm en basilicum. Ijskoud opdienen.

1.32 GAZPACHO MET NOORDZEEGARNALEN

ingredienten:

6 grote Belgische vleestomaten
1/2 groene paprika
1 komkommer
1 teentje knoflook uit de knijper
1 dl wijnazijn
1 ui
4 sneetjes wit brood
4 eidooiers
1 dl olijfolie
peper en zout
120 gr gepelde Noordzeegarnalen
1 sneetje brood
boter
een takje dille

bereiding:

De tomaten tien tellen in kokend water dompelen, pellen en in vier snijden. 2/3 van de paprika en de komkommer in reepjes snijden, de rest apart houden voor de garnering. Samen met de gesnipperde ui bij de tomaten voegen. Kruiden met peper, zout en knoflook. Overgieten met wijnazijn en bedekken met sneetjes brood (zonder korst). Enkele uren laten trekken in de koelkast. In de mixer pureren tot een dikke soep. De eidooiers en de olijfolie erdoor roeren en luchtig opkloppen. Verder laten afkoelen in de koelkast en in kopjes of borden scheppen. Het brood in dobbelsteentjes snijden en krokant bakken in boter. De rest van de paprika en de komkommer in blokjes snijden. Croutons, groenten en garnalen in de soep scheppen. Garneren met een plukje dille.

1.33 VISSOEP

ingredienten:

1 kg visafval (koppen en graten)
2 uien
1 portie soepgroenten
1 theelepel witte peperbolletjes
1 blaadje laurier
1 winterwortel
hlaf bosje jonge uitjes
1/2 verse ananas
400 gr kabeljauwfilet
sap van een 1/2 citroen
zout
5 eetlepels witte wijn
witte peper van de molen
2 eidooiers
10 cl room
bosje dille

bereiding:

De koppen en de graten wassen. De uien pellen en in vier snijden. De soepgroenten schoonmaken, wassen en in kleine blokjes snijden. Alles in een kookpan doen met een liter water en peperbolletjes en laurier toevoegen. Aan de kook brengen, afschuimen en twintig minutene laten sudderen. Zeven in een met keukenpapier bekleed vergiet. De wortel en de jonge uitjes schoonmaken, in blokjes snijden en tien minuten laten koken in de visfumet. De ananas schillen, de harde kern verwijderen en het vruchtvlees in blokjes snijden. De kabeljauwfilet wassen, bedruppelen met citroensap en inwrijven met een beetje zout. In blokjes snijden en met de ananas in de soep laten trekken gedurende vijf minuten. Op smaak brengen met de witte wijn, peper en zout. De room door de eidooiers roeren in een soepterrine, een pollepel soep erdoor mengen en dan de rest van de soep toevoegen. In borden scheppen en bestrooien met gehakte dille. Opdienen met stokbrood.

1.34 GEGRATINEERDE UIENSOEP

ingredienten:

1 1/2 kg uien
4 teentjes look
40 cl droge witte wijn
2 l kippebouillon
kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
1 stokbrood
200 gr gemalen kaas
boter

peper en zout

bereiding:

Pel en snij de uien in dunne ringen. Stoof ze aan in de hete boter, blijf roeren tot ze goudbruin gekleurd zijn. Voeg intussen beetje bij beetje de wijn bij. Giet de kippebouillon bij. Voeg de geperste lookteentjes en het kruidentuiltje bij en naar smaak peper en zout. Dek af en laat twintig minuten zachtjes koken. Snij intussen het stokbrood in vingerdikke schijven, bestrooi ze rijkelijk met de gemalen kaas en zet ze onder de grill tot de kaas licht gesmolten is. Leg in elk bord een of twee stukjes brood. Giet de hete soep erover en serveer meteen.

1.35 BIERSOEP

ingredienten:

1 l pils
100 gr suiker
4 eidooiers
1 bekertje zure room
4 sneetjes geroosterd brood

bereiding:

Breng het bier in een pan aan de kook. Voeg de suiker toe en laat het oplossen in het warme bier. Klop de eidooiers los en doe ze in de soepterrine. Voeg het warme biermengsel onder voortdurend kloppen met een garde aan de eidooiers toe. Roer de zure room door de soep. Serveer de biersoep met sneetjes geroosterd brood.

1.36 POMPOEN-ROOMSOEP

ingredienten:

een stuk pompoen van circa 500 gr
2 tomaten
1 ui
50 gr boter
2 blokje gevogeltebouillon
1 dl room
peper en zout
gehakte peterselie
broodkorstjes met look

bereiding:

Snij de pompoen in grote stukken en verwijder de schil. Snij het vlees in blokjes en laat ze zacht fruiten in een gietijzeren pan met de gesmolten boter. Voeg de grofgehakte ui toe

en laat zachtjes stoven. Schil en ontpit de tomaten, snij ze in dobbelsteentjes en doe ze eveneens in de pan. Laat twee minuten fruiten, overgiet met een liter water. Voeg de twee verkruimelde bouillonblokjes toe en breng aan de kook. Draai het vuur wat lager en laat nog ongeveer dertig minuten sudderen. Doe de soep in de mixer, voeg room bij en breng op smaak. Zet nog twee minuten op het vuur. Met peterselie bestrooien en goed warm opdienen, eventueel vergezeld van gebakken broodkorstjes met look.

1.37 GEVULDE TOMATEN MET GEHAKT

ingredienten:

4 tomaten
peper en zout
125 gr gehakt
peterselie
paneermeel
boter

bereiding:

Snij de tomaten op ongeveer driekwart van de hoogte door en schep ze leeg. Laat de tomaten omgekeerd uitlekken en strooi er dan peper en zout in. Verwarm het vruchtvlees en het sap en wrijf het door een zeef in een beboterde ovenschotel. Meng wat fijngesnipperde peterselie door het gehakt en vul er de tomaten mee, zo dat het boven de rand uitsteekt. Strooi er paneermeel over en besprenkel de tomaten met de gesmolten boter. Zet de gevulde tomaten in de schotel met het gezeefde sap, voeg anderhalve eetlepel boter toe en zet de schotel in een matig warme oven. Breng de tomaten na twintig minuten over op een verwarmde schotel en bestrooi ze met fijngesnipperde peterselie.

1.38 OESTERS MET WITLOF

ingredienten:

2 dozijn holle oesters
800 gr witlof
1/2 citroen
25 gr boter
cocktailsaus
peper en zout

bereiding:

Open de oesters, haal ze uit hun schelp en vang het water zorgvuldig op. Filtreer het en

doe het in een pan. Maak de schelpen schoon. Spoel de oesters vlug een voor een onder koud stromend water. Leg ze telkens in het zuivere water. Kruiden met peper en zout en opzij zetten. Maak het witlof proper, haal onderaan een kegeltje weg en snij het overlangs in dunne plakjes. Fruit het witlof in een grote pan met de gesmolten boter. Besprenkel met wat citroensap, kruid met peper en zout. Verwarm de pan met oesters. Van zodra het water begint te koken haalt u de pan van het vuur en zet ze even opzij. Intussen bedekt u de schelpen met het gestoofde witlof en leg er telkens een uitgelekte oester bovenop. Onmiddellijk opdienen met de cocktailsaus in een apart sauskommetje.

1.39 BLADERDEEGGEBAKJES MET KIP

ingredienten:

2 kippebillen
1 prei (wit gedeelte)
1 wortel
1 dl witte wijn
50 gr boter
1 pakje voorgerold bladerdeeg
1 eierdooier
peper en zout

bereiding:

Snij de kippebillen in twee stukken. Laat ze in een kleine gietijzeren stoofpan met dertig gram boter bruinen. Overgiet ze met witte wijn zodra ze mooi gekleurd zijn. Zet daarna het deksel op de pan en laat de kippebillen twintig minuten sudderen. Draai de billetjes na tien minuten om. Voeg zout en peper toe. Intussen snijdt u de prei en de wortel in stukjes van vier tot vijf centimeter en daarna in fijne staafjes. Laat ze zachtjes stoven in een steelpan met de rest van de gesmolten boter. Nadat de kippebilletjes gebakken zijn, verwijdert u de beentjes en snijdt u het vlees in kleine stukjes. Meng de stukjes vlees met de groenten en breng op smaak. Ontrol het bladerdeeg en snij er vier driehoekjes uit. Leg een deel van de vulling op de helft van elk driehoekje en laat hierbij de randen vrij. Bevochtig daarna de randen lichtjes, plooi de driehoekjes toe en druk de randen goed aan. Maak kleine inkepingen in de randen zodat ze goed aan elkaar hechten. Bestrijk de bovenkant met de eierdooier met behulp van een bakkerspenseeltje. Leg de gevulde driehoekjes op een met boterpapier bedekt ovenrooster en laat ze gedurende twintig minuten gaar worden in een voorverwarmde oven op 180 graden.

Warm opdienen als voorgerecht, vergezeld van een slaatje.

1.40 GARNALENTAARTJES MET AVOCADOROOM

ingredienten:

4 bladerdeegtaartjes (bodems)
200 gr roze gepelde garnalen
1 mooie rijpe avocado
1 groene citroen
0,5 dl room
1/2 meloen (cavaillon of galia)
gebruiksklare gemengde salade
4 soeplepels korstjes
8 soeplepels olijfolie
4 soeplepels xeresazijn
peterselie
peper en zout

bereiding:

Bereid een vinaigrette met de olie, de azijn, zout en peper. Via een lepeltje voor Parijse Aardappelen, haalt u bolletjes uit de meloen. Zet even opzij. Verwarm de bodems van de bladerdeegtaartjes in een matig warme oven. Intussen snijdt u de avocado in twee en verwijdt u de pit. Schil de vrucht en snij ze in blokjes. Voeg de room erbij, citroensap, zout en peper. Doe alles in de mixerkom tot u een gladde room krijgt. Laat de bladerdeegtaartjes een beetje afkoelen vooraleer u ze tot aan de rand vult met de avocadoroom. Schik de garnalen er bovenop en versier met een takje peterselie. Dien de garnaaltaartjes op als voorgerecht, omringd met een slaatje dat u opfleurt met de bolletjes meloen en de korstjes. Geef de vinaigrette er apart bij.

1.41 KLEINE ASPERGEFLANS MET KREEFTENSAUS

ingredienten:

600 gr purperen aspergepunten
3 eieren
2 dl room
1 dl kreeftensoep uit blik
1 tomaat
boter
peper en zout
peterselie of kervel

bereiding:

Breek het vezelig uiteinde van de asperges, schil ze en bind ze vast in kleine bosjes. Laat ze ruim twintig minuten zacht koken in kokend

gezouten water. Check regelmatig de kooktijd: het lemmet van een mes moet er gemakkelijk doorgaan. Laat ze uitlekken, hou de punten opzij en snij de stengels in stukken. Voeg eer een deciliter room bij en doe alles in een mixerkom. Klop de eieren zoals voor een omelet, doe ze bij de aspergeroom en breng op smaak. Beboter vier ovenschaaltjes, vul ze met de aspergebereiding en zet ze in een ovenschotel die u vult met warm water tot 3/4 van de ovenschaaltjes. Zet de schotel in een voorverwarnde oven op 180 graden. Laat de flans dertig minuten bakken tot ze goed stevig zijn. Neem de schaaltes uit de schotel en laat ze enkele minuten afkoelen. Verwarm intussen de kreeftensoep, niet verdund, met een deciliter room en kruid naar wens. Schil de tomaat en snij ze in kleine blokjes. Ontvorm de flans op warme borden, omring ze met een beetje saus en garnaar met de aspergepunten en de stukje tomaat. Rond af met een takje peterselie of kervel. Dien onmiddellijk op als voorgerecht.

1.42 ZEEVRUCHTENCOCKTAIL MET LOOK IN PAPRIKAROOMSMAUS

ingredienten:

500 gr zeevruchtencocktail
12 scampi's
1 groene paprika
1 rode paprika
1 gele paprika
1 tomaat
1 gesnipperde ui
1 glas droge witte wijn
1/4 l room
olijfolie
4 teentjes geperst knoflook
1 glas porto
paprikapoeder
peper en zout

bereiding:

Fruit de gesnipperde ui aan in de hete olijfolie met de uitgeperste knoflookteentjes. Hak de paprika's fijn en voeg deze bij de gefruite uiensnippers. Voeg de zeevruchtencocktail en de scampi's toe. Laat alles goed sudderen en voeg de fijngesneden tomaat, ontdaan van de zaadlijsten, toe alsook de witte wijn en de porto toe. Kruid bij naar smaak met met peper, zout en paprikapoeder. Laat alles goed sudderen en voeg de room toe. Roer goed om. Laat nog even door koken. Serveer met vers stokbrood met kruidenboter.

1.43 CHAMPIGNONROOMSOEP

ingredienten:

200 gr verse champignons
50 gr boter
50 gr bloem
1,5 dl bouillon
1 eierdooier
2 eetlepels room
citroensap

bereiding:

Maak de champignons schoon, snijd ze in heel dunne plakjes en smoor deze in de hete boter tot alle vocht verdampst is. Roer de bloem er door en voeg er met beetje tegelijk de bouillon toe. Laat de massa tien minuten zachtjes koken. Meng de room met de eierdooier en een paar druppels citroensap en bind daarmee de soep, die u zonodig op smaak brengt met wat zout.

1.44 PADDESTOELENCREME

ingredienten:

500 gr bospaddestoelen
2 uien
2 teentjes knoflook
1 l kippebouillon
1 dl room
boter
kruidentuiltje
peper en zout
enkele paddestoelen
een handvol waterkers

bereiding:

Wrijf de paddestoelen droog schoon. Pel en hak de uien en de knoflookteentjes zorgvuldig fijn. Stoof ui en knoflook even aan in een nootje hete boter. Wel regelmatig even omroeren. Overgiet met kippebouillon, voeg de paddestoelen in grove stukken en kruidentuiltje bij en breng aan de kook. Dek af en laat tien minuten zacht sudderen. Neem het kruidentuiltje weg en mix de soep. Verrijk ze met room en breng op smaak met peper en zout naar behoeven. Garneer met rauwe

paddestoelen in flinterdunne schijfjes en blaadjes waterkers. Serveer goed heet.

1.45 WITLOOFSOEP

ingredienten:

1 Kg witloof
het wit van 3 preien
2 aardappelen
1 eetlepel bloem
1/2 flesje Dentergems witbier
2 a 3 liter vleesbouillon (eventueel van blokjes)
100 gr boter
200 gr slagroom
peper en zout

bereiding:

Het witloof schoonmaken en de bittere kern verwijderen. De prei eveneens schoonmaken en vlug spoelen. Achthonderd gram witloof en de prei grof snijden en aanstoven in vijftig gram boter. Blussen met het bier, er de geschildte in stukken gesneden aardappelen bijvoegen, met bloem bestrooien en goed dooreen mengen. Overgieten met de bouillon, zout en peper bijvoegen en gaar laten koken. De soep mixren. Het overblijvende witloof fijnsnijden en stoven in de rest van de boter. Het in een soepkom doen, er de room bijvoegen en er al roerend de hete soep over gieten

2 VLEESGERECHTEN

2.1 TOURNEDOS MET ANSJOVIS EN MADEIRA

ingredienten : voor 4 pers.

4 tournedos van elk 120 gr.
4 tomaten
1 blikje ansjovisfilets
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
thijm, laurier, basilicum
1 eetlepel tomatenpuree
olijfolie
zout, peper
1 glas witte wijn
1 runderbouillonblokjes

1 klein glas madeira
100 gr. groene olijven

bereiding :

Voor de saus hakt u de look en de sjalotjes fijn en fruit ze zonder bruin te laten worden in 2 eetlepels hete olie. Doe er de tomatenpuree, de witte wijn, zout, peper en kruiden bij. Laat 15 minuten sudderen en giet de saus door een zeef. Voeg er de madeira en de groene olijven aan toe en houd warm. Snijd de tomaten in tweeën en verwijder de pitjes. Bak de tomatenhelften in een beetje olie in de braadpan. Draai ze halverwege de gaartijd nog eens om. Grill de tournedos of bak ze in de pan. Leg ze op een serveerschaal, giet er de saus bij, versier met de ansjovisfilets en de groene olijven. Schik de tomatenhelften er rond, en dien het geheel warm op.

2.2 RUNDERFILET MET WORTEL TJES

ingredienten :

4 pers

800 gr rundersfilet
peper en zout
50 gr boter
10 cl witte wijn
20 cl room
1 takje dragon

bereiding :

Snij het overtollig vet en de pezen van het vlees. Kruid het met versgemalen peper en zout. Braad het aan beide zijden in een beetje vet zodat het vlees nat er niet uit kan lopen. Verwarm de oven voor op 180 graden en laat het vlees er ongeveer 20 tot 25 minuten in braden.

Hou het vlees na deze braadtijd warm. Giet de witte wijn in de vleeschotel en breng hem aan de kook. Voeg dan de room toe en kruid naar smaak. Laat het vlees uitlekken en leg het op een schotel waarin u het opdient. Bestrooi met versgehakte dragon.

Snij het vlees in plakken, giet er de dragonsaus en de (in gesmolten boter) geglaceerde worteltjes over. Opdienen met ronde aardappeltjes en boter met peterselie.

2.3 MINI-HAMBURGERS MET SPEK

ingredienten :

4 pers

500 gr american natuur (of 4 hamburgers)
1 zakje ontbijtspek (150 gr)
1 koffielepel tijm
1 snuifje laurier in poeder
olie
peper en zout

bereiding:

Maak 8 balletjes, druk ze plat en wikkel ze stuk voor stuk in een dun sneetje spek. Olie de hamburgers in laat ze ongeveer 5 minuten aan elke kant grillen. Ze smaken heerlijk bij een salade en aardappelen in de schil.

2.4 STEAK TARTAAR

ingredienten :

voor 4 pers.

600 gr. gehakte biefsteak
vers gemalen peper
zout
cayennepeper
nootmuskaat
worchestersaus
4 eierdooiers
4 koffielepels kappertjes
4 koffielepels fijngehakte ui

bereiding :

Het vlees aanmaken met versgemalen peper en zout en een snuifje cayennepeper. Naar smaak worchestersaus toevoegen. Het gehakte vlees verdelen over 4 borden en er de ui en de kappertjes omheen schikken. Een halve dooier in de schaal op het gehakt vlees zetten en meteen opdienen.

2.5 RIBBETJES OP OOSTERSE WIJZE

ingredienten:

1 soeplepel vers geraspte gember
2 fijngesnipperde sjalotten
4 uitgeperste knoflookteentjes
een weinig zout en cayennepeper

1 soeplepel soyasaus
1 soeplepel kristalsuiker
1 soeplepel droge sherry
1 soeplepel maizena
peper
4 soeplepels water
1 soeplepel olie

bereiding :

Deze marinade maken door alle ingrediënten goed met elkaar te mengen en over de varkensribbetjes uitspreiden. Meng de ribbetjes op hun beurt goed met de marinade. Laat ongeveer 2 uur trekken.

Haal de ribbetjes uit de marinade, laat ze verlekken en dep ze tenslotte droog met keukenpapier. Op hevig vuur dischtschroeien en verder laten garen gedurende 25 a 30 minuten. De gaarheid van de ribbetjes is ook afhankelijk van de hoeveelheid vlees die rond de ribbetjes zit.

2.6 VARKENSFILET MET KRUIDEN

ingredienten:

1,5 kg varkensfilet
peper en zout
1 bosje basilicum
1 bosje bieslook
1/2 bosje tijm
1 teentje knoflook
1 theelepel gedroogde rozemarijn
1/2 theelepel oregano
2 eetlepels mosterd
3 eetlepels olie

bereiding :

De varkensfilet met peper en zout inwrijven. De verse kruiden wassen, drogen en hakken. De knoflook uitpersen en met de verse en de gedroogde kruiden, de mosterd en de olie tot een pasta roeren. Het vlees op een ingevette braadslee leggen en rondom insmeren met de kruidenpasta. De varkensfilet in de op 225 graden voorverwarmde oven ongeveer 50 minuten braden.

Het vlees afgedekt met aluminiumfolie tien minuten laten rusten en vervolgens in dunne plakjes snijden. Kan zowel lauw als koud geserveerd worden.

2.7 VARKENSHAAS OP BRABANTSE WIJZE

ingredienten:

4 mooie stukken varkenshaas
150 gr. in stukken gesneden gekookte ham
2 dl room
50 gr. gemalen gruyerekaas
1 takje tijm
100 gr. bloem
100 gr. boter
8 stronken witloof
peper en zout

bereiding :

Wentel de stukken varkenshaas in de bloem. Laat ze kleuren in hete olie of margarine en leg ze dan in een cocottepan met de stronken witloof. Kruiden met peper en zout. Bestrooi het vlees met ham en kruiden. Giet er de room over en bestrooi het met de gemalen gruyere. Zet de cocotte met deksel een goed uur in de oven. Prik dan met een vork in het vlees om te zien of het goed zacht is. Het laatste kwartier het deksel verwijderen om het gerecht een weinig te laten opkorten. Heet opdienen met aardappelkroketten.

2.8 KALFSRAGOUT A L'ANCIENNE

ingredienten:

1 kg. kalfsborst
2 uien
1 wortel
1 kruidentuiltje
peper en zout

voor de saus:

40 gr. boter
30 gr. bloem
1/2l kooknat van het vlees
2 eetlepels verse room
1 eierdooier
citroensap

voor de garnituur:

150 gr. in boter aangebrute champignons

bereiding:

Het vlees in blokjes snijden, op het vuur zetten met koud water en aan de kook brengen. Afgieten. Het vlees in de pan leggen, overgieten met koud water en er de gehakte ui, wortel en kruidentuiltje aan toevoegen. Kruiden met peper en zout. Onder deksel een uur laten pruttelen.

De saus bereiden : De boter laten smelten, de bloem erdoor mengen met een houten spatel en even laten aanfruitsen zonder kleuren. Overgieten met wat van de gezeefde vleesbouillon en al roerend gedurende vijftien minuten laten indikken. Anderzijds in wat boter de champignons laten aanfruitsen.

Om de saus te binden : De eierdooier loskloppen met de room en aanlengen met drie eetlepels hete bouillon. Al kloppend met de garde met scheutjes door de saus mengen en niet meer laten koken.

Proeve bijkruiden en het uitgelekte vlees overgieten met de saus en de champignons erdoor mengen.

Tip: Om mooi blank vlees te verkrijgen laat u het een nachtje weken in citroenwater.

2.9 ECHTE GENTSE STOVERIJ

ingredienten :

750 gr. stoverijvlees (1/2 ronds- , 1/2 varkensvlees
125 gr. rondslever
125 gr. varkensnietjes
2 grote ajuinen
1 appel
een snee bruin brood
mosterd
peper en zout
tijm
laurier
wijnazijn
1/2 L bruin bier (trappist)
donker bruine suiker
peperkoek

bereiding:

Snij het vlees in grove blokjes. Bak de vleesblokjes aan alle kanten mooi bruin in boter of reuzel. Bruin eveneens, apart, in de stoofpot 2 grote ajuinen, i grove snippers gesneden, alsook een appel in schijfjes gesneden. Bak ze zeer mooi bruin, zonder zwart te laten worden. Doe bij de ajuin en appel een scheutje water, zodat de zaak niet aande pan aanplakt of aanbrandt.

Voeg het afgebakken vlees nu in de stoofpot met de ajuin. Peper, zout, tijm en laurier toevoegen.

Neem een snee droog bruin brood en besmeer ze flink met een goede, smeuge mosterd. Snij de snee brood in enkele stukken en leg ze bovenop het vleesmengsel. Dek de stoofpot

toe en laat hem zachtjes sudderen gedurende een a twee uren.

Laat de zaak rusten, allicht voor een nacht.

Zet de stoverij 's anderendaags nog eens op het vuur voeg er nu 1/2 liter dubbele trappist of bruin bier van hoge gisting bij. Laat de zaak zonder deksel indikken.

Een half uur voor deindtijd strooit men donkere, bruine suiker over het vlees, alsook enige brokken beste peperkoek. Af en toe eens omroeren. Bind uiteindelijk de saus enigszins, mocht die te liquide zijn, voeg er een scheutje wijnazijn aan toe.

2.10 OSSO BUCCO

ingredienten:

1 schijf varkensschenkel per persoon
30 gr. reuzel
150 gr. gehakte uien
1 kg. verguisde tomaten (geen schil noch pitjes) of 1 liter blik gepelde tomaten
1/2 l droge witte wijn
1 kruidentuiltje van (tijm, laurier, peterselie)
het sap van 1 citroen of van 1 sinaasappel

bereiding:

De gehakte uien in een pan met de reuzel lichtjes laten kleuren en uit de pan nemen ; in hun plaats het vooraf in een beetje bloem gewentelde vlees laten kleuren. De uien weer bijvoegen, bedekken met de helft van de witte wijn, de tomaten en het kruidentuiltje, afdekken en op laag matig vuren laten koken.

Als de saus verdampt, de rest van de witte wijn bijvoegen. Ongeveer een uur laten koken en het citroensap bijvoegen; met een vork nagaan of het vlees gaar is. Zoja van het vuur nemen en alles bezaaien met een beetje gheakte peterselie.

Als de saus te vloeibaar is, kan men ze binden met een beetje maismeel dat in een weinig geconcentreerde, lauwe melk aangemengd werd of met verse room.

2.11 KALFSGEBRAAD MET MOSTERD

ingredienten:

kalfsgebraad ongeveer 1,5 kg
50 gr. boter
peper en zout
2 bossen pyjajuinen

3 dl witte drige wijn
3 eetlepels mosterd

bereiding:

De boter in een diepe braadpan laten smelten en het vlees daarin aan alle kanten bruinen, ongeveer 15 minuten laten bakken. Kruiden met peper en zout. De droge witte wijn bijvoegen en naar eigen smaak ook wat water bijvoegen. Afdekken en ongeveer 40 minuten laten braden.

Dan de schoongemaakte uitjes bijvoegen en nog ongeveer dertig minuten laten braden.

Van het vuur nemen, het braadvocht in een kleine pan gieten, er de mosterd bijvoegen. Goed mengen en op een klein vuurtje gedurende tien minuten laten inkoken. De saus zeven en ze terug in de braadpan met het vlees en de uitjes gieten. Enkele minuten verwarmen en opdienen.

2.12 LAMSBOUT MET PEPER EN CITROEN

ingredienten:

lambout van ongeveer 1.500 gr
bakboter
300 gr. boter
vers gemalen peper
snuifje zout
sap van 2 citroenen

bereiding:

Een braadslee of de druippan van de oven beboteren en daarin de lambout ongeveer driekwartier laten braden. Uit de oven nemen en er over de gehele lengte insnijdingen in maken. Daarin de boter duwen en kruiden met veel vers gemalen peper, wat zout en het sap van de twee citroenen. De lambout nog een half uur laten braden in de oven en geregeld bedruipen met braadnat.

In plakken snijden en serveren met flageolets en aardappelcroquetten.

De saus heel heet in een apart schaalte serveren.

2.13 ROSBIEF IN DEEG

ingredienten:

1 kg rundsfilet
270 gr. gehakt (varkensvlees en kalfsgehakt + 5 fijngehakte paddestoelen, 1/2 doosje truffels, peper en zout, broodkruim)

deeg:

330 gr bloem
100 gr boter
2 soeplepels olie
1 glas water
2 eieren
zout

bereiding:

Deeg maken : De bloem, boter, 2 eieren, olie, zout en water vermengen. Het deeg bewerken tot het glad is. Er een bol van maken en in de koelkast enkele uren laten rusten. Wat deeg opzij houden voor de versiering.

Het deeg uitrollen en in het midden de helft van het gehakt gelijkmatig uitstrijken. De runderfilet erop plaatsen en de andere helft van het gehakt er boven op leggen. Verder het vlees inpakken, aan de bovenkant een schoorsteen laten.

Het deeg in de hoeken toekleven met water. Nadien alles bestrijken met eigeel. Ongeveer 35 a 45 minuten in de voorverwarmde oven 220 graden laten bakken.

Opdienen met salades of groentepurees.

2.14 LAMSVLEES A LA PROVENCALE

ingredienten:

500 gr lamsvlees van de schouder
3 glazen rode wijn
100 gr uien
50 gr wortelen
3 takjes peterselie
1 takje tijm
een blaadje laurier
1 glas olijfolie
3 teentjes knoflook
100 gr mager spek

bereiding:

Snijd het vlees in plakken en schik in een schotel. Voeg de rode wijn toe, de uien in ringen gesneden, de wortels in schijfjes, peterselie, tijm, laurier en de olie. Laat, onder af en toe keren een nacht marineren.

Bak in een pan het in stukjes gesneden spek uit samen met de teentjes knoflook. Bak het afgedroogde, gemarineerde vlees mee en breng op smaak met peper en zout. Voeg de groenten uit de marinade eraan toe en laat met een goed sluitend deksel op de pan twee uur zachtjes stoven. Serveer in de pan.

2.15 GEVULDE TOMATEN

ingredienten:

4 grote tomaten
200 gr gehakt
peper en zout
2 theelepels gehakte peterselie
teentje knoflook
2 eetlepels paneermeel
2 eetlepels olijfolie

bereiding:

Meng peper, zout, het geperste teentje knoflooken de gehakte peterselie door het gehakt. Is het mengsel te droog, doe er dan wat bouillon bij.

Snijd de tomaten doormidden en hol ze uit. Bestrooi de binnenkant met zout en laat ze een halfuurtje omgekeerd uitlekken. Vul de tomaten, zet ze in een ovenvaste schotel en bestrooi ze met paneermeel.

Giet er olie over en bak ze twintig minuten in een voorverwarmde oven.

2.16 VARKENSNIERTJES OP GENTSE WIJZE

ingredienten:

150 gr Ganda ham (in fijne reepjes geneden)
4 tot 6 schoongemaakte varkensnietjes
200 gr grote witte champignons
1 fijngesnipperde ui
nieuwe aardappelen
een scheutje cognac
een scheut wijn
versgehakte peterselie

bereiding:

De schoongemaakte varkensnietjes kruiden met peper en zout, aanbakken in boter. De champignons versnijden en eveneens opbakken. Bij de nietjes de snipperde ui

voegen en de reepjes Ganda-ham. Steeds omroeren, de champignons toevoegen, het geheel even flamberen met cognac en blussen met een beetje wijn, daarna kruiden.

Bestrooien met versgehakte peterselie en opdienen met gebakken nieuwe aardappeltjes.

2.17 BIEFSTEAK MET WIJNSAUS

ingredienten:

4 dikke biefsteaken van 200 gram
boter of margarine m te bakken
versgemalen peper
zout

voor de saus:

3 dl rode wijn
3 dl magere bouillon
peterselie
groen van selder
1 schijfje citroen
prei
50 gr mager gerookt spek
1 rauwe aardappel
1 dikke ui
1 teentje knoflook
1 koffielepel tijm
versgemalen peper
50 gr boter
35 gr bloem
1 mergpijp
het sap van 1/2 citroen

bereiding:

Voeg aan de wijn de bouillon toe samen met de fijngehakte peterselie en selderij, citroen en prei. Het mengsel een halfuur uur laten trekken. Op hoog vuur zetten en zonder deksel tot op 4 dl vloeistof laten inkoken. Zeef de vloeistof en laat ze afkoelen. Snipper het spek met de aardappel, de ui en de knoflook. Fruit de ui en de aardappelsnippers even aan in boter en voeg er knoflook, tijm en peper bij. Bestuif met bloem en roer tot de saus licht kleurt. Giet de vloeistof er geleidelijk bij. Roer tot de saus mooi glad en gebonden is. Wrijf er tot slot de vaste bestanddelen door met het in kokend water geblancheerde merg. Breng eventueel op smaak met nog wat versgemalen peper en citroensap. Bak de steaks naar keuze en serveer ze met de saus.

2.18 BROCCOLI HAMTAART

ingredienten:

275 gr bloem
200 gr koude boter
een paar soeplepels water
100 gr gekookte ham
2 eetlepels boter
1 1/2 eetlepel bloem
1 dl kippebouillon
2 dl room
3 eetlepels gemalen kaas
750 gr broccoli
2 eierdooiers

bereiding:

De boter in stukjes door de bloem kneden, het water toevoegen en het geheel nogmaals goed kneden. Het deeg een uur op een koele plaats laten rusten. (U kunt hier inderdaad ook diepvries korstdeeg gebruiken.) De ham fijn snijden en in de boter bakken. Bloem, bouillon en room toevoegen. De pan van het vuur halen, de eierdooiers en twee eetlepels kaas door de saus roeren. De taartvorm invetten en bekleden met deeg. Gaatjes prikken in de bodem en de kaas erover strooien. De broccoli drie minuten laten koken en laten afkoelen. Daarna op het deeg leggen en overgieten met de saus. Van de deegresten reepjes snijden en over de taart leggen. In dertig minuten gaarbakken op 225 graden.

2.19 KALFSLEVER MET DRUIVEN

ingredienten:

4 mooie plakken kalfslever
1 kuipje gerookte spekjes (ong. 200 gr)
800 gr witte druiven
1 dl witte wijn
1/2 citroen
peper en zout

bereiding:

Leg een twintigtal druiven opzij die later als versiering zullen dienen. Doe de andere in de mixerkom, filter hun sap en zet het opzij. Het is de basis voor de saus.
Stoof de spekjes zonder vetstof. Begin op een zacht vuurtje zodat het spekvet kan smelten. Laat de spekjes uitlekken in een vergiet, leg ze opzij en braad in het vet dat ze achterlieten de plakken lever. Besprenkel ze met citroensap

en voeg wat peper toe. Neem dan de pan van het vuur en hou alles warm.

Giet het druivesap en de wijn in de pan en breng aan de kook terwijl u stevig roert. Voeg de apart bewaarde druiven toe, laat de saus snel indikken en voeg er de spekjes bij.

Dien de plakken lever op met gebakken aardappels.

2.20 RIBSTUKKEN MET SJALOTJES

ingredienten:

2 mooie ribstukken
8 rode sjalotten
2 dl rode wijn
1 dl room
25 gr boter
1 soeplepel peterselie
peper en zout
olie

bereiding:

Schil en versnipper de sjalotten. Stoof ze op een zacht vuurtje in een pan met gesmolten boter. Wanneer ze doorzichtig zijn, overgiet u ze met de rode wijn en laat ze nog wat napruttelen tot de wijn half is ingedikt. Voeg dan de room en de peterselie toe. Ook peper en zout. Laat ze nog twee minuten stoven. Ondertussen grilt u de twee ribstukken: bestrijk ze met olie en bestrooi ze pas aan het eind van de braadtijd met zout. Opdien met sjalotsaus.

Als nevensgerecht kan u kiezen voor een gemengde salade en kroketten.

2.21 MIGNONETTES MET KERRIE EN GROENTEN

ingredienten:

4 mignonettes
1,5 blanke fond
2 gepelde en ontpitte tomaten in blokjes
1 kleingesneden groene selder
2 grote aardappelen in blokjes
1 prei in rondjes gesneden
1 bos jonge wortelen in stukjes gesneden
4 eetlepels zachte kerrievoeder
1 dl verse room
peper en zout
stukjes kervel
100 gr boter

bereiding:

Breng de blanke fond aan de kook. Meng de kerrie door de room en zorg dat er geen klontertjes in de saus zitten. Roer dit alles door de fond. Laat de kerrisaus op een laag pitje gedurende drie kwartier inkoken.

Giet ze door een chinois (puntzeef) en breng ze op smaak met peper en zout. Voeg vervolgens de schoongemaakte en gewassen selder en wortelen eraantoe, twee minuten later de prei en dan pas de aarappelblokjes.

Pas na vijf minuten de blokjes tomaat toevoegen. Bk de mignonettes mooi goudbruin in de boter en laat ze dan nog kort doorstoven in de kerriesaus met de groenten. Serveren op voorverwarmde, vrije diepe borden, versieren met kervelpluksel. Op dienen met rijst.

2.22 KALFSRIBSTUK MET MAREDSOUS

ingredienten:

4 kalfsribstukken van 200 gr
een teentje knoflook
een ui
400 gr tomaten
40 gr boter
4 dunne sneden Maredsous
een glas rode wijn
peper en zout

bereiding:

De oven voorverwarmen op 200 graden. De look pellen en persen, de ui fijnsneden. Het vlees bedekken met de look, zout en peper toevoegen. De boter smelten in een ovenschotel, de ui lichtjes stoven, daarna bewaren op een bordje. In dezelfde boter de kalfsribstukken bakken tot ze goudbruin zijn, bedekken met de ui en er vervolgens de gepelde en ontpitte tomaten en de wijn bijvoegen. Een deksel op de schotel leggen en ongeveer veertig minuten in de oven latenbakken. De grill aansteken, het deksel van de pan nemen, op elk stuk vlees een sneetje kaas leggen en onder de grill schuiven tot de kaas mooi bruin is.

2.23 OVENSCHOTEL MET MEESTERLYK - HAM

ingredienten:

1 plak rauwe Meesterlyk-ham van 350 gram
600 gr verse kaas
50 gr aardappelzetmeel (maisena)

5 eieren
1 glas melk
1 ui
peper en zout
5 lepels paneermeel
50 gr boter
4 eetlepels gehakte peterselie
paneermeel

bereiding:

De ham in kleine blokjes of reepjes snijden. De oven voorverwarmen op 220 graden. De dooiers splitsen van de eiwitten en de kaas, het aardappelzetmeel en de eidooiers door de melk slaan tot een glad geheel. De ui hierin raspen. De blokjes ham door het mengsel roeren en peper en zout erover strooien. De eiwitten stijfkloppen en zorgvuldig over het mengsel spatelen. In een vuurvaste schotel wat boter wrijven en voor 3/4 opvullen. De bovenkant strijk je glad en hierop strooi je paneermeel en vlokje boter. Laat de taart ongeveer 45 minuten bakken in de voorverwarmde oven. Voor het opdienen rijkelijk bestrooien met gehakte peterselie.

2.24 ROSBIEF MET SOJASOUS

ingredienten:

rosbief van 800 gr
6 eetlepels Kikkoman sojasaus
vers gemalen zwarte peper
seizoengroenten naar keuze
100 gr boter

bereiding:

Laat de boter smelten en braadt daarin de rosbief op de gewenste gaarheid. Kruiden met peper, maar geen zout gebruiken. In plaats daarvan bedruipt u het vlees tijdens het braden regelmatig met sojasaus. Neem het gare vlees uit de braadslee en hou het warm onder aluminiumfolie. Deglaceer de braadbodem met een scheutje water en wat sojasaus en laat indikken op een hoog vuur. Eventueel binden met wat losgeroerd zetmeel. Snij het vlees in mooie schijven, schik die op warme borden en nappeer de saus over het vlees. Geef er in boter gestoofde seizoengroenten bij en aardappelen of rijst.

2.25 LAMSNOOTJES MET LIMOEN

ingredienten:

800 gr lamsnootjes (filets)
2 limoenen
1,5 dl witte wijn
1 dl room
2 soeplepels olie
2 koffielepels groene peperkorrels
1/2 koffielepel saffraan
1 bundel asperges
peper en zout

bereiding:

Haal de schil van een van de limoenen en snijd deze in zeer fijne reepjes. Pers beide limoenen en zet alles opzij. Braad de lamsnootjes in een braadpan met olie. Reken 2 tot 3 minuten braadtijd voor elke kant, naargelang de dikte van het vlees, zodat het binnenin roze blijft. Peper en zout bijvoegen. Haal het vlees uit de pan en houd het warm. Brus de pan met de witte wijn, krab de braadresten goed los en voeg het limoensap en de reepjes limoenschil toe. Laat dit tot de helft inkoken en voeg dan de room, de saffraan en de groene peper toe. Breng op smaak en laat een minuut sudderen. Dien het vlees op, overgoten met de saus, samen met asperges die 8 minuten in gezouten water hebben gekookt.

2.26 LAMSKOTELETEN " A LA MATRICIANA"

ingredienten:

800 gr tot 1 kg lamskoteletten
200 gr gekookte spekblokjes
1 dl witte wijn
6 tomaten
1 tuiltje basilicum
2 teentjes look
6 soeplepels olijfolie
peper en zout

bereiding:

Schil de tomaten, snijd ze horizontaal in twee, ontpit ze en snijd ze in kleine blokjes. Leg deze opzij. Braad de spekblokjes op een hevig vuur in de stoofpan met 3 soeplepels olijfolie. Wanneer ze bruin zijn overgiet u ze met de witte wijn. Laat die bijna volledig inkoken. Voeg er dan de blokjes tomaat, de fijngehakte basilicum en de geplette lookteentjes bij. Laat dit alles een twaalfal minuten op een zacht vuurtje sudderen. Enkele minuten voor het einde van de kooktijd van de saus braadt u de lamskoteletten in olijfolie in een grote braadpan. Bestrooi ze met peper en zout. Braadt elke zijde van de koteletten 2 tot 3

minuten op een matig vuurtje. Dien de koteletten op met de tomatensaus en verse pasta die u op smaak brengt met een nootje boter.

2.27 MIGNONETTE MET CITROEN

ingredienten:

750 mignongebraad
4 citroenen
1 eetlepel fijne suiker
1 laurierblad
1 fijngehakte ui
peper en zout
2 dl witte wijn
100 gr boter

bereiding:

Schroei het vlees aan alle kanten dicht in hete boter, kruiden met peper en zout. Snijd 2 citroenen in fijne plakjes, verwijder de schil en schik die schubsgewijs op het vlees. Opbinden met keukengaren en opnieuw in de braadslee leggen met ui en laurier. 20 Minuten bakken in de op 190 graden voorverwarmde oven. Uit de braadslee nemen en warm houden onder aluminiumfolie. De citroenen uitpersen, de braadjus van het vlees met citroensap deglaceren, wijn en suiker toevoegen en laten inkoken. Zeven en op smaak brengen. Het keukengaren verwijderen, het vlees in plakken snijden. Met de saus serveren, u geeft daarbij gestoofde andijvie en gekookte aardappelen.

2.28 SEIZOENSLAATJE "LOUISIANA" MET KALFSZWEZERIK

ingredienten:

kalfszwezerik ongeveer 450 gr
zout
citroensap
300 gr broccoli
80 gr veldsla
150 gr kerstomaatjes
3 cl rode wijnazijn
zwarte peper
1 puntje versgemalen nootmuskaat
5 cl notenolie
1/2 bakje waterkers
1 cl sesamolie

bereiding:

De zwezerik vier uur laten weken in water, dat u geregeld ververs. Het buitenste vliesje van de zwezerik verwijderen en tien minuten laten

koken op een laag vuurtje, in gezouten water met citroensap. Laten afkoelen en in stukken snijden. De broccoli schoonmaken, stengels schillen en in rondjes snijden. Blancheren in drie minuten, in koud water leggen en afgieten. De veldsla schoonmaken en wassen. Kerstomaatjes wassen en snijden. Een saus bereiden met de wijnazijn, zout, peper, nootmuskaat en notenolie. De veldsla door de saus halen en over vier borden verdelen. De waterkers spoelen onder water, fijnhakken en met de saus vermengen. De andere groenten laten marinieren in de saus. De boter laten smelten, de sesamololie toevoegen en de zwezerik aanbraden. Serveren op de borden met de salade en rijst.

2.29 TOURNEDOS MET PAPRIKA-BLOKJES

ingredienten:

4 tournedos
1/2 rode en 1/2 groene paprika
4 witloofstronkjes
1 koffielepel suiker
100 gr boter
vers gemalen peper
6 eetlepels KIKKOMAN - sojasaus

bereiding:

Kruid het vlees met peper, bestrijk het met wat sojasaus en bak het op gewenste gaarheid in een pan met de hete boter. Hou het vlees warm in aluminiumfolie. Bak het witloof gaar in de braadjus van het vlees. Bestrooi met wat suiker en laat karameliseren. Hou warm. In dezelfde pan de in blokjes gesneden paprika's aanfruiten en er dan de sojasaus en een paar eetlepels warm water bijvoegen. Eventueel binden met wat losgeroerd zetmeel en kort laten indikken op hoog vuur. Bijkruiden met peper. Schik de biefstukken op warme borden en schep de saus met de paprikablokjes erover. Garneer met het witloof en geef er gekookte aardappelen bij.

2.30 LAMSBOUTSNEDEN MET PORTO EN ROZIJNEN

ingredienten:

4 lamsboutsneden
1 kopje blauwe rozijnen
1,5 dl room
1 a 2 glazen PORTO rood
2 eetlepels boter

1 knoflookteentje
marjolein
rozemarijn
kerrie
peper en zout

bereiding:

Week de rozijnen enkele uren in de Porto. Prik in elke lamsboutsnede enkele stukjes look. Laat een braadpan heet worden en smelt er dan pas de boter in. Leg de lamsboutsneden in de pan en laat op een hevig vuur aan beide zijden goed aanbakken (ong. 2 minuten aan elke kant). Uw vlees krijgt een mooi korstje als u het tijdens het bakken niet verschuift. Kruid met peper en zout, marjolein en een weinig rozemarijn. Draai het vuur wat lager en laat nog enkele minuten bakken. Schep het vlees vervolgens uit de pan en houd het warm. Giet de porto met de rozijnen in de pan en schraap het braafvocht los. Voeg de room toe en laat de saus inkoken. Breng tenslotte op smaak met een halve koffielepel kerrie. Dien op met rijst.

2.31 VARKENSKOTELETEN MET RADICCHIO

ingredienten:

3 kleine kropje radicchio (rode sla)
4 eetlepels olijfolie
4 varkenskoteletten
peper van de molen
zout
verse marjolein
1/8 l droge witte wijn

bereiding:

De slakropjes schoonmaken, wassen en drogen. De kropjes halveren en dwars in reepjes snijden. De olijfolie verhitten in een grote koekepan en de koteletten in totaal vijf minuten aanbakken. Kruiden met peper, zout en marjolein. In aluminiumfolie wikkelen en laten rusten. Intussen de radicchio in dezelfde pan aanstoven, de wijn erover gieten en zes minuten met het deksel op de pan laten stoven. Kruiden met peper, zout en marjolein. De koteletten weer in de pan leggen, het bakvocht erover gieten en opwarmen. Alles over de borden verdelen en opdienen met aardappel in de schil.

2.32 VARKENSROLLADE "TANTE JEANNE"

ingredienten:

varkensribstuk van 1,2 kg
peper van de molen
nootmuskaat
2 sneetjes achterham
2 sneetjes Emmental
een bosje peterselie
een plakje bardeerspek
zout
1sjalot
20 gr margarine
50 gr boter
aardappelen en witloof als garnituur

bereiding:

Het ribstuk ontbenen en in de breedte opensnijden tot een plak van twee centimeter dik. Openplooien en kruiden met peper en nootmuskaat. Beleggen met ham en Emmental. Daarop komt een laagje gehakte peterselie. Het vlees mooi vast oprollen en een plakje bardeerspek errond doen. Vastbinden met keukengaren. In een ingevette ovenschaal leggen een sjalotje erboj leggen en 15 minuten doreren in de op 180 graden voorverwarmde oven. De sjalot verwijderen en de helft van de boter door de saus roeren. Nog drie kwartier laten bakken op 150 graden. Het gebrad laten rusten, de saus deglaceren met heet water en de aanbaksels goed losroeren. De saus door een zeef in een pannetje overgieten, even inkoken en de rest van de boter erdoor kloppen. Opdienen met gekookte aardappelen en gestoofd witloof.

2.33 LAMSBURGERS MET KAAS EN TOMAAT

ingredienten:

1 fijngehakte ui
2 teentjes knoflook
50 gr broodkruim
2 eetlepels verse kruiden
zout
zwarte peper
6 sneetjes kaas
2 fijngesneden tomaten
675 gr Brits lamsgehakt
broodjes
sla

bereiding:

Meng het gehakt, de ui, de fijngehakte knoflook, het broodkruim en de kruiden. In zes delen en burgers vormen. Een uur in de koelkast laten staan. Op een warme barbeque leggen, tien minuten roosteren, omdraaien. Op de geroosterde zijde een sneetje kaas en een stuk tomaat leggen. Op de broodjes opdienen.

2.34 LAMSSTEAKS OP CREOOLSE WIJZE

ingredienten:

100 ml olijfolie
3 eetlepels wijnazijn
2 gepelde en geplette teentje knoflook
6 eetlepels tomatenpuree
1 gepelde en fijngehakte kleine ui
2 koffielepels pikante pepersaus
zwarte peper
zout
6 Britse lamsbeensteaks
geroosterde paprika's en aubergines
vers gesnipperde peterselie

bereiding:

Vermeng de olijfolie, de rode wijnazijn, de knoflook, tomatenpuree, ui, pikante pepersaus en de kruiden in een schotel. Voeg de lamsteaks toe, overgiet met de marinade, dek af en laat 2 uur op een koele plaats marinieren. De steaks twintig minuten roosteren op de barbeque. De steaks met veel marinade overgieten en na de helft van de kooktijd omdraaien.

2.35 LAMSNOOTJES MET ROZEMARIJN

ingredienten:

50 ml droge witte wijn
75 ml olijfolie
2 teentjes knoflook
1 eetlepel verwarmde honing
zout
zwarte peper
1 fijngesneden sjalot
6 blokjes mager Brits lamsvlees zonder vet
verse rozemarijn

bereiding:

Meng de witte wijn, de olijfolie, de knoflook, de honing ende kruiden. Doe er de schijfjes sjalot

bij. Voeg de blokjes lamsvlees toe, bedek ze met de marinade, afdekken, twee uur laten marineren op een koele plaats. De blokjes uit de marinade halen en 15 tot 20 minuten roosteren op een warme barbeque, steeds omdraaien en overgieten met de marinade. Versieren met rozemarijn.

2.36 KRUIDIGE LAMSBOUT

ingredienten:

1 lamsbout (ong. 1.800 Kg)
1 bolletje knoflook
50 gr ansjovisfilets in olie
2 rode paprika's
1 gele paprika
2 rode uien
2 witte uien
1 eetlepel zacht paprikapoeder
4 takjes rozemarijn
75 ml olijfolie
peper en zout

bereiding:

Pel en snij vier knoflookteentjes in stukjes, halveer de ansjovisfilets. Maak met de punt van een scherp mes hier en daar een kerf in de lamsbout. Steek knoflook, ansjovis en rozemarijntakjes in de kerfjes. Kruid het vlees met peper en zout. Roer het paprikapoeder los in twee eetlepels olijfolie. Wrijf er de lamsbout mee in. Zet de bout een uur in het midden van de oven op 200 graden. Halveer de overige, ongepelde knoflookteentjes. Was en halveer de paprika's, verwijder de zaadjes. Snij de uien in partjes, maar maak ze niet helemaal los van elkaar. Leg de knoflookteentjes, paprika's en uien rond de bout. Besprenkel de groenten met de rest van de olijfolie. Laat nog 40 minuten roosteren tot de groenten beetgaar zijn. Lekker met een stukje geroosterd stokbrood.

2.37 KALFSVLEES MET TONIJSKAUS

ingredienten:

600 gr mager kalfsvlees
1 portie soepgroenten
1 theelepel peperbolletjes
1/8 l witte wijn
1/8 l kippebouillon
1 eidooier
2 eetlepels citroensap
1/8 l olijfolie
2 ansjovisfilets
1 blikje tonijn op olie

3 eetlepels room
2 eetlepels kappertjes
zout
witte peper

bereiding:

Het kalfsvlees, de fijnggehakte soepgroenten, peperbolletjes, wijn en bouillon in een kookpan doen. Eventueel nog wat water toevoegen tot het vlees onderstaat. Ongeveer een uur zachtjes laten koken. Het vlees laten afkoelen in de bouillon en in de koelkast zetten. s' Anderendaags de eidooier en het citroensap mengen en geleidelijk aan de olie bijgieten, onder voortdurend roeren. De ansjovisfilets en de tonijn in de mixer pureren en mengen met de saus. Room en bouillon toevoegen tot je een dik vloeibare saus bekomt. De kappertjes erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. Het vlees uit de bouillon halen, droogdeppen en in dunne plakjes snijden. Overgieten met de tonijnsaus en op kamertemperatuur laten komen om op te dienen.

2.38 MEESTERLIJCK-HAM MET GEPOCHEERDE PEREN

ingredienten:

4 mooie plakken rauwe Meesterlyck-ham
4 peren (conference of doyenne)
1 citroen
1 dl porto
150 gr suiker

bereiding:

Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis (steeltje intact laten). Besprenkel ze met citroensap. Breng een halve liter water met de suiker al roerend aan de kook en pocheer de peren er acht tot tien minuten in. Laten uitlekken. Leg ze in een kom en overgiet ze met porto. Laten afkoelen. Wikkel telkens twee halve peren in een plak Meesterlyck-ham en dien fris op met stokbrood en een glaasje rose-wijn.

2.39 VARKENSHAASJE MET COURGETTEN

ingredienten:

varkenshaasje van ongeveer 800 gr
peper en zout
3 eetlepels olijfolie
500 gr courgetten
4 kleine uien
250 gr tomaten
2 bosjes dille
1 onbespoten citroen
1 eetlepel mosterd

bereiding:

Het vlees inwrijven met peper en zout en ongeveer vijftien minuten bruin bakken in hete olie. Intussen de courgetten wassen en in plakjes snijden. De uien pellen en in ringen snijden. De tomaten tien tellen in kokend water dompelen en pellen. In partjes snijden en de zaadjes verwijderen. De dille fijnhakken. De citroen dun schillen en de pel in reepjes snijden. Het vlees uit de pan halen, bestrijken met mosterd, in de fijngehakte dille wentelen en warm houden in aluminiumfolie. De uiringen fruiten in het braadvet, de courgetten, tomaten en citroenschil toevoegen. Het vlees op het groentebedje leggen en alles kruiden met peper en zout. Het deksel op de pan zetten en het geheel nog tien minuten zachtjes laten sudderen. Opdienen met frietjes of kroketjes.

2.40 MIGNONETTES MET GROENTEN IN BLADERDEEG

ingredienten:

4 mignonettes
1/2 rode en gele paprika
1/2 courgette
200 gr snijbonen
2 verse tomaten
1 gehakt uitje
tijm
laurier
1 teentje look
olijfolie
peper en zout
1 stuk bladerdeeg (40 x 10 cm)
1 eidooier
2 eetlepels fijngehakte peterselie
2 eetlepels witte wijn
50 gr boter

bereiding:

Maak de paprika's, de courgette en de snijbonen schoon en fruit ze in de olijfolie. Met wijn overgieten en in een gesloten pan vijf minuten laten doorstoven. Giet het stoofvocht af in een pannetje en houd de groenten warm.

Fruit de gepelde, ontpitte en kleingesneden tomaten, de ui en de look in olijfolie en kruid met tijm, laurier, peper en zout. Breng op smaak met een scheutje wijn, pureer met de staafmixer en klop op met verse boter. Meng er de gestoofde groenten met het stoofnat door en houd warm. Snijd vier driehoeken uit het bladerdeeg, bestrijk met de eidooier en bak 15 minuten in een op 170 graden voorverwarmde oven. Bak het vlees in de schuimende boter goudbruin, kruid met peper en zout. Schik de groenten met het vlees in het doormidden gesneden bladerdeegje en bestrooi met peterselie. Serveer met gebakken krielaardappeltjes.

2.41 PEPERSTEAK

ingredienten:

4 biefstukken
zout
geplette peperkorrels
150 gr boter
1 eetlepel cognac
3,5 dl witte wijn

bereiding:

Strooi zout en geplette peperkorrels over de biefstukken en druk het in het vlees. Verhit de boter en schroei de biefstukken snel aan beide kanten dicht. Temper het vuur en bak de biefstukken in acht minuten bruin en gaar. Neem ze uit de pan en leg ze op een warme schaal. Schenk de wijn in de braadbiter en roer het aanbaksel los. Warm de cognac even voor en giet ze er bij. Steek de cognac aan, zodat het even vlamt. Giet dan de saus over het vlees.

2.42 RUNDSTOVERIJ MET GROENE OLIJVEN UIT DE PROVENCE

ingredienten:

(voor 8 personen)

1 Kg rundvlees (schouderstuk of bilstuk)
1/2 kalfspoot
200 gr gezouten spek in blokjes
600 gr gehakte sjalotten
1,5 Kg wortelen
2 L stevige wijn
1 glas cognac
4 gehakte lookteentjes

1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
1 tuiltje basilicum
1/2 glas olijfolie
peper en zout
200 gr groene olijven uit de Provence

bereiding:

Snijd het rundsvlees in stukken van 4 cm. Snijd de wortels in grote schijven van ongeveer twee centimeter. lanceer de spekjes. Breng de wijn in een pan aan de kook, voeg er de cognac aan toe en flambeer. Opzij zetten. Braad de spekjes in een stoofpan met olijfolie. Opzij zetten. Braad in dezelfde zeer warme olie het vlees. Opzij zetten. Stoof in dezelfde olie de sjalotten en voeg er dan de wortels, het vlees, de spekjes, de look, het kruidentuiltje, de basilicum, de kalfspoot en de rode wijn aan toe. Afdekken en ongeveer twee uur en dertig minuten laten stoven. Ongeveer dertig minuten voor het einde van de braadtijd, op smaak brengen en proeven. Voeg de olijven toe bij het opdienen. Opdienen met gekookte aardappelen of verse pasta.

**2.43 RUNDSEKARBONADEN OP
BOURGONDISCHE WIJZE**

ingredienten:

1 tot 1,2 Kg rundsekarbonaden
1 wortel
1 ui
150 gr kleine uitjes
250 gr champignons
200 gr gezouten spekjes
0,5 l rode wijn
2 lookteentjes
1 blokje rundsbouillon
1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
2 soeplepels bloem
4 soeplepels olie
25 gr boter
gehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Braad het vlees in een stoofpan met olie. Voeg er dan de gehakte wortel en ui bij. Eventjes stoven en dan bestrooien met bloem. Goed mengen. Overgieten met een halve liter water en wijn. Voeg er het kruidentuiltje, het verkruimelde bouillonblokje en de geperste lookteentjes aan toe. Breng aan de kook en zet dan het vuur lager en laat alles nog twee uur zachtjes pruttelen op een zeer zacht vuur,

zonder deksel. Schep af en toe het schuim van de saus. Een half uur voor het einde van de kooktijd de uitjes schillen en in boter goudbruin braden. Braad de spekjes in een steelpan met anti-kleeflaag. Haal ze eruit en braad in dit vet de gewassen en in schijfjes gesneden champignons. Opzij zetten. Wanneer de karbonaden gaar zijn, uit de pan halen en laten uitlekken. Laat de saus wat indikken en giet ze dan door een puntzeef. Doe daarna weer alles in de stoofpan: vlees, spekjes, uitjes, champignons en saus. Warm alles nog vijf minuutjes op, breng op smaak en bestrooi met gehakte peterselie. Warm opdienen met natuur aardappels.

2.44 CHATEAUBRIANDS IN'T GROEN

ingredienten:

4 chateaubriands van 150 tot 200 gr / stuk
1 ui
1 lookteentje
0,5 l tomatencoulis
2 eieren
1 tuiltje peterselie
1 tuiltje salie
4 soeplepels olijfolie
25 gr boter
1 blokje rundbouillon
2 courgetten
peper en zout

bereiding:

Braad de gehakte ui in een steelpan met twee soeplepels olijfolie. Voeg dan het gehakte lookteentje toe en laat het een minuut zweten. Aanlengen met 1,5 dl water. Voeg de tomatencoulis en het verkruimelde bouillonblokje toe. Twintig minuten laten pruttelen op een zacht vuur. Doe dan de saus in de mixerkom. Mixen, op smaak brengen en warm houden. Tijdens de kooktijd van de saus, de kruiden wassen en fijnhakken. Giet ze in een bord. In een tweede bord de eieren kloppen en met peper en zout bestrooien. Wentel de chateaubriands in de geklopte eieren en dan in de kruiden. Opzij zetten. Was de courgetten, snijd er de uiteinden af en versnijdt ze tot lange linten (zoals tagliatelle) met een groenteschiller. Verwarm een halve pan zout water. Braad de chateaubriands in een grote steelpan met anti-kleeflaag met twee soeplepels olijfolie. Draai ze voorzichtig om. Laat ze drie minuten rusten op een rooster. Ondertussen de tomatensaus van het vuur

nemen en er de instukjes gesneden boter bijvoegen. Mengen met een klopper. Dompel de courgetten dertig seconden in het kokende water en laat ze uitlekken. Giet de tomatensaus in warme borden zodat de bodem helemaal bedekt is. Schik in elk bord een in plakken gesneden chateaubriand en versier met de courgettelinten. Onmiddellijk opdienen.

2.45 CORDON BLEU MET ROOMSAUS

ingredienten:

4 grote dunne kalfslapjes
2 sneden gekookte natuurham
4 sneden Gruyere
1 eetlepel bloem
1 ei
2 eetlepels paneermeel
10 cl kippebouillon
10 cl room
1 koffielepel mosterd
boter
bieslook
peper en zout

bereiding:

Snij de kalfslapjes rot rechthoeken (8 x 16 cm). Kruid met zout en peper. Leg op een helft van elk kalfslapje een reepje hesp, een plakje kaas een weer een reepje hesp. Vpuw toe en steek vast met een houten prikker. Wentel de gevulde lapjes achtereenvolgens in bloem, losgeklopt ei en paneermeel. Bak ze gaar en goudbruin in hete boter (5 tot 7 minuten per kant). Laat de kippebouillon met de room tot sausdikte inkoken. Roer er van het vuur de mosterd onder en kruid naar smaak. Schik de cordon bleu op een spiegel hete saus en garneer rijkelijk met gehakte bieslook.

2.46 LAMSBOUT EN GESMOORDE VENKEL MET TOMAAT

ingredienten:

lambout van ongeveer 1,2 kg
2 venkels
3 tomaten
3 soeplepels olijfolie
1 teentje knoflook
1 blokje vleesbouillon
Provençaalse kruiden
peper en zout

bereiding:

De oven verwarmen op 210 graden. Het knoflookteentje in twee snijden, er de gehele lamsbout mee inwrijven. Met een bakkerspenseel de bout insmeren met de olie. Peper, zout en Provençaalse kruiden opstrooien. Gedurende veertig minuten in de oven plaatsen. Ondertussen de venkels schoonmaken en in vier snijden. Ze snel bruin bakken in een kookpot met twee soeplepels olijfolie. Daarna aanlengen met 25 centiliter water. Voeg het verkruimelde bouillonblokje toe alsook de gepelde, ontpitte en in blokjes gesneden tomaten. Laat dertig minuten stoven met het deksel op de pan. Wanneer de lamsbout gaar is, hem vijf minuten laten rusten op een rooster alvorens hem te versnijden. Opdienen met de uitgelekte venkel en gebakken, gekruide aardappeltjes of verse deegwaren.

2.47 HAMBURGERPANNETJES MET KAAS

ingredienten:

4 hamburgers
200 gr fijngehakte spinazie uit de diepvries
250 gr champignons
1 dikke plak kaas
0,5 dl room
2 soeplepels olie
40 gr boter
1 kopje rijst
peper en zout
paprika
muskaatnoot

bereiding:

Was en snij de champignons in dunne schijfjes, doe ze in een pannetje met de helft van de boter en laat ze hun water afgeven. Laat tegelijk de fijngehakte spinazie zachtjes stoven in de rest van de boter. Peper en zout opstrooien. Breng twee kopjes water met wat zout aan de kook; doe er de rijst bij, draai het vuur lager en laat zachtjes sudderen. Voeg na vijftien minuten kooktijd de spinazie en room toe en laat nog vijf minuten koken. Terwijl de rijst kookt, bakt u de hamburgers op een zacht vuur in een pan met olie. Peper en zout toevoegen. Verdeel de rijst met spinazie over vier pannetjes. Voeg de champignons erbij en leg een hamburger in ieder pannetje. Snij de plak kaas in vier stukken en leg een op iedere hamburger. Plaats de pannetjes nog enkele minuten in de oven onder de grill om de kaas

te laten smelten. Goed warm opdienen. Eventueel kunt u de kaas met een beetje paprika of geraspte muskaatnoot bestrooien.

2.48 VARKENSRUGGEBRAAD MET RIESLING

ingredienten:

varkensruggebraad van ongeveer 1 kg
1 fles Rieslingwijn
1 ui
3 sjalotten
1 teentje look
3 soeplepels mosterd
1 zakje tuinkruiden
20 gr boter
2 dl room
3 soeplepels fijnggehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Plaats de avond tevoren het gebraad in een schotel. Doe er zout en peper op, overgiet met een halve fles Riesling en voeg de tuinkruiden en de fijnggesnipperde ui toe. Dek af en laat in de koelkast rusten. Af en toe het gebraad omdraaien.

Zet de oven aan op 180 graden en laat voorverwarmen. Haal het gebraad uit de marinade en dep droog. Doe twee soeplepels mosterd in een kom, het geplette teentje look, een fijnggesnipperd sjalotje en een soeplepel gehakte peterselie. Alles goed mengen. Maak de bodem van een ovenschotel nat met twee soeplepels water, leg het gebraad erin en smeer het in met het mosterdmengsel. Laat ongeveer een uur in de oven braden. Een kwartiertje voor het einde van de braadtijd van het vlees, snippert u twee overige sjalotjes en fruit ze op een zacht vuurtje in een pan met de gesmolten boter. Van zodra de sjalotjes glazig zijn, overgiet u ze met een dl Riesling en de room. Voeg ook een soeplepel mosterd toe en laat zachtjes sudderen. Breng op smaak en voeg twee soeplepels gehakte peterselie toe. Neem het gebraad uit de schotel en laat vijf minuutjes op de grill rusten vooraleer u het in fijne plakken snijdt. Dien op met minikroketjes en prinsessenboontjes. De saus apart opdienen.

2.49 BIEFSTUK MET PAPRIKA

ingredienten:

4 grote biefstukken
250 gr champignons

1 uitje
1 dl witte wijn
2 dl verse room
1 eetlepel tomatenpuree
1/2 citroen
6 eetlepels olie
20 gr boter
2 koffielepels paprika
2 eetlepels gehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Was de champignons en snij ze in stukjes, overgiet ze met een beetje citroensap en laat ze hun vocht afgeven in een steelpan met 2 eetlepels olie. Fruit daarnaast de fijngesnipperde ui in een pan met twee eetlepels olie. Wanneer de ui glazig wordt, bestrooit u hem met paprika. Roeren. Overgiet met de witte wijn en laat voor de helft indikken op een hoog vuur. Voeg er vervolgens de verse room en de tomatenpuree bij. Laat op een heel zacht vuur sudderen. Ondertussen roostert u de biefstukken in een braadpan met de boter en twee eetlepels olie; bestrooi met peper en zout. Neem de biefstukken uit de pan (hou ze warm), verwijder het braadvet en giet er de paprikasaus in. Schraap het vleessap goed los, voeg er de champignons en de gehakte peterselie bij. Breng op smaak. Dien de met saus overgoten biefstukken op met frieten en tuinkers.

2.50 ROASTBEEF A LA BORDELAISE

ingredienten:

1 roastbeef van ongeveer 1 kg
150 gr rundermerg
2 dl rode wijn
1 sjalotje
2 koffielepels vleesfond in poedervorm
1 soeplepel azijn
1 laurierblad
tijm
2 soeplepels olie
peper en zout

bereiding:

Laat de oven voorverwarmen op 210 graden. Snij het merg in dobbelsteentjes en doe ze in een kom ijskoud water, aangelengd met een soeplepel azijn. Laten trekken. Wrijf het gebraad in met olie, kruid het met peper en zout. Zet het vlees in de oven en reken op een braadtijd van dertig minuten. Snipper intussen het sjalotje, doe het in een pan en voeg een

deciliter rode wijn bij. Laat bijna helemaal inkoken. Voeg dan twee dl water toe, het laurierblaadje en de tijm. Laat tot de helft inkoken op een matig vuur. Doe de saus in een zeeffe en bewaar. Van zodra het gebrad gaar is, haalt u het uit de oven en legt u het op een grill. Intussen verwijdt u het braadvet uit de schotel en blust u met een dl rode wijn. Laat een weinig inkoken. Voeg de saus erbij en het zorgvuldig uitgelekte merg. Op smaak brengen. Snij de roastbeef in dunne plakken, dien de saus apart op en versier met peterselie. Serveer bijvoorbeeld met prinsessenboontjes en minikroketjes.

2.51 PIKANTE VARKENSKOTELETEN

ingredienten:

4 mooie varkenskoteletten
2 soeplepels tomatenconcentraat
5 soeplepels olijfolie
2 koffielepels poedersuiker
3 teentjes look
1/2 koffielepel chilipoeder
1 soeplepel gehakte peterselie
1 rode peper
1 groene peper
250 gr rijst
1 blokje gevogeltebouillon
1 blikje mais natuur
peper en zout

bereiding:

Meng het tomatenconcentraat met twee soeplepels olie, de suiker, de geplette lookteentjes, de chili, de peterselie, peper en zout. Strijk de varkenskoteletten hiermee aan beide zijde in. Dek ze af en laat ze een goed uur rusten. Stoof de gehakte ui en de in kleine blokjes gesneden pepers in een stoofpan met drie soeplepels olijfolie. Wanneer ze goed zacht zijn, voegt u er zeer geleidelijk de rijst bij. Goed mengen en een minuut laten stoven. Giet er dan een halve kop water en het bouillonblokje bij. Breng dit aan de kook. Voeg hier dan de uitgelekte mais aan toe en laat alles 15 tot 20 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Ondertussen braadt u de koteletten op een matig vuur in een pan met anti-kleeflaag. Strijk ze tijdens het braden in met de rest van de saus. Breng de rijst nog wat op smaak en dien hem op als bijgerecht van de pikante varkenskoteletten.

2.52 GEMARINEERD RUNDGEBRAAD MET OESTERZWAMMEN

ingredienten:

1 roastbeef van ongeveer 800 gr
500 gr oesterzwammen
3 teentjes look
3 soeplepels gehakte peterselie
50 gr boter
2 koffielepels vleesfond in poedervorm
1 koffielepel maizetmeel
peper en zout

voor de marinade:

1/2 fles rode wijn
1/2 ui
1 sjalot
1 kruidnagel
1 wortel
1 takje tijm
1 laurierblad
6 peperbolletjes

bereiding:

De vooravond; meng alle ingredienten voor de marinade (ui, sjalot en wortel fijngesneden). Leg er de roastbeef in, plaats er een deksel op en zet alles op een koele plek. Draai het vlees af en toe om. Laat de roastbeef uitlekken en dep hem droog met huishoudpapier. Beboter een ovenschotel en plaats er het gebrad in. Strooi er wat zout over en braad het vlees twintig minuten in de voorverwarmde oven op 210 graden. Ondertussen de oesterzwammen reinigen met water waar een beetje azijn werd bijgevoegd. Snij de grootste in twee of drie stukken. Hak de lookteentjes fijn. Braad de oesterzwammen met de look en de peterselie in een grote pan met dertig gram boter. Peper en zout toevoegen. Leg het gebrad op een rooster te rusten zodra het gaar is. Verwijder het braadvet uit de schotel en blus hem met de gefilterde wijn van de marinade. Laat dit tot de helft inkoken en voeg er dan het maizetmeel, dat eerst in een bodempje koud water werd opgelost, en het vleesfondpoeder aan toe. Breng op smaak. Snij het gebrad in fijne plakken en dien ze op met de saus en de oesterzwammen als nevensgerecht. Serveer er daarnaast ook "Dauphine" aardappels bij.

2.53 STEAKS MET WIJNKOPERBOTER

ingredienten:

4 steaks
2 sjalotten
250 gr zachte boter

3,5 dl rode wijn
1 dl porto
1/2 citroen
3 soeplepels gehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Hak de sjalotten fijn en doe ze in een steelpan. Giet er de wijn en de porto bij; breng aan de kook en laat dit verder koken tot het vocht bijna helemaal is ingedikt. Laten afkoelen. Meng de boter met deze sjalottenbrei, een scheutje citroensap, de gehakte peterselie, peper en zout. Spreid dit mengsel uit over een dubbele aluminiumfolie. Rol de folie tot een worst en laat hem enkele uren opstijven in de koelkast. Grill de steaks naar uw smaak: zodra ze gaar zijn legt u er een schijfje van de wijnkoperboter op. Opdienen met kroketten of frietjes en sla.

2.54 RIMINI ROASTBEEF

ingredienten:

1 roastbeef van ca. 1 kg
50 gr gerookte spekblokjes
1 ui
3 tomaten
1 doosje tomatenconcentraat (70 gr)
1 dl witte wijn
1/2 blokje vleesbouillon
2 soeplepels fijngehakte peterselie
4 soeplepels olijfolie
worchestersaus
1 teentje knoflook
oregano
peper en zout

bereiding:

Verwarm de oven op 210 graden. Smeer het gebrad in met olijfolie, kruid met peper en zout en zet het in de oven. Tijdens de dertig minuten braadtijd overgiet u het vlees met de bouillon (op basis van twee deciliter water en het halve bouillonblokje). Fruit intussen de fijngesnipperde ui zachtjes in een pan met twee soeplepels olijfolie. Tegelijkertijd laat u de spekblokjes zonder vet bakken in een pan met antikleeflaag. Blus met de wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg de spekjes bij de uien. Doe de tomaten er eveneens bij nadat u ze geschild hebt, ontpit en in blokjes gesneden. Voeg het tomatenconcentraat toe, het geplette teentje knoflook, de oregano en enkele druppels worchestersaus. Laat zachtjes sudderen. Haal het gebrad uit de oven en laat het even op

een grill rusten. Voeg de fijngehakte peterselie aan de saus toe en breng op smaak. Wees wel voorzichtig met zoutgehalte van het spek. Snijd het gebrad in dunne plakken; dien op met de saus en verse deegwaren.

2.55 LAMSBOUT MET GEGRATINEERDE BLOEMKOOL

ingredienten:

1 lamsbout van ca. 1,2 kg
1 bloemkool
4 eieren
2 dl room
2 dl melk
4 soeplepels bloem
1 zakje geraspte kaas
2 soeplepels olijfolie
1 teentje knoflook
tijm
rozemarijn
muskaatnoot
peper en zout

bereiding:

Verwarm de oven voor op 210 graden; breng een pan met gezouten water aan de kook. Snij het teentje look in twee en wrijf de lamsbout ermee in. Bestrijk het vlees met de olijfolie, kruid met het zout en peper en bestrooi met tijm en rozemarijn. Zet de lamsbout in de oven en reken 40 tot 45 minuten voor hij mooi gebraden is. Verdeel de bloemkool in roosjes, die u goed wast. Dompel de roosjes in kokend water en laat ze tien minuten stoven. Intussen klopt u een ei met de bloem. Van zodra u een homogeen mengsel bekomt, voegt u de drie overige eieren toe, dan de melk en de room. Zout, peper en muskaatnoot opstrooien. Laat de bloemkool uitlekken en doe de groente in een ovenschotel. Overgiet met de room en bestrooi met de geraspte kaas. Zet de schotel in de oven en laat zo'n 25 minuten gratineren. Laat de lamsbout nog vijf minuten rusten voor u hem in fijne plakken snijdt. Dien goed warm op met de gratineerde bloemkool.

2.56 VARKENSGBRAAD MET CHIMAY

ingredienten:

1 varkenshespegebrad
1 flesje Chimay met blauw etiket
2 sjalotten
1 wortel
tijm

1 laurierblad
1 sinaasappel
2 koffielepels vleesfond in poedervorm
4 kleine appels
1/2 pot rode-bessengelei
25 gr boter
peper en zout

bereiding:

Leg het gebrad in een schotel en overgiet het met het bier. Voeg de gesnipperde sjalotjes en fijne schijfjes wortel toe, tijm, laurier en de helft van de geraspte sinaasappelschil. Dek af en laat 24 uur marineren op een koele plek. Draai het vlees af en toe om. Laat het gebrad uitlekken, kruid het, leg hier en daar een klontje boter en laat een uur braden in een voorverwarmde oven op 180 graden. Was de appels, verwijder het klokhuis en maak sneetjes in de schil zodat de appels niet openbarsten tijdens het stoven. Vul ze op met bessengelei en zet ze eveneens in de oven. Filtreer de marinade, los de vleesfond erin op en voeg twee soeplepels bessengelei toe. Verwarm op een zacht vuurtje. Van zodra het gebrad gaar is, haalt u het uit de oven en laat het rusten op een rooster. Verwijder het braadvet en blus de pan met de saus. Schraap de braadrestjes los en breng op smaak. Snij het gebrad in dunne plakken. Dien op met de appels, overgoten met de saus en denneappeltjes als versiering.

2.57 RUNDSKARBONADEN OP MAROKAANSE WIJZE

ingredienten:

800 gr rundskarbonaden
1 ui
1 rode paprika
6 artisjokharten (uit blik)
250 gr diepgevroren erwtjes en worteltjes
10 zwarte olijven
1/2 koffielepel gemberpoeder
1 saffraancapsule
peper en zout
verse koriander
geconfijte citroen

bereiding:

Doe de karbonaden in een stoofpot met de fijngesneden ui. Overgiet met water totdat het

vlees voor 3/4 onderstaat. Voeg gember, saffraan, peper en zout toe. Laat met een gesloten deksel 45 minuten op een zeer zacht vuurtje sudderen. Voeg de erwtjes en worteltjes en de in dobbelsteentjes gesneden paprika toe. Laat nog een kwartier stoven. Voeg dan de uitgelekte en in vier gesneden artisjokken toe en de olijven. Laat vijf minuten sudderen en breng op smaak. Dien warm op met koeskoes, gekookte aardappelen of eenvoudig met brood. Voor een meer authentieke toets, kunt u de schotel met verse koriander garneren en partjes geconfijte citroen.

2.58 ROASTBEEF MET TERRINE VAN 3 GROENTEN

ingredienten:

1 rondsgebrad van ca. 1 Kg
500 gr in rondjes gesneden wortel
500 gr fijngesneden prei
500 gr fijne prinsessenboontjes
1,5 dl room
3 eieren
1 soeplepel olifolie
peper en zout

bereiding:

Kook de groenten afzonderlijk; van zodra ze zacht worden, laat u ze uitlekken en mixt u ze apart. Bij elke groentepuree doet u een geklopt ei en 0,5 deciliter room. Peper en zout opstrooien. Leg bakpapier in een kleine cakevorm. Giet er de preipuree in en strijk het oppervlak glad. Daarna de wortelpuree toevoegen en dan de prinsessenpuree. Zet de cakevorm in een ovenschotel die u vult met warm water. Zet een uur in een op 180 graden voorverwarmde oven. Een half uur voor het einde van de baktijd, de oven hoger zetten op 210 graden. De roastbeef insmeren met olie, hem kruiden en in de oven zetten. Wanneer beide schotels gaar zijn, de roastbeef vijf minuten laten afkoelen alvorens hem in fijne plakjes te snijden. De terrine uit haar vorm halen en in dikke plakken snijden. U kan dit gerecht opdienen met gekookte aardappelen of kroketten. Voor de bereiding van de terrine kan u verse groenten gebruiken, maar ook voorgesneden of diepvriesgroenten.

2.59 LAMSBOUT MET GROENTENKRANS

ingredienten:

1 lamsbout van ca. 1,2 Kg

2 teentjes knoflook
1 soeplepel olijfolie
1 ui
2 soeplepels tomatenpuree
3 dl vleesfond
1/2 bloemkool
300 gr prinsessenboontjes
300 gr wortelen
60 gr boter
30 gr bloem
1/2 liter melk
30 gr geraspte gruyere
tijm
nootmuskaat
peper en zout

bereiding:

Snij de teentjes knoflook in twee en wrijf de hele lamsbout ermee in. Bestrijk het vlees met olijfolie en kruid met tijm, zout en peper. Zet de lamsbout in de oven en laat 40 tot 45 minuten braden in een voorverwarmde oven op 210 graden. Intussen maakt u de groenten schoon en laat u ze apart koken in kokend gezouten water. Bereid ook de twee sausen. Laat een gesnipperde ui zacht fruiten in een pan met 20 gram boter. Van zodra de ui glazig is, voegt u de vleesfond toe, een deciliter water en de tomatenpuree. Laat zachtjes sudderen. Laat veertig gram boter smelten in een andere pan. Voeg er de bloem bij en meng goed met een garde. Doe er de melk beetje bij beetje bij terwijl u blijft roeren. Laat de saus indikken op een laag vuurtje. Breng op smaak en voeg een mespuntje geraspte nootmuskaat en de gruyere toe. Als de lamsbout gaar is, neemt u hem uit de oven en laat hem vijf minuten rusten vooraleer u hem in fijne plakjes snijdt. Zeef de tomatensaus. Dien op met de drie groenten en Mornaysaus.

2.60 GEHAKBALLETJES OP Z'N RUSSISCH

ingredienten:

600 gr varkens/rundsgenhakt (natuur)
2 grote uien + 1 kleine
1/2 pakje paneermeel
2 dl melk
2 dl room
1/2 citroen
50 gr boter
1 bord bloem
5 soeplepels gehakte peterselie
nootmuskaat
peper en zout

bereiding:

Schil de twee grote uien en snij ze in ringen, haal ze door de melk, laat ze uitlekken en rol ze in de bloem. Klop ze wat af en zet even opzij. De kleine ui fijnhakken, door het gehakt mengen, samen met vier soeplepels versnipperde peterselie, peper, zout en muskaatnoot. Dit alles goed kneden en er balletjes van rollen. Deze door het paneermeel halen. In een grote steelpan de boter verhitten. Er de balletjes in bruinen op een matig vuur. Rol ze af en toe om zodat ze overal egaal bruin worden. Ondertussen de frietketel aanzetten. Wanneer de balletjes gaar zijn, ze uit de pan halen en warm houden. Het bakvet weggieten en de pan blussen met het sap van een halve citroen. Een beetje laten inkoken, er dan de room en een soeplepel gehakte peterselie aan toevoegen. Wat laten indikken en op smaak brengen. Ondertussen de uiringen frituren. De balletjes opdienen met de roomsaus, de gefrituurde ui en gekookte aardappelen.

**2.61 RUNDSTOOF SCHOTEL OP
PROVENCAALSE WIJZE**

ingredienten:

1 Kg rundskarbonaden
1 ui
1 wortel
1/2 l gezeefde tomaten
0,5 dl witte wijn
4 teentjes knoflook
1 kruidentuiltje
1 blokje vleesbouillon
100 gr ontpitte groene olijven
0,8 dl olijfolie
peper en zout

bereiding:

Braad de karbonaden in een stoofpan met de olijfolie. Wanneer het vlees aan alle kanten gebruind is, het vuur lager zetten; de versnipperde ui en de in blokjes gesneden wortel toevoegen. Laat twee minuten fruiten op een zacht vuurtje. Er dan de tomatensaus, de witte wijn, 25 centiliter water, het verbrokkelde bouillonblokje, de geperste knoflook en het kruidentuiltje aan toevoegen. Aan de kook brengen, het vuur lager zetten en een uur laten stoven op een zeer zacht vuurtje met het deksel op een kier. Er daarna de uitgelekte olijven bijdoen, op smaak brengen, het kruidentuiltje verwijderen en nog vijf minuten laten pruttelen. Flink warm opdienen, versierd met peterselie en vergezeld van rijst met saffraan. Hou de saus in de gaten tijdens het koken: indien ze vloeibaar lijkt, kan u het deksel eraf doen en ze verder laten pruttelen.

**2.62 GEPANEERDE
VARKENSKOTELETEN MET
KAPPERTJESSAUS**

ingredienten:

4 varkenskoteletten
2 hele eieren + 1 dooier
1 bord bloem
40 gr bloem
1 bord paneermeel
1 dl arachide-olie
40 gr boter
1 blokje gevogeltebouillon
1 dl room
30 gr kappertjes
2 citroenen
peper en zout

bereiding:

Klop de twee eieren met peper en zout. Kruid de varkenskoteletten, haal ze langs kanten eerst door de bloem, dan door de geklopte eieren en tenslotte door het paneermeel. Verhit de olie in een grote pan; laat er de gepaneerde koteletten in braden op een matig vuur, zodat ze de tijd hebben om ook binnenin gaar te worden. Laat veertig gram boter smelten in een steelpannetje; strooi er veertig gram bloem over en meng goed met de klopper. Voeg er langzaam vier deciliter bouillon bij (water + bouillonblokje), al kloppend. Doe er ook de room, peper en zout bij. Laten indikken op een zacht vuurtje. Wanneer de koteletten gaar zijn, ze laten uitlekken op keukenpapier. De saus van het vuur nemen en de eidooier door mengen. Flink kloppen. Voeg ook de kappertjes en een scheutje citroensap toe. Onverwijld opdienen, met gebakken aardappelen en salade. Voorzie een citroen om er de koteletten aan tafel met te besprenkelen.

**2.63 KALFSLAPJE MET MOSTERDSAUS
OP GROOTMOEDERS WIJZE**

ingredienten:

4 mooie kalfslapjes
3 sjalotten
2 dl room
1 dl bouillon (water + blokje)
1 soeplepel mosterd
3 soeplepels olie
1 dl witte wijn
peper en zout

bereiding:

Bak de kalfslapjes op een matig vuur in een pan met de olie. Kruid met zout en peper. Als ze gaar zijn, neemt u ze uit de pan en laat u in de plaats ervan de fijgehakte sjalotten fruiten. Van zodra de sjalotten glazig worden, doet u er de witte wijn en de bouillon bij. Laat op een hoog vuur tot de helft inkoken. Voeg de room erbij en de mosterd en laat zo'n twee minuten sudderen. Dien op met een gratin dauphinois en bladerdeegbootjes gevuld met fijngehakte spinazie.

2.64 STEAKS OP Z'N AMERIKAANS

ingredienten:

4 mooie steaks
8 sneetjes bacon
4 kleine tomaten
250 gr grote champignons
1/2 citroen
gehakte peterselie
4 soeplepels olie
25 gr boter
peper en zout

bereiding:

Was de champignons en verwijder de steeltjes. Besprenkel ze met een vleugje citroen. Zet even opzij. Was de tomaten en snij ze horizontaal in twee. Haal de pitjes eruit en kruid met zout. Laat de boter met twee soeplepels olie smelten in een grote pan. Rooster de steaks naar wens, kruid met zout en peper. Bak de champignons en stoof de halve tomaten op een zacht vuur in een andere pan met twee soeplepels olie. Laat de sneetjes bacon snel bruinen in een pan met antikleeflaag, zonder vetstof. Leg twee sneetjes bacon op elke steak. Dien op met de halve tomaten bestrooid met gehakte peterselie en met de champignons. U kunt het gericht afronden met een beetje tuinkers en gebakken aardappelen met tuinkruiden.

2.65 KALFSROLLETJES MET KRUIDEN

ingredienten:

4 kalfslapjes
1 kuipje kervel
2 takjes peterselie
1/2 bosje basilicum
1 blik groentesap V8
peper en zout
lookschilfers
50 gr geraspte emmenthal

bereiding:

Hak de kervel, de basilicum en de look fijn. Strooi peper en zout op de kalfslapjes en verdeel twee soeplepels gehakte kruiden over elk lapje. Rol ze op en prik ze vast met een tandenstoker. Verwarm het groentesap en doe er wat peper bij. Giet het over de kalfslapjes en strooi de emmenthal over het geheel. Zet ze dan ongeveer een half uur in de warme oven op 180 graden. Opdienen met rijst.

**2.66 VARKENSKREPINETTEN MET
GEGRATINEERDE POMPOEN**

ingredienten:

4 tot 8 varkenskrepinetten
700 gr pompoen
1 blikje gepelde tomaten (400 gr)
1 ui
125 gr mozzarella
70 gr geraspte kaas
3 soeplepels olijfolie
gedroogde tijm en basilicum
peper en zout

bereiding:

Snij de ui in dunne ringen en laat ze zacht fruiten in een pan met twee soeplepels olie. Als de ui glazig wordt, voegt u er de uitgelekte tomaten bij en ongeveer een derde van hun sap. Kruid met zout en peper en voeg tijm en basilicum toe. Laat een tiental minuten zachtjes sudderen terwijl u de tomaten een beetje prakt. Dompel intussen de geschildte, ontpitte en in dobbelsteentjes gesneden pompoen in kokend gezouten water. Laat na acht minuten koken uitlekken. Meng de pompoen en de tomatensaus. Bestrijk een ovenschotel met een weinig olie. Doe er de helft van de pompoenbereiding in. Bedek met de mozzarella die u hebt laten uitlekken en in kleine blokjes hebt gesneden. Doe hier bovenop de rest van de bereiding, bestrooi met de geraspte kaas en zet de schotel in de voorverwarmde oven op 210 graden. Laat twintig tot vijfentwintig minuten bakken tot de bovenlaag mooi goudbruin is. Intussen laat u de varkenskrepinetten bakken zonder vetstof in een pan met anti-kleeflaag. Begin op een zacht vuur en laat de krepinetten aan alle kanten bruinen. Dien de varkenskrepinetten op met de gegratineerde pompoen. U kunt het gerecht afronden met rijst of deegwaren, of eenvoudig met knapperig brood.

2.67 LOZE VINKEN IN WITTE WIJN

ingredienten:

4 tot 8 loze vinken
1 dikke ui
1 teentje look
1,5 dl witte wijn
1/4 tuitje peterselie
0,5 dl olijfolie
1/2 blokje vleesbouillon
gemalen kruidnagel
kaneelpoeder
1 dopje saffraan
peper en zout

bereiding:

Braad de loze vinken op een hevig vuur in een stoofpan met olie. Haal ze eruit zodra ze aan alle zijde mooi bruin zijn en vervang ze door de grof gehakte ui. Laat deze zweten op een zacht vuur. Voeg het in vier gesneden lookteentje en de gewassen peterselie bij de ui zodra hij doorzichtig wordt. Laat alles enkele minuten stoven. Giet er de witte wijn en twee deciliter warm water overheen en doe alles in de mixerkom. Voeg er een mespuntje kruidnagel in poedervorm, een beetje kaneel, het saffraandopje, het verkruidde bouillonblokje en wat peper en zout aan toe. Meng alles en leg de loze vinken in deze bouillon. Zet het deksel op de stoofpan en laat zo'n dertig minuten sudderen op een heel zacht vuurtje. Vergeet niet halverwege het deksel te verwijderen om de saus te laten indikken. Breng op smaak en dien goed warm op met prinsessenboontjes en kroketten.

**2.68 KALFSBURGER MET BLOEMKOOL
OP Z'N POOLS**

ingredienten:

4 tot 8 kalfsburgers
1 bloemkool
2 eieren
2 sneden brood
30 gr boter
4 soeplepels gehakte peterselie
2 soeplepels olie
peper en zout

bereiding:

Kook de eieren negen minuten in kokend water. Doe ze schrikken onder koud water. Maak de bloemkool schoon en verdeel ze in roosjes. Laat ze een tiental minuten koken in

kokend gezouten water. Intussen bakt u de kalfsburgers op een matig vuur in een pan met de olie. Kruid met peper en zout. Rooster de sneden brood en verkruimel ze tot grof paneermeel. Pel de hardgekookte eieren en plet ze met een vork. Meng ze onder de gehakte peterselie en het paneermeel. Als de bloemkool gaar is, laat u ze uitlekken en legt u ze in een schotel. Giet de gesmolten boter erover en bestrooi met het eiergehakt. Onmiddellijk opdienen met de kalfsburgers en een aardappelpuree of gebakken aardappelen.

2.69 OSSENHAAS ROSSINI

ingredienten:

4 mooie stukken ossenhaas
4 sneetjes toastbrood
4 dunne plakken ganzenlever
0,5 dl madeira
1 dl vleesfond
1 soeplepel olie
100 gr boter
peper en zout

bereiding:

Snij de korst weg van de sneetjes toastbrood en laat ze goudbruin kleuren in wat boter. Bak intussen de ossenhaas in een andere pan met de olie en veertig gram boter. Zorg ervoor wanneer u begint te bakken dat de vetstof zeer warm is zodat u het vlees snel aan beide kanten kunt dichtschroeien. Draai het vuur lager en laat nog min of meer verder bakken naar wens. Kruid met peper en zout. Neem de stukken ossenhaas uit de pan en hou ze warm. Verwijder het bakvet, giet de vleesfond en de madeira in de pan en schraap de bakrestjes goed bijeen. Laat een beetje inkoken. Neem de pan van het vuur en doe er een klontje boter bij. Meng goed. Intussen bakt u snel de sneetjes ganzenlever in een pan met een weinig boter. Schik de korstjes op warme borden, leg er de stukken ossenhaas bovenop, garneer met een sneetje ganzenlever en overgiet met een beetje saus. Dien onmiddellijk op. U kunt bij dit gerecht waterkers en aardappelnootjes geven, en waarom ook niet, een beetje uienkonfituur. Uw schotel krijgt een feestelijk tintje met enkele plakjes truffel (gebruik dan de truffeljus om de pan te blussen).

2.70 LAMSBOUT OP ORIENTAALSE WIJZE

ingredienten:

1 lamsbout van 1,2 kg
1 l melk
2 aubergines
3 mooie tomaten
1 ui
1 soeplepel paneermeel
1 soeplepel peterselie
0,5 dl olijfolie
laurier in poeder
tijm
zout en peper

bereiding:

Wrijf het hele gebrad in met zout, peper, laurier en tijm. Leg het vlees in een schotel, overgiet het met de melk en laat enkele uren in de koelkast rusten. Af en toe wel eens omdraaien. Snij de aubergines in schijfjes van ongeveer vijf centimeter dik, bestrooi ze met zout en laat ze hun vocht afgeven. Laat de lamsbout uitlekken, leg hem in een ovenschotel en laat hem 45 minuten braden in een voorverwarmde oven op 210 graden. Fruit de gesnipperde ui in olijfolie. Intussen dept u de aubergineschijfjes droog en legt u ze in een ovenschotel, telkens afwisselend met een schijfje tomaat. Doe de ui en de olie er bovenop, kruid met zout en peper en bestrooi met peterselie en paneermeel. Zet de schotel naast de lamsbout in de oven en laat verder gaar worden (voor de groenten ongeveer dertig minuten). Laat de lamsbout vijf minuten afkoelen vooraleer u hem in plakken snijdt. Geef er groenten bij en eventueel koeskoes.

2.71 VARKENSGBRAAD OP CUBAANSE WIJZE

ingredienten:

varkensgebraad (rugstuk, zonder been) van 1 kg
800 gr gepelde tomaten
1 grote ui
1 knoflookteentje
1 dl witte wijn
0,5 dl olijfolie + een soeplepel
2 mooie bananen
kaneelpoeder
muskaatnootpoeder
cayennepeper
tijm
zout en peper

bereiding:

Bak het gebrad op een hoog vuur goudbruin in een cocotte met de olijfolie. Neem de pan van het vuur zodra het gebrad mooi

goudbruin is en leg het in een ovenschotel. In dezelfde cocotte laat u vervolgens de fijngehakte ui zachtjes fruiten en voegt u daarna de fijngehakte knoflook toe. Na twee minuten het geheel overgieten met witte wijn en een beetje laten indikken op een stevig vuur. Voeg de in stukken gesneden tomaten toe, evenals de kaneel, muskaatnoot, de tijm en cayennepeper. Kruid met zout en peper en laat alles in de pan tot het geheel kookt. Giet de saus in de ovenschotel rondom het gebraad. Plaats de schotel in de voorverwarmde oven op 180 graden en laat een goed uur bakken. Vijf minuten voor het einde bakt u de bananen in een pan met antikleeflaag goudbruin in een soeplepel olijfolie. Serveer het gebraad in fijne plakken gesneden, samen met de tomatensaus en de bananen. Geef er wilde rijst bij.

2.72 KALFSFRICASSEE MET KERRIE

ingredienten:

800 gr tot 1 kg kalfsfricassee
3 tomaten
1 aubergine
1 dikke ui
0,5 dl arachideolie
1 blokje vleesbouillon
2 afgestreken koffielepels cayennepeper
2 soeplepels gehakte peterselie
2 soeplepels gehakte bieslook
zout en peper

bereiding:

Bak de kalfsfricassee op een hoog vuur in een cocotte met de arachideolie. Wanneer het vlees goudbruin is, voegt u er de in ringen gesneden ui bij en laat u ze zacht fruiten. Bestrooi met kerrie en meng goed. Schil en ontpit de tomaten, snij ze in grote stukken. Schil de aubergine, snij ze in dobbelsteentjes. Doe alles in de cocotte. Fruit twee minuten en overgiet dan met vijftientig centiliter water. Voeg er het verkruidde bouillonblokje bij, kruid met zout, peper en een mespuntje cayennepeper. Laat vijftienveertig minuten sudderen op een zacht vuur met het deksel een beetje open. Voeg peterselie en de bieslook toe en breng op smaak. Laat nog vijf minuten verder gaar worden. Dien goed warm op en geef er gekookte aardappelen bij.

2.73 ROSTBIEF IN MOSTERD-KRUIDENKORSTJE

ingredienten:

1 rostbief chateaubriand ongeveer 1 kg
1,5 dl rode wijn
1 bolletje kervel (diepvries)
2 eetlepels fijngesnipperde peterselie
2 eetlepels zachte mosterd
2 eetlepels boter
1 eetlepel olijfolie
1/4 koffielepel dragon
peper en zout

bereiding:

Strijk de rostbief in met olijfolie en laat hem twintig tot vijftientig minuten kleuren in een voorverwarmde oven op 250 graden. Meng de mosterd met de peterselie, de kervel en de dragon. Bestrijk de rostbief met dit mosterdkruidenmengsel, giet er een deciliter rode wijn over en laat hem nog ongeveer vijftientig minuten verder braden op een lagere temperatuur (175 graden). Tussentijdens bedruip u de rostbief met het braadvocht (eventueel nog de rest van de wijn toevoegen). Haal het vlees uit de schotel, laat tien minuten rusten in de uitgeschakelde oven en kruid met peper en zout. Maak de braadresten los met twee eetlepels water en smelt er twee eetlepels boter in. U kunt de saus eventueel zeven. Serveer met boontjes of asperges en kroketten.

2.74 LAMSMANCHETTES 'BORDELAISE'

ingredienten:

12 tot 16 lamsmanchettes
1,5 dl rode Bordeauxwijn
100 gr champignons
1 eetlepel olijfolie
1 sjalot
1 teentje knoflook
1,5 koffielepel tomatenpuree
1 eetlepel boter
peper en zout

bereiding:

Snij de champignons in schijfjes. Smelt een eetlepel boter en stoof de champignons gedurende vijf minuten. Kruid met peper en zout. Strijk het vlees in met olijfolie. Verhit een braadpan zonder vetstof. Leg er de

lamsmanchettes in en laat ze op een matig vuurtje aan elke kant goudbruin kleuren gedurende twee minuten. Haal het vlees uit de pan en houd het warm. Stoof er de gesnipperde sjalot en knoflook in. Voeg de rode wijn toe en laat eventjes koken. Voeg de champignons in hun stoofvocht en de tomatenpuree bij. Roer goed om en bind indien gewenst lichtjes met Maizena Express. Voeg indien nodig nog wat peper en zout toe. Serveer met een fijne sla en hertoginneardappeltjes.

2.75 GEGRILDE BIEFSTUK MET BEARNAISESAUS

ingredienten:

4 biefstukken of tournedos
olie
peper en zout
200 gr boter
3 eierdooiers
1 dl alcohol- of dragonazijn
1 dl koud water
30 gr sjalotten
2 soeplepels gehakte dragon
1 soeplepel gehakte kervel
1 afgestreken koffielepel geplette peperkorrels

bereiding:

Laat de boter smelten op een heel zacht vuur zonder mengen. Als ze volledig gesmolten is, schuimt u ze af en laat ze afkoelen. Snipper intussen de sjalotten. Doe ze in een steelpan met de azijn, de peper en een soeplepel gehakte dragon. Laat sudderen tot er slechts een vierde van de vloeistof overblijft. Neem de pan van het vuur, voeg er het koude water bij en filtreer het mengsel. De vloeistof die u bekomt doet u opnieuw in de pan. Verwarm de pan au bain-marie, doe er de eierdooiers bij en klop krachtig met een garde tot u een schuimende substantie krijgt zoals bij een sabayon. Neem de pan van het vuur en voeg er beetje bij beetje de geklaarde boter bij. Blijf goed mengen. Breng op smaak, doe er de gehakte kervel bij en de rest van de dragon. Dien lauwwarm op met gegrilde vlees van uw keuze. Geef er frietjes bij. Wanneer u de saus iets te vloeibaar vindt, kunt u er een beetje koud water bijvoegen. Keert de saus om, klop ze dan op met een ijsblokje. U kunt de helft van de azijn eventueel vervangen door witte wijn.

2.76 BLINDE VINK MET WORTELEN

ingredienten:

4 tot 8 blinde vinken
500 gr wortelen
2 uien
2 teentjes knoflook
1 zakje tuinkruiden
1 dl witte wijn
1 blokje vleesbouillon
1 afgestreken soeplepel bloem
4 soeplepels olie
peper en zout

bereiding:

Laat de blinde vinken goudbruin bakken op een hoog vuur in een cocotte met de olie. Wanneer ze aan alle kanten kleur hebben, neemt u ze uit de cocotte. Laat dan in dezelfde pan de gesnipperde uien fruiten op een zacht vuurtje. Was en schraap intussen de wortelen en snij ze in rondjes. Wanneer de uien glazig, zijn, bestrooit u ze met bloem, mengt u goed en giet u er de witte wijn bij. Leg de blinde vinken op deze bodem, voeg er de geplette teentjes knoflook bij, de wortelen en voldoende water zodat het vlees net onder staat. Doe er tenslotte het verkruimelde bouillonblokje bij en het zakje tuinkruiden. Laat vijftien minuten sudderen met het deksel op de pan. Draai de blinde vinken om en laat ze nog vijftien minuten vereder gaar worden, ditmaal zonder deksel. Neem het zakje kruiden uit de pan, breng op smaak en dien goed warm op. Geef er gekookte aardappelen bij. Vindt u de saus iets te vloeibaar, dan kunt u ze gedurende enkele minuten wat laten indikken op een hoog vuur.

2.77 KALFSKOTELETEN MET KORIANDER

ingredienten:

4 kalfskoteletten van 250 gram
800 gr gedopte tuinbonen
8 takjes verse koriander
1 citroen
2 soeplepels olie
10 gr boter
peper en zout

bereiding:

Meng de olie met een soeplepel citroensap en de gewassen en fijngehakte takjes koriander (een takje opzij houden). De kalfskoteletten kruiden en een a twee uur afgedekt op een koele plaats laten marinieren. Af en toe

omroeren zodat ze goed doordrongen worden. Blancheer de bonen twee minuten in kokend water, laat ze uitlekken en wat afkoelen, pel ze en laat ze vijf tot zes minuten stoven in een pan met de boter, drie eetlepels water en wat zout. Braad de kalfskoteletten op de grill, vier tot vijf minuten, aan weerszijden. Smeer ze in zodat ze niet uitdrogen. Wanneer ze gaar zijn, ze op borden leggen en de bonen errond schikken. Bestrooien met de gehakte koriander en onverwijld opdienen.

2.78 VARKENSGEBRAAD OP Z'N JAMAICAANS

ingredienten:

1 varkenshespegebraad van 1 kg
1 dl rum
1 dl citroensap
1 dl vloeibare honing
30 gr boter
3 soeplepels olie
1 ui
2 kopjes rijst
4 schijven ananas op siroop
peper en zout

bereiding:

Doe het varkensgebraad in een ovenschotel, leg hier en daar een klontje boter erop en kruid met peper en zout. Zet de schotel in een voorverwarmde oven op 180 graden. Verdun de honing met het citroensap en voeg er dan de rum bij. Wanneer het gebraad dertig minuten gebakken heeft, giet u er de honingsaus over en laat u het nog dertig minuten verder bakken. Bedruip het gebraad regelmatig met de saus. Laat intussen de fijngehakte ui fruiten in een steelpan met olie. Van zodra de ui glazig is, strooit u er de rijst op. Meng gedurende twee minuten of zolang tot de korrels transparant worden. Giet er vier kopjes water bij, kruid met zout en breng aan de kook. Draai dan het vuur lager en laat nog zo'n twintig sudderen op een zeer zacht vuur. Vijf minuten voor het einde van de kooktijd voegt u er de instukken gesneden ananasschijven bij. Wanneer het gebraad gaar is, laat u het vijf minuten rusten vooraleer u het in plakken snijdt. Intussen laat u de saus op een hoog vuur indikken. Dien het gebraad in dunne plakken op samen met de saus en de rijst met ananas.

2.79 LAMSKOTELETJES OP EXOTISCHE WIJZE

ingredienten:

1,2 kg lamskoteletten
3 sinaasappelen
1 dl vloeibare honing
1 dl sojasaus
2 teentjes knoflook
1 ui
1 koffielepel kerrie
2 kopjes rijst
75 gr boter
peper en zout

bereiding:

Verdun de honing met twee deciliter water. Voeg er de sojasaus en de gepelde teentjes knoflook bij. Leg de lamskoteletjes in een ovenschotel en overgiet ze met deze marinade. Dek af en laat een hele nacht in de koelkast rusten. Laat de lamskoteletjes uitlekken, dep ze droog en laat ze snel bruinen in een grote pan met vijftig gram gesmolten boter. Doe er 1,5 deciliter marinade bij en laat een twintigtal minuten sudderen op een laag vuur. Laat intussen de fijngesnipperde ui fruiten in een steelpan met vijftientwintig gram boter. Van zodra de ui glazig is, strooit u er de kerrie op en mengt u alles. Voeg er de rijst bij en meng gedurende twee minuten. Doe er dan vier kopjes water bij. Kruid met zout en laat twintig minuten sudderen op een zeer zacht vuurtje. Pers een sinaasappel en schil de twee andere tot aan het vruchtvlees. Snij in partjes. Als de lamskoteletjes gaar zijn, neemt u ze uit de pan en houdt u ze warm. Ontvet de vleesjus en voeg er sinaasappelsap bij. Laat een minuut sudderen. Dien de koteletjes op met de saus en de sinaasappelen. Geef er de rijst met kerrie bij.

2.80 RIBSTUKGEBRAAD MET DRAGONS AUS

ingredienten:

1 Kg ribstukgebraad
1 kopje julienegroenten
25 cl droge witte wijn
4 eetlepel boter
1 eetlepel bloem
1 eetlepel dragon
1 koffielepel dragon
1/2 koffielepel tijm
peper en zout

bereiding:

Schik het gebrad in een ovenschotel en verdeel er drie eetlepels boter over. Schuif de schotel in de voorverwarmde oven op 250 graden en laat gedurende dertig minuten kleuren. Kruid met de tijm, een eetlepel dragon, peper en zout. Voeg de juliennegroenten toe en overgiet met de helft van de witte wijn. Dek de schotel af en laat nog een uur en tien minuten verder braden op 200 graden. Haal het vlees uit de schotel en hou het warm. Giet de rest van de witte wijn bij het braadvocht en meng goed dooreen. Zeef het over een braadpan en laat twee tot drie minuten hevig inkoken. Meng een eetlepel boter met een eetlepel bloem en bind daarmee de saus. Werk af met een koffielepel dragon en kruid naar smaak met peper en zout. Snij het gebrad in sneetjes en serveer met fijne boontjes of gestoofde venkel en tagliatelle of natuuraardappelen. Geef er de saus apart bij.

2.81 GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS

ingredienten:

400 gr mager lams- of rundergehakt
1 ei
3 teentjes knoflook, geperst
4 eetlepels fijngesneden peterselie
1/2 theelepel nootmuskaat
peper en zout
2 sneden wit brood zonder korst
2 eetlepels rode wijn
2 eetlepels olijfolie
1 fijngesneden ui
3 ontvelde tomaten in blokjes
1 dl kippebouillon (blokje)

bereiding:

Gehakt mengen met ei, knoflook, twee eetlepels peterselie, nootmuskaat, zout en peper. Het brood in de wijn weken en door het gehaktmengsel kneden. Van het mengsel ongeveer veertig balletjes vormen. De olie verhitten en de balletjes hierin in ongeveer vijf minuten rondom bruin bakken. De ui gedurende vijf minuten meebakken. De tomaat en de bouillon toevoegen en de gehaktballetjes afgedekt op een zacht vuur ongeveer dertig minuten laten sudderen. De balletjes uit de pan nemen en de saus met een staafmixer pureren. De saus met peper en zout op smaak brengen en over de gehaktballetjes schenken. De resterende twee eetlepels peterselie hierover strooien.

2.82 GEHAKTBALLETJES IN PROVENCAALSE SAUS

ingredienten:

750 gr gemengd gehakt
2 uien
250 gr champignons
1 rode paprika
1 groene paprika
1 gele paprika
2 eieren
4 teentjes look
5 sneden oud brood geweekt in rode wijn
1 dl rode wijn
3 wortelen
500 gr tomaten
2 bouillonblokjes
olijfolie
peper en zout
tijm
paprikapoeder
nootmuskaat
gehakte bieslook

bereiding:

Voor de gehaktballetjes

Hak de rode paprika fijn. Verkruiemel het brood en laat dit weken in rode wijn. Hak een ui de fijn. Meng deze ingredienten met het gehakt en voeg twee eieren toe. Kruid met paprika, nootmuskaat, peper en zout. Meng alles goed tot een homogene massa. Laat even rusten. Vorm van dit gehaktmengsel balletjes ongeveer evengroot als een ping-pong-balletje. Verwarm in een pan olijfolie. Pers hierin twee knoflookteentjes. Bak in de warme olie de gehaktballetjes mooi bruin.

Voor de saus

Snij de paprika's in fijne stukjes. Snipper de overige ui fijn. Was en snij de champignons in fijne stukjes evenals de wortelen. Verwarm in een pan olijfolie. Stoof hierin de ui mooi glazig en voeg dan de andere ingredienten toe. Pel en ontdoe de tomaten van hun zaadlijsten. Pureer de tomaten en voeg dit toe aan de gestoofde groenten. Voeg een glas rode wijn, de bouillonblokjes opgelost in kokend water toe. Laat even sudderen en kruid desnoods bij naar smaak.

Afwerking

Giet de saus in een hoge kookpot en voeg de gehaktballetjes toe. Voeg de bieslook, tijm, paprikapoeder en twee geperste knoflookteentjes toe. Voeg eventueel nog een

beetje rode wijn toe. Laat met deksel op de pot nog ongeveer dertig minuten sudderen op een zacht vuurtje.

2.83 VLAAMSE STOVERIJ

ingredienten:

1,5 Kg runderstoofvlees in blokjes van 5 cm
1 theelepel zout
1/2 theelepel gemalen peper
3 eetlepels bloem
4 eetlepels boter
3 grote uien in ringen gesneden
2 flesjes trappist dubbel
1 theelepel gedroogde tijm
3 laurierblaadjes
1,5 eetlepel rode bessengelei
1 eetlepel rode wijnazijn

bereiding:

Wrijf de stukken vlees in met peper en zout en haal ze door de bloem. Smelt twee eetlepels boter op een hoog vuur in een zware koekepan. Bak het vlees mooi bruin in deze hete boter. Doe dit in porties, zodat er niet teveel vlees in de pan ligt, anders wordt het gekookt in plaats van gebakken. Doe nog een eetlepel boter in de pan indien dit nodig is. Smelt de rest van de boter op een matig vuur. Bak hierin de uien, zo nu en dan roerend, in ongeveer een kwartier bruin. Zet zonodig het vuur de laatste minuten hoger. Door vlees en uien mooi bruin te bakken krijgt de stoverij haar diepbruine kleur. Giet het bier in de pan en breng het aan de kook. Schraap daarbij met een houten lepel de braadresten los. Giet het bier over het vlees en de uien. Doe de tijm en laurierblaadjes in de pan. Laat alles op een laag pitje stoven. Het vlees moet heel zacht zijn. Roer voor het opdienen de rode bessengelei en de azijn door de saus. Laat alles nog vijf minuten sudderen. Indien u wenst kan u nog bijkruiden met peper en zout.

2.84 GEHAKTBALLETJES IN PIKANTE TOMATENSAUS

ingredienten:

500 Gr gemengd gehakt
4 vleestomaten
1 ei
2 sneden oud wit brood

nootmuskaat
2 eetlepels melk
1 theelepel Sambal Oelek
1 theelepel Sojasaus
1 theelepel Ketjap Manis
1 glas rode wijn
2 teentjes look
peper en zout
paprikapoeder
2 bouillonblokjes
olijfolie
1 theelepel gedroogde bieslook
1 theelepel gedroogde tijm
1 theelepel gedroogde tuinkruiden

bereiding:

Verkruimel de sneden oud brood en week deze in een beetje melk. Doe het gehakt in een mengkom en voeg hierbij het ei, een mespuntje nootmuskaat, een mespuntje paprikapoeder en het uitgeknepen verkruimeld brood. Dit alles goed mengen en balletjes van vormen. Verhit de olie in de pan en bak hierin de gehaktballetjes mooi bruin aan alle kanten. Haal de balletjes uit de olie en hou ze warm. Voeg bij de hete olie de fijngesneden tomaten, de tomatenpuree, de kruiden, sambal, sojasaus, de wijn, de fijngesneden look en de ketjap. Meng dit alles goed en voeg de bouillonblokjes toe. Laat dit even sudderen en pureer het mengsel. Leg de balletjes terug in de saus en laat nog even stoven. Desnoods nog even bijkruiden. Serveer bij dit gerecht witte rijst.

3 VISGERECHTEN

3.1 BLOEMKOOLMOUSE MET GARNAALSAUS

ingredienten :
voor 4 pers.

1/2 bloemkool
3 eieren
2 dL room

100 gr. gepelde grijze garnalen
1 sjalot
5,5 dL witte wijn
1 soeplepel tomatenpuree
boter
2 tomaten
mespuntje curcuma
peper zout
olie

bereiding:

Pluk een bloemkool tot bloemkoolroosjes. Laat ze 15 minuten koken in gezouten water. Laat ze uitlekken en mix ze met 6 soeplepels room. Voeg er dan de tot omelet geklopte eieren aan toe. Peper en zout toevoegen.
Verwarm de oven voor op stand 6 (180 graden).
Wrijf 4 schaaltes in met olie. Giet er de bereiding in en zet ze in een ovenschotel. Vul deze met warm water (tot 3/4 van de ovenschaaltjes onder water staan). Zet alles in de oven en laat 35 minuten opwarmen.
Fruit een gehakte sjalot in wat boter. Voeg er de garnalen bij en laat ze op een hevig vuur stoven. Dan overgieten met de witte wijn. Tot de helft laten indikken en er dan de tomatenpuree en de rest van de room bijvoegen. Alles goed mixen en op smaak brengen. Voeg er de curcuma bij en laat zachtjes pruttelen.
Snij het tomatenvlees in driehoekjes. Leg ze opzij.
Wanneer de bloemkoolmousse gaar is, haalt u ze uit de bakvormen en zet u ze op borden. Giet er garnalesaus omheen en versier met stukjes tomaat. Onmiddellijk opdienen.

3.2 ZALMSTEAKS MET GROENE ASPERGES

ingredienten :
voor 4 pers.

4 mooie zalmsteaks
2 bosjes groene asperges
1 citroen
0,5 dL room
1 soeplepel olie
peper en zout

bereiding:

Was de asperges en snij het vezelige deel onderaan weg. Niet schillen, dat is bij groene asperges overbodig. Laat ze 6 minuten koken in gezouten water. Laat ze dan uitlekken.
Bewaar de punten en doe de rest samen met de room in de mixer. Giet deze puree door een zeef, voeg peper en zout toe en een straaltje citroensap.

Terwijl u de saus laat pruttelen, braadt u de zalmsteaks in een braadpan met anti-kleeflaag, in een soeplepel olie. Laat elke zijde 3 tot 4 minuten braden. Omdraaien en peper en zout toevoegen.

Voeg de aspergepunten bij de saus en laat ze even opwarmen.

Dien de zalmsteaks op, overgoten met saus, en samen met rijst of gekookte aardappelen.

3.3 FEESTELIJKE VISLASAGNE

ingredienten :

6 vellen voorgekookte lasagne
10 schellen gerookte zalm
1 Kg verse spinazie
1 blikje tomatenpuree
1 dL room
50 gr geraspte kaas
peper, zout , muskaatnoot
snuifje basilicum
klontje boter

bereiding:

Stoof de gewassen spinazie in de boter en kruid met peper, zout en muskaatnoot.

Beboter een vuurvaste schotel. Schik laag om laag lasagnevel, spinazie en een schel zalm. Eindig met een laag spinazie.

Roer vervolgens de tomatenpuree los met de room en kruid het met peper en een snuifje basilicum.

Giet de tomatenpuree over de lasagne en zet een halfuurtje in een voorverwarmde oven op 175 graden.

Strooi dan de kaas erover en laat het geheel gratineren.

3.4 ZALMBROCHETTEN MET AUBERGINEKAVIAAR

ingredienten :

4 pers.

4 mooie zalmsteaks
1 citroen
3 soeplepels olijfolie
1 teentje knoflook
1 soeplepel gehakte peterselie
peper en zout

voor de auberginekaviaar:

3 mooie aubergines
100 gr zwarte olijven
2 teentjes knoflook
1 citroen
1/2 dl olijfolie
peper, zout, gehakte peterselie

bereiding :

Snij de zalmfilet in blokjes van ongeveer 2,5 cm. Besprenkel ze met citroensap, voeg er het geperste knoflookteentje bij, lie, peper, zout en gehakte peterselie. Bewaar dit mengsel enkele uren op een koele plaats en roer het af en toe om.

Ondertussen bakt u de hele aubergines in een hete oven (210 graden) tot ze zacht worden, dit duurt 20 tot 30 minuten. Dan neemt u ze uit de oven en wikkelt ze in een keukenhanddoek. Ontpit de olijven en pers de 2 knoflookteentjes. Pak de aubergines uit, pel ze en mix ze samen met de olijven en de knoflook. Giet deze puree in een slakom, bewerk hem met een klopper terwijl u voorzichtig de olijfolie bijgiet. Voeg peper en zout en citroensap toe. Laat afkoelen. Laat de zalmblokjes uitlekken, prik ze op brochetten. Gril ze 10 tot 12 minuten op de barbecue, bij voorkeur op een dubbele grill, zo kan u ze omdraaien zonder ze te beschadigen. Dien de brochetten op met de auberginekaviaar. Hierbij doen het op de barbecue gegrilde pittabroodjes het uitstekend.

3.5 KREEFT MET DRAGON

ingredienten :

4 pers

2 kreeften van elk 600 gr
1 boeketje dragon
4 eetlepels dragon
200 gr boter
4 eidooiers

5 cl "kikkoman" sojasaus
zout, peper

bereiding :

De oven voorverwarmen op stand 8.
De takjes dragon wassen, drogen en de blaadjes eraf trekken. Een deel ervan (ongeveer 1 eetlepel) fijnsnipperen. De boter in blokjes snijden en au bain marie laten smelten. Met een groot puntmes de voorgekookte kreeften in de lengte halveren, op de ovenplaat schikken (de opengesneden kant naar boven) , bestrooien met dragonblaadjes en iedere gehalveerde kreeft bedruipen met een eetlepel olijfolie en een eetlepel gesmolten boter. Een klein beetje zout en peper toevoegen. Gedurende 6 a 8 minuten in de oven zetten. Intussen maakt u de saus: de overblijvende boter in een kommetje en in een zachtjes borrelend warm waterbad laten smelten. In een ander kommetje, eveneens in een zacht borrelend warm waterbad , de 4 eidooiers met een scheutje water tot een schuimende massa opkloppen en er geleidelijk de lauwe gesmolten boter doorheen mengen. Als de saus mooi homogeen is de Kikkoman sojasaus erdoor roeren. Afwerken met de fijngesnipperde dragon.
De gebakken kreeften op een warme schotel schikken en de saus in een verwarmd sauskommetje gieten.
Opdiene op warme borden.

3.6 KOMKOMMER MET ZALM

ingredienten :

1 komkommer
blikje zalm
mayonaise
zout, peper

bereiding :

Schil een komkommer. Snijd hem in de lengte doormidden, verwijder de binnenkant en bestrooi met wat peper en zout. Laat de komkommer even rusten, terwijl u de zalm mekt met mayonaise en op smaak brengt met zout en peper en peterselie. Wanneer het mengsel gelijkmatig en mooi glad is, vult u de komkommer ermee.
Serveer met een slaatje en hardgekookte eieren.

3.7 KABELJAUW OP ITALIAANSE WIJZE

ingredienten:

Tagliatelle verdi
kabeljauwfilet ongeveer 1,5 Kg
braadboter
een weinig bloem
25 cl room
3 wortels
1 prei
4 witloofstronkjes

bereiding :

Verdeel de kabeljauwfilet in porties. Kruid ze en wikkel ze in de bloem. Bak vervolgens de filets aan beide kanten en schik ze in een vuurvaste schotel. Kook de tagliatelle verdi en stoof de in kleine stukken gesneden groenten gaar. Voeg hierbij de room en laat het geheel een tijdje inkoken. Roer er de tagliatelle bij en overgiet hiermee de kabeljauw. Verwarm het gerecht ongeveer 20 minuten in de oven op 150 graden.

3.8 ZEEVRUCHTENSALADE MET KIWI

ingredienten : voor 6 pers.

Voor de saus :

2 Nieuwzeelandse kiwi's
150 gr. chilisaus
0,4 dL zonnebloemolie
20 gr. fijngevreven gemberwortel
zout, peper
cayennepeper

Voor de salade

9 reuze garnalen
zout, komijn
6 tot 9 sint-jacobsschelpen
4 eetlepels witte wijn
2 gepelde tomaten
2 Nieuwzeelandse kiwi's
1 stronkje witloof
4 basilicumblaadjes

bereiding :

Twee kiwi's schillen, fijnmixen en zeven. De chilisaus in een kom gieten en mengen met de kiwipuree, de zonnebloemolie en de gember.

Kruiden naar smaak met peper, zout en cayennepeper. De reuzegarnalen met komijn in kokend water doen, aan de kook brengen en meteen aan de kant zetten om ze te laten gaar worden. De kuit en spierresten van de sint-jacobsschelpen verwijderen. Afhankelijk van de grote de schelpdierdjes in twee tot drie schijven verdelen, met zout bestrooien en voorzichtig in de witte wijn gaar laten worden. Aan de kant zetten om te laten afkoelen. De tomaten in acht stukken snijden en ontpitten. 1 1/2 kiwi schillen en in schijfjes snijden. De blaadjes van het witloof wassen en bedruppelen met citroensap. De garnalen schoonmaken en halveren. De basilicumblaadjes fijnsnijden. Alles mooi op een platte schaal schikken en kruiden met zout, peper en citroensap. De saus geeft u er apart bij.

3.9 KREEFT MET ZEEKRAAL EN AALBESSEN IN SAUTERNESAUS

ingredienten:

4 dL Sauternes
10 gr verse gemberwortel
100 gr zee kraal
50 gr aalbessen
2 kreeften a` 500 gr
knoflookboter
knoflookolie
peper en zout
100 gr boter
citroensap

bereiding:

De Sauternes met de in dunne reepjes gesneden gemberwortel inkoken tot er nog een deciliter vocht over is. De zee kraal wassen en de bessen rissen. De levende kreeften drie minuten in kokend water koken, enigszins af laten koelen en halveren. De kreeftehelften royaal met knoflookolie insmeren en met peper en zout bestrooien. Een anti-aanbak koekpan zonder vet verhitten en de kreeftehelften eerst aan de vleeskant een minuut en vervolgens aan de andere kant drie minuten bakken. De boter met de staafmixer door de ingekookte Sauternes kloppen, de saus op smaak brengen met peper, zout en citroensap en op het laatste momnet de zee kraal en de aalbessen door de saus roeren.

De halve kreeften op voorverwarmde borden leggen en de saus erover heen gieten.

3.10 OESTERCOCKTAIL MET KOUDE KAVIAARSABAYON

ingredienten :

24 oesters
3 blaadjes gelatine
eventueel witte wijn
2 dL creme fraiche
2 dL wodka
peper en zout
2 eetlepels gekniote bieslook
2 eetlepels kaviaar
2 eetlepels zalmeitjes

bereiding :

De oesters opensteken en het vocht opvangen. De gelatine weken in ruim water. Het oestervocht met water of witte wijn aanvullen tot 2 deciliter, verwarmen en de uitgeknepen gelatine hierin oplossen. Enigszins af laten koelen. De oesters verdelen over 4 cocktailglazen en het oestervocht hierop schenken. In de koelkast wegzetten. De creme fraiche stijf slaan en op smaak brengen met wodka, peper en zout. De bieslook, kaviaar en zalmeitjes door de creme fraiche roeren en de saus over de glazen verdelen.

3.11 COCKTAIL VAN ASPERGES EN ROGVLEUGEL

ingredienten :

8 witte asperges
12 groene asperges
1 krop sla
2 rogvleugels
olie
dragon
2 zongedroogde tomaten op olie

voor de dressing:
2 rijpe tomaten
2 eetlepels dragonazijn
5 eetlepels olijfolie
peper en zout

bereiding :

De tomaten onderdompelen in kokend water, ontvellen, in vieren snijden en de zaadjes verwijderen. Het vruchtvlees hakken en in eetlepel hete olie tien minuten smoren. De tomatenpulp af laten koelen. De witte asperges schillen, de onderkantjes wegsnijden en de witte en groene asperges beetgaar koken. De asperges vervolgens in stukken snijden. De tomatenpulp mengen met de azijn, rest van de olijfolie, peper en zout en de asperges hier een uur in leggen.

De sla wassen en drogen in de slacentrifuge. De tomaten in reepjes snijden. De rogvleugels ieder in twee stukken snijden, wassen, droogdeppen met keukenpapier en met peper en zout bestrooien. De rogvleugels in hete olie snel gaar bakken. De aspergestukjes uit sausje nemen en samen met de sla over vier borden verdelen, de rogvleugel hierop leggen. Het sausje over het geheel schenken. Met dragon en tomatenreepjes garneren.

3.12 KREEFTECOCKTAIL FANTASIE

ingredienten :

2 avocado's
1,25 dL creme fraiche
peper en zout
worcestershiresaus
3 eetlepels witte wijn
1 sjalotje (gehakt)
enkele safraandraadjes
4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels room
12 witte of groene asperges
4 halve gekookte kreeften
4 plakken gerookte zalm
4 schijfjes citroen
2 eetlepels kaviaar

bereiding :

De avocado's doorsnijden, de pit verwijderen en het vruchtvlees met een lepel uit de schil nemen. Het vruchtvlees door een zeef wrijven, mengen met de creme fraiche en de mousse op smaak brengen met peper, zout en worcestershiresaus. De wijn met het sjalotje en de safran tot de helft inkoken, zeven en mengen met de mayonaise en room. De witte asperges schillen (de groene hoeft men niet te schillen). De onderkantjes van de asperges snijden en de asperges beetgaar koken. De asperges af laten koelen en de kopjes eraf snijden. De rest van de asperges in kleine

stukjes snijden en door de avocadomousse roeren.

Het vlees van de kreeft uit de staart en schaar nemen en in plakjes snijden. Ieder plakje zalm in drie stukken snijden en de binnenkant van vier cocktailglazen hiermee bekleden. De avocadomousse in de glazen scheppen. De gesneden kreeft op de mousse leggen. De saus over het geheel schenken en de glazen met aspergekoppen, citroen en eventueel kaviaar garneren. Plaats op het glas de kop van de kreeft.

3.13 BROCHETTES MET LOTTE, ST.-JACOBSSCHELPEN EN GANDA HAM

ingredienten:

2 plakken Ganda ham
200 gr. vis lotte
4 St.- Jacobsschelpen
4 middelgrote champignons
1/2 groene paprika
olijfolie
1 tomaat
een paar druppels citroensap

bereiding:

De vis in 8 stukken snijden. Elk stukje vis in een plakje heel dun gesneden Ganda ham wikkelen. Het vlees van de St.-Jacobsschelpen eveneens in de ham wikkelen. De champignons wassen, de groene paprika en de tomaat in 8 stukken snijden. Alle stukken op spiesen prikken met telkens een stukje vis, een stukje groente.... De spiesen laten marinieren in de olie met peper en citroensap. Roosteren. Hierbij geeft u een pittige currysous en ongepelde rijst.

3.14 TONGSALADE MET SINAASAPPEL

ingredienten:

8 tongfilets
2 blikken palmharten
4 sinaasappels
1 zakje voor court-bouillon
1 klein potje mayonaise
enkele blaadjes sla
1 soeplepel gehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Bereid de court-bouillon. Rol de tongfilets op, met de kant waar het vel zat naar binnen en prik ze vast met een houten prikker. Dompel ze in de kokende court-bouillon, verminder het vuur en laat zo'n 8 minuten zachtjes pruttelen. Dan uitlekken en afkoelen.

Ondertussen schilt u drie sinaasappels grondig. Snij ze in de hoogte in twee helften en daarna in schijfjes.

Laat de palmharten uitlekken en snij ze in schijfjes of staafjes. Pers het sap uit de laatste sinaasappel en meng het met de mayonaise. Voeg er de peterselie aan toe en breng op smaak.

Schik de slablaadjes, de palmharten en de stukjes sinaasappel op de borden. Leg op elk bord twee tongfilets. Koud opdienen, met de saus in een sauskom.

U kan de saus ook op smaak brengen met een mespuntje cayenne of kerrie.

3.15 PARIJSE SINT-JACOBSSCHELPEN

ingredienten:

4 Sint-Jacobsschelpen
1 glas witte wijn
1 ui
1 sjalotje
bouquet garni
peper
80 gr boter
2 eetlepels bloem
scheutje melk
100 gr champignons
50 gr geraspte kaas
4 eetlepels paneermeel

bereiding:

Leg de (eventueel ontdooide) schelpen in een pan. Laat ze op een zacht vuur in 5 minuten opengaan. Verwijder de bovenste schelp en haal het vlees eruit. Pocheer het vlees 10 minuten in wat court-bouillon met de witte wijn, het uitje, het sjalotje, het kruiden tuiltje, peper en zout.

Kook de champignons apart gaar. Maak dan een sausje. Smelt hiervoor de boter, voeg de bloem toe, en roer er geleidelijk het gezeefde pocheervocht en een scheutje melk doorheen. Snijd het vlees in stukjes, hak de champignons fijn en roer alles door de saus.

Laat alles 5 minuten zachtjes koken en proef of er nog wat kruiden nodig is. Roer er het

grootste gedeelte van de kaas door en schep de ragout in de schelpen.

Bestrooi met de rest van de kaas en met paneermeel en laat in een hete oven of onder de grill gratineren.

3.16 ZALMROLLETJES IN ZOETZURE SAUS

ingredienten:

4 zalmfilets van elk 140 gr
100 gr boter
16 groene peperbolletjes
16 roze peperbolletjes
150 gr broccoli-roosjes
1/2 eetlepel olijfolie
2 dl droge witte wijn
0,5 dl vermouthe
1 dl visnat
3 dl room
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels vloeibare honing
peper en zout
cayennepeper

bereiding:

Giet de witte wijn, de vermouthe en het visnat in een pan en breng aan de kook. Voeg de honing eraan toe en laat al roerend oplossen. Laat inkoken tot haast op de bodem. Voeg de room erbij en roer op een matig vuur. Haal de pan van het vuur zodra het mengsel kookt en klop er dan met de garde de boter in kleine stukje doorheen. Breng op smaak met peper, zout en citroensap en houd de saus warm. Laat de broccoli gaar worden in kokend water met een snuifje zout en de olijfolie. De broccoli moet nog knapperig zijn. Laat afdruipe en houd warm. Kruid de zalmfilets met peper en zout, rol ze op en steek de rolletjes vast met een tandenstoker. Smeer een ovenschotel in met 30 gram boter, schik daarin de zalmrolletjes en laat ze in een matige oven gaar worden.

Verhit de broccoli snel in een pan met boter. Leg een zalmrolletje op elk bord (verwijder de tandenstoker op het laatste moment). Giet het sausje over de zalmrolletjes en versier elk met 4 groene en 4 roze peperbolletjes. Schik de broccoli-roosjes rondom.

3.17 VEELKLEURIGE SALADE MET GRIJZE GARNALEN EN YOGHURT

ingredienten:

het wit van 2 preien
1/2 knolselder
3 wortelen
3 bladeren rode kool
200 gr magere yoghurt
400 gr gepelde grijze garnalen
1 citroen
peper en zout
nootmuskaat

bereiding:

Spoel de groenten en maak ze schoon. Snijd elke soort apart in fijne reepjes. Breng de yoghurt pittig op smaak met peper en zout, nootmuskaat en citroensap. Giet een bodempje yoghurt op ieder bord, schik er een lepel of twee gepelde grijze garnalen op en bedek de garnalen met kruislings gelegde groentereepjes.

3.18 AARDAPPELSALADE MET RIVIERKREEFTJES

ingredienten:

2 kg aardappelen
1 kg rivierkreeftjes
2 eetlepels slaolie
2 eetlepels witte wijnazijn
8 eetlepels mayonaise
2 eetlepels room
4 eetlepels gehakte bieslook en peterselie
peper en zout

bereiding:

Boen de aardappelen schoon. Stoom of kook ze in de schil in gezouten water. Laat ze even afkoelen en pel ze. Snij ze in stukjes en besprenkel met de olie en de azijn. Laten afkoelen. Kook de levende rivierkreeftjes 1,5 minuten in water met een beetje zout en veel peper en laat ze afkoelen in het water. Pel en meng met de aardappelen. Roer de mayonaise los met de room, voeg bieslook en peterselie bij. Maak de salade aan met de mayonaise. Serveer licht gekoeld.

3.19 ZALMTARTAAR-TAARTJES

ingredienten:

1/2 kg rauwe zalmfilet
24 sneden gerookte zalm
1 a 2 eetlepels zure room
1 eetlepel gehakte bieslook
1 potje rode visseitjes
1 limoen
peper en zout

bereiding:

Verwijder alle graten uit de rauwe zalm. Hak de rauwe zalm en de helft van de gerookte zalm fijn met een scherp mes. Vermeng met de zure room en limoensap (begin met een beetje, het mengsel mag niet te smeug worden). Breng op smaak met bieslook, peper en zout. Maak met behulp van uitsteekvormpjes ronde taartjes, Maak rond elk taartje een randje van gerookte zalm. Garneer met visseitjes en zet koel weg.

3.20 MOSSELGRATIN MET CURRYROOM

ingredienten:

2 kg mosselen
1 kg verse spinazie
1 dl witte wijn
1 dl visfumet
1 dl room
1 afgestreken eetlepel currypoeder
paneermeel
nootjes
boter
peper en zout
paprikapoeder

bereiding:

Was de spinazie en laat slinken in het aanhangende water. Kruid met weinig zout en peper. Laat goed uitlekken. Was de mosselen een paar keer, laat ze in een grote pan op een hevig vuur openkoken. Haal de mosselen uit de schelpen en zeef het kookvocht. Doe een deciliter mosselvocht met de visfumet en de witte wijn in een kookpannetje en laat een paar minute inkoken. Voeg de room bij en laat de saus indikken. Roer het currypoeder onder de saus. Verdeel de spinazie en de mosselen over kleine ovenschoteltjes. Bestrooi met paneermeel en besprenkel elke portie met een halve koffielepel gesmolten boter. Zet vijf minuten onder de hete grill.
Een mespunt paprikapoeder, op het laatste erbij, geeft het gerecht meer kleur en een fijner aroma.

3.21 BLADERDEEG MET GROENTE EN ZALM

ingredienten:

24 vierkantjes bladerdeeg (diepvries)
3 dikke wortelen
1 kleine courgette
1 kleine venkel
200 gr verse spinazie
500 gr rauwe zalm
1 ei
1 eetlepel melk
peper en zout

Voor de saus:

1 sjalot
1 dl visfumet
1 dl droge witte wijn
1/2 l room
1 eetlepel ijskoude boter
peper en zout

bereiding:

Laat de diepvries bladerdeeg ontdooien. Steek er rondjes uit. Maak de groenten schoon, snipper ze en blancheer ze twee minuten. Laten uitlekken. Was de spinazie en stoof hem even op. Snij de rauwe zalm in stukjes. Verdeel vis en groenten over de helft van de rondjes. Dek af met de andere rondjes en las de randen met eiwit. Druk goed aan. Bestrijk de bovenkant met eierdooier, losgeklopt met de melk. Bak vijftien tot twintig minuten in de voorverwarmde oven op 220 graden. Snipper de sjalot, doe ze in een pan met de fumet en de wijn en laat flink inkoken. Giet de room bij en laat even opkoken. Breng op smaak met peper en zout. Werk, van het vuur, de saus op met vlokjes ijskoude boter (goed kloppen met de garde tot de boter volledig gesmolten is).

3.22 GEMARMERDE VISTERRINE

ingredienten:

1/2 kg schartongetjes
1/2 kg gerookte zalm
1/2 dl droge witte wijn
1/2 dl visfumet
25 cl room
9 blladje gelatine
dille
dragon
peper en zout
boter
olie

Voor de saus:

5 dl room
1 handvol waterkers
1 eetlepel mosterd

bereiding:

Sla de vis plat met een breed mes, leg de vis in een beboterde schotel, kruid met zout en peper en besprenkel met witte wijn. Zet de schotel twee tot drie minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden en laat afkoelen. Week de gelatine in koud water. Laat de fumet tot de helft inkoken, voeg de room bij, laat nog even koken, voeg de uitgeknepen gelatine erbij en goed roeren. Kruid met een mespunt dille en dragon. Laat afkoelen, maar niet opstijven. Bekleed een terrine met geolied aluminiumfolie. Vul ze afwisselend met filets, visfumetcreme en zalmsneedjes. De laagjes mogen onregelmatig zijn. Dek af met folie en een verzwaard plankje. Laat een nacht opstijven in de koelkast. Ontvorm en verdeel met een mes in vingerdikke schijven. Mix de waterkers met de mosterd en vermeng met de licht opgeklopte room.

3.23 BRETOENSE KREEFT MET BINTJES, UIEN EN LAVAS

ingredienten:

4 Bretoense kreeften (elk ong 500 gr)
4 l court-bouillon
80 gr brunoise
2 dl droge witte wijn
2 dl visfumet
4 koffielepels kreeftboter
8 aardappelen
200 gr fijngesneden uien
4 blaadjes lavas
boter
2 eetlepels ganzevet
peper en zout

bereiding:

Kook de aardappelen gaar in de schil. Snij staart en scharen van de levende kreeften. Pocheer ze meteen in de court-bouillon. Spli het kopborststuk met een scherp mes en bak snel aan in hete boter, samen met de brunoise. Voeg de witte wijn, de visfumet en twee deciliter gezeefde court-bouillon bij. Laat tien minuten zachtjes koken. Pel en snij intussen de aardappelen in schijven van 1/2 centimeter dik. Bak ze, met de uiensnippers, goudbruin in

het ganzevet en breng op smaak met peper en zout.

Zeef en laat de saus inkoken tot twee deciliter. Werk ze van het vuur op met de ijskoude kreeftboter, breng op smaak en hou warm op een zacht vuurtje.

Haal het kreeftvlees uit een schaar en uit de staart. Verdeel het staartvlees in medaillons. Schik kreeftvlees en aardappelschijfjes op de borden en garneer met de resterende schaar. Overgiet met de saus en bestrooi met de gehakte lavas.

3.24 ZALMSTEAKS MET CHAMPAGNE

ingredienten:

4 zalmsteaks
1/2 fles champagne
3 sjalotten
250 gr oesterzwammen
200 gr groene deegwaren
2 x 25 gr boter
2 soeplepels olie
2 dl room
1 soeplepel gehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Breng twee liter gezouten water met daarin een soeplepel olie aan de kook. Hak de sjalotten fijn en stoof ze op een zacht vuurtje in een pan met 25 gram gesmolten boter. Wanneer ze doorzichtig zijn, voegt u de champagne er bij. Zachtjes laten opwarmen. Braad gelijktijdig de zalmsteaks in een grote pan met anti-kleeftlaag met daarin een soeplepel olie. Twee a drie minuten laten braden aan iedere kant is voldoende. Peper en zout toevoegen. Neem de zalm uit de pan en giet er de champagne met sjalotjes in. Krab de pan schoon en breng alles aan de kook. Laat op een hevig vuur tot de helft inkoken. Ondertussen kookt u de deegwaren en braadt u de gereinigde en kleingesneden oesterzwammen in een pan met 25 gram gesmolten boter. Peper, zout en gehakte peterselie toevoegen. Wanneer de champagne ingedikt is voegt u hem bij de room. Laat dit mengsel pruttelen en breng het op smaak. Doe de zalm opnieuw in de braadpan met de saus, laat alles nog even goed opwarmen en dien onmiddellijk op samen met de oesterzwammen en de deegwaren.

3.25 TONGFILETS MET ZALMEIEREN

ingredienten:

600 gr tongfilets
2 blokjes visbouillon
1 potje zalmeieren
1/2 l droge witte wijn
2 eidooiers
2 soeplepels room
1/2 citroen
1 bundel groene asperges
peper en zout

bereiding:

Giet de witte wijn in een pan samen met een halve liter water en de visbouillonblokjes. Breng aan de kook. Ondertussen rolt u de tongfilets op met de velkant naar binnen. Prik ze vast met een prikkertje. Dompel de tongfilets onder in de bouillon, verlaag het vuur en laat nog zes tot acht minuten zachtjes borrelen naargelang de dikte van de filets. Laten uitlekken en opzij zetten. Giet de twee eidooiers in een kom "au bain-marie". Klop ze terwijl u geleidelijk twee deciliter van de kookbouillon en de room toevoegt. Voeg dan een beetje citroensap, de zalmeieren, peper en zout toe. Dien de tongfilets op overgoten met de saus en met gekookte aardappels en groen asperges - die 12 tot 15 minuten kookten in gezouten kokend water - als nevengerecht.

3.26 GEBAKKEN VIS MET KIWI-SINAS-SAUS

ingredienten:

per persoon:

1 Nieuw-Zeelandse kiwi
1 kleine sinaasappel
5 gr boter / margarine
een beetje munt
1 goudbaarsfilet
peper en zout
afgeroomde melk
1 eetlepel bloem
5 gr boter

bereiding:

De kiwi en de sinaasappel schillen. De vruchten in dobbelsteentjes snijden. De visfilet onder koud stromend water afspoelen. Met keukenpapaier droogdeppen en aan beide zijden kruiden. In de melk en in de bloem wentelen. Het vet verhitten. De vis in vijf minuten aan beide zijden gaar bakken. Uit het

vet nemen en warm houden. Voor de kiwi-sinas-saus de boter toevoegen en laten smelten. Het fruit toevoegen en al roerend even opwarmen. Bestrooien met fijngehakte munt. De vis met de saus overgieten. Opdienen met aardappelpuree.

3.27 NIJLBAARSFILET MET KERRIE

ingredienten: (2 pers.)

400 gr Nijlbaarsfilet
1 ui
2 sjalotten
1 teentje look
2 dl witte wijn
1 soeplepel ciderazijn
1/2 blokje visbouillon
1 afgestreken soeplepel kerrie
1 dl room
1 koffielepel maizena
peper en zout

bereiding:

Hak de ui, de sjalotten en het lookteentje fijn. Doe ze in een ruime pan. Overgiet ze met de witte wijn en de azijn en breng aan de kook. Laat alles inkoken tot er slechts een vochtbodempe overblijft.

Voeg hier dan 25 cl water, de kerrie en het halve bouillonblokje bij. Breng aan de kook, zet het vuur dan zachter en leg er de in de lengte in twee gesneden baarsfilets in. Gedurende 8 a 10 minuten zachtjes laten pruttelen naargelang de dikte van de filets.

Haal de vis uit de pan en hou hem warm. Filter de bouillon, zet hem weer op het vuur en laat ongeveer 1/3 inkoken. Voeg dan de room en de vooraf in een beetje koud water opgeloste maizena toe. Op smaak brengen. Overgiet de vis met de saus en dien hem op met rijst met sinaasappel.

3.28 KABELJAUWGEBRAAD "A LA CANNOISE"

ingredienten:

1 kabeljauwstaart van ongeveer 1 Kg
4 grote tomaten
1 blik ansjovisreepjes in olie
1 ui
2 teentjes look
1/2 citroen

tijm
1/2 dL olijfolie
peper en zout

bereiding:

Spoel de vis met koud water en droog hem daarna af. Giet twee soeplepels olie in een ovenschotel en leg er de kabeljauw in. Snij er enkele kerven in, evenwijdig met de visgraat. Steek hier de schijfjes ui in. Een beetje zout en peper opstrooien. Schil de tomaten, snij ze in acht partjes en ontpit ze. Schik ze rond de vis. Leg er dan de uitgelekte ansjovisjes op. Bestrooi met tijm en de geplette lookteentjes. Peper toevoegen. Besprenkel alles met de rest van de olie en een scheutje citroensap. Zet de schotel in de oven, voorverwarmd op 210 graden, gedurende veertig minuten. Warm opdienen met gebakken aardappels met kruiden als nevensgerecht.

3.29 ZALMFILETS MET TUINKERS

ingredienten:

800 gr zalmfilets
2 bosjes tuinkers
2 sjalotten
2 dl witte wijn
2 dl room
20 gr boter
peper en zout

bereiding:

Pluk de blaadjes van de tuinkers en was deze. Dompel ze in kokend water en haal ze er na dertig seconden weer uit. Doe ze samen met de room in de mixerkom. Zet dit dan opzij. Stoof de fijngehakte sjalotten in een pan met gesmolten boter. Wanneer die glazig zijn, overgieten met de witte wijn en tot de helft laten inkoken op een hevig vuur. Voeg er dan de tuinkersroom bij en wat peper en zout. Zachtjes laten sudderen. Bereid de zalmfilets zoals u ze verkiest (gegrild, gebraden, gestoomd,...) en breng ze op smaak. Overgiet de vis met de saus en dien hem samen met aardappels en groenten op.

3.30 WIJTINGFILETS MET KERVELROOMSAUS

ingredienten:

4 mooie wijtingreepjes
100 gr verse gehakte kervel
2 dl room

1 dl witte wijn
1 sjalot
40 gr boter
peper en zout

bereiding:

Bak de fijngehakte sjalot in een grote pan met de gesmolten boter. Wanneer de sjalot glazig is geworden, de wijn toevoegen en aan de kook brengen. Tot de helft laten indikken. Meng de room en de kervel, voeg peper en zout toe en giet alles in een pan. Breng aan de kook en zet het vuur dan zachter. Leg de wijtingreepjes in de saus en laat tien minuten zacht sudderen. Breng op smaak en serveer onmiddellijk met rijst of gekookte aardappelen. Leg tijdens de bereiding de wijtingreepjes niet opelkaar; indien u de vier reepjes naast elkaar in eenzelfde pan niet plat naast elkaar kunt leggen, verdeel de ingredienten dan over twee pannen.

3.31 KOOLVIS MET SOJA

ingredienten:

600 gr koolvisreepjes
250 gr sojascheuten
2 wortelen
2 eetlepels gehakte peterselie
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels witte wijn
2 eetlepels olie

bereiding:

Was de sojascheuten in overvloedig koud water en laat ze uitlekken in een zeef. Schraap de wortels schoon en snijd ze in fijne plakjes. Laat alles op een goed vuur bakken in een pan met twee eetlepels olie. Voeg na vijf minuten de sojasaus en de witte wijn toe; laat nog twee minuten bakken, op een hoog vuur. Snijd vier vierkantjes aluminium papier uit en leg er de koolvisreepjes op. Bedek elk stuk vis met de gebakken groenten en bestrooi met wat fijngehakte peterselie. Sluit de papillotten en schik ze in een ovenschotel. Laat twintig minuten in een voorverwarmde oven bakken (210 graden). Serveer de papillotten zoals ze zijn op een bord met gewone rijst. Sojasaus is al zeer gezouten, dus u zal normaliter geen zout bij de bereiding moeten toevoegen; proef toch even om zeker te zijn dat alles op smaak is.

3.32 KOOLVIS MET CURRY EN VENKEL

ingredienten:

600 tot 800 gr koolvisfilets
3 mooie wortelen
2 kleine venkels
4 soeplepels olijfolie
2 dl witte wijn
1 koffielepel curry
peper en zout

bereiding:

Maak de venkel schoon en snij hem in stukjes. Schraap de wortelen, snij ze in stukjes en daarna in fijne reepjes. Laat ze stoven in een pot met de olijfolie. Aanlengen met 0,5 dl water en eengoede vijf minuten zachtjes laten stoven. Dan de curry, witte wijn, peper en zout toevoegen. Spreid de helft van de groenten uit over de bodem van een ovenschotel. Daarop schikt u de ingepeperde en -gezouten stukken vis. Toedekken met de overblijvende groenten. In de op 210 graden verwarmde oven zetten en twintig minuten laten bakken. Zeer warm opdienen met aardappelpuree.

3.33 KABELJAUWSTEAKS MET BIESLOOK EN CHAMPIGNONS

ingredienten:

4 diepgevroren kabeljauwsteaks van 100 gr
80 in ringen gesneden jonge uien
400 gr champignons in schijfjes gesneden
4 afgestreken koffielepels fijngehakte bieslook
3/4 citroen
70 gr boter
6 soeplepels room
peper en zout

bereiding:

Leg vier rechthoekige stukken aluminiumfolie klaar. Bestrijk het midden van ieder stuk met wat gesmolten boter. Leg hier de diepgevroren kabeljauw op. Kruid de bovenkant met zout, peper en citroensap en bestrijk met gesmolten boter. Strooi er bieslook over en overgiet met room. Sluit de folie zorgvuldig en leg ongeveer dertig minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden. Verdeel de resterende boter en smelt ze in twee grote braadpannen. Doe in elke pan de helft van de uien en laat een minuut fruiten op een matig vuur. Voeg vervolgens in elke pan de helft van de champignons bij. Kruid met zout, peper en citroensap en laat onder voortdurend roeren, vier minuten fruiten op een matig vuur. Bedek met aluminiumfolie. Laat een minuut rusten

zodat de champignons hun vocht verliezen. Giet het vocht van de champignons af in een pannetje en laat op een hoog vuur al roerend tot ongeveer vier soeplepels inkoken. Voeg de champignons samen en roer het ingekookte vocht erdoor. Goed mengen. Dien op met de kabeljauwsteaks, die uit de papillot worden verwijderd en in hun kookvocht worden geserveerd. Geef er gekookte, met peterselie betrooide aardappeltjes bij.

3.34 PORTUGESE VISSCHOTEL

ingredienten

4 moten kabeljauw
4 vleestomaten
1 aubergine
1 courgette
2 paprika's
2 uien
20 zwarte olijven
olijfolie
uitgeperste knoflook
peper en zout
thijm
marjolein
rozemarijn

bereiding

Een niet te grote braadslee invetten met olijfolie. Tomaten ontvellen, pitje wegnemen en in plakken snijden. Aubergine en courgette in plakjes snijden en ongeveer tien minuten ingezouten laten liggen, daarna afdrogen met keukenpapier. Paprika's schoonmaken en in plakjes snijden, knoflook uitpersen. Kabeljauwmoten inwrijven met peper en zout. De helft van de groenten en kruiden op de bodem van de braadslee leggen, daarop de kabeljauwmoten. Dan toedekken met de rest van de groenten en kruiden. Afdekken met aluminiumfolie. Oven voorverwarmen op 250 a 300 graden en veertig minuten in de oven plaatsen. Erg lekker met verschillende soorten gemengde sla bijvoorbeeld eikeblad, krul- of rode sla en warm Marokkaans brood in sneetjes met lookboter.

3.35 VISROLLETJES MET SELDERSAUS

ingredienten:

8 dunne repen roodbaarsfilet (of een andere vaste vissoort) ongeveer 500 gr
1 kleine knolselder

5 selderstengels met bladeren
10 dunne sneden gerookte kalkoenborst
1 grote wortel
6 eetlepels visfumet (kant-en-klaar)
80 gr boter
peper en zout

bereiding:

Schrap de wortel, snij deze in de lengte in acht dunne plakjes en blancheer die in licht gezouten water tot ze mooi soepel zijn. Leg telkens een wortelplakje op de visrepen, rol ze op, omwikkel ze met een plakje gerookte kalkoenborst en bind ze vast met keukengaren. Zet de visrolletjes koel. Schil de knolselder en snij de groente in drie millimeter dunne plakken. Steek er acht rondjes uit en kook deze beetgaar in licht gezouten water. Snij de rest van de knolselder in stukjes. Maak de selderstengels schoon en frituur een paar bladeren. Hak een selderstengel in stukjes en haal de andere stengels door de sapcentrifuge. Zet het seldersap opzij. Snij de rest van de gerookte kalkoenborst in stukjes en bak deze zonder vetstof in een koekepan met anti-aanbaklaag. Smelt 15 gram boter, fruit de selderstukjes, doe er een scheutje water bij en stoof de groenten gedurende een paar minuten (de selderstukjes moeten krokant blijven). Zet de visrolletjes in een ingevette ovenschaal, giet de visfumet in de schaal en leg een vlokje boter boven elk visrolletje. Dek de schaal af met een stuk ingevette aluminiumfolie en laat de vis drie minuten garen in een op 200 graden voorverwamde oven. Giet de visfumet door een zeef, roer er het achtergehouden seldersap door, kruid de saus met peper en zout en roer er de selderstukjes door. Warm de saus nog even door. Stoof de achtergehouden selderrondjes even in hete boter en gebruik ze als onderzetters voor de gare visrolletjes. Serveer deze, overgoten met seldersaus, bestrooid met stukjes gerookte kalkoen en gegarneerd met de gefrituurde selderbladeren.

3.36 ZALM BELLEVUE

ingredienten:

100 a 150 gr zalm per persoon

Voor de court-bouillon per kg zalm:
2 soepbollen (gemengde soepgroenten)
1/2 fles droge witte wijn
2 l water
1/2 gepelde citroen
tijm

laurier
peper en zout

bereiding:

(de dag voordien)

Breng de ingredienten voor de court-bouillon aan de kook en laat gedurende 5 minuten doorkoken. Spoel de zalm onder koud water en leg deze in de kokende bouillon. Breng opnieuw tot tegen het kookpunt en laat gedurende 5 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur, dek ze af en zet op een koele plaats. De zalm gaat vanzelf verder en blijft op deze manier bijzonder sappig. De bereidingstijd is dezelfde voor grotere of kleinere stukken, allen de hoeveelheid court-bouillon verschilt. Zorg er altijd voor dat de zalm volledig onder staat.

(de dag zelf)

Neem de zalm uit de court-bouillon en verwijder het vel. Het bruine laagje op de zalm schraapt u weg met de botte kant van een aardappelmessje.

3.37 GEGRILDE KREEFT MET PIKANTE BOTER

ingredienten:

2 kreeften van 500 gr
200 gr soepgroenten
2 blokjes visbouillon
1 eetlepel pili-pili
1 eetlepel cayennepeper
100 gr boter
1 eetlepel paprikapoeder
enkele druppels worchestersaus
enkele druppels tabasco

bereiding:

Bereiding van de pikante boter; Meng de boter, paprikapoeder, worchestersaus en tabasco tot een gladde pasta en maak er een rolletje van. Wikkel deze in folie en laat opstijven in de koelkast.

Breng in een grote pan water aan de kook met de blokjes visbouillon, de soepgroenten, de pili-pili en de cayennepeper. Laat een vijftal minuten koken en leg er de kreeften in. Laat ze op een zacht vuur ongeveer 10 minuten koken. Snijd de kreeften in de lengte middendoor: steek een stevig mes in het kruis op de rug. Haal het mes eerst over naar de kop toe, vervolgens naar de staart. Verwijder de bruine draad. Snijd de pikante boter in schijfjes en verdeel ze over de vier helften. Schuif even

onder de grill en serveer onmiddellijk met stokbrood.

3.38 WIJTINGPATE

ingredienten:

600 gr wijtingfilets
2 eieren
2 eiwitten
1/4 l room
3 grote wortelen
250 gr broccoli
nootmuskaat
cayennepeper
peper en zout

bereiding:

Kruid de wijtingfilets en haal de vis door de cutter, samen met de eieren, het eiwit en de room, peper en zout en nootmuskaat. Scheid de homogene massa in drie delen. Een derde wordt gemengd met 150 gram geblancheerde fijn gemalen wortelen, een derde met 150 gram geblancheerde fijn gemalen broccoli en een derde blijft puur natuur. Neem een vooraf ingevette hoge vorm, leg eerst de wortelen in de vorm, dan het mengsel van wijting en wortelen. Goed aandrukken. Dit wordt gevolgd door een laag natuur-wijting, opnieuw goed aandrukken. Daarbovenop plaatst u geblancheerde brocolibloemen, met hun neus in de mousse en de steeltjes in de lucht. Dan een laag wijting-broccoli mengsel aanbrengen, opnieuw goed aandrukken. Tot slot nog de laatste wortelen. Afdekken met aluminiumfolie en een uur in de oven au bain-marie op 180 graden. Laten afkoelen, een nacht in de koelkast.

3.39 RODE POON IN PAPILLOT

ingredienten:

filets van 4 rode ponen (ong 500 gr elk)
4 sneden gekookte hesp
500 gr champignons
2 dikke tomaten
2 sjalotjes
olie
peper en zout

bereiding:

De visfilets afspoelen, droogdeppen en kruiden met peper en zout. Vier vellen aluminiumfolie

met olie bestrijken. Op elk stuk folie een plak hesp leggen. De champignons wassen, fijnsnipperen en kruiden. Op elke plak hesp een laagje champignons leggen en daarop de visfilets, een halve tomaat in stukjes en een half sjalotje in snippers. De papillotten sluiten. Twintig a vijftig minuten in een hete oven (200 graden) of op de barbeque gaar laten worden. Heerlijk hierbij aardappelen in de schil.

3.40 RISOTTO MET MOSSELEN

ingredienten:

2 kg mosselen
150 gr gepelde roze garnalen
1 ui
1 teentje look
2 dl tomatencoulis
1 grote rode peper
1 dl witte wijn
1 blokje visbouillon
2 handvullen peterselie
2 koppen langkorrel rijst
1 laurierblad
0,5 dl olijfolie
saffraan
peper en zout

bereiding:

Laat de mosselen een uur weken in gezouten water. Leg ze vervolgens in vers water en krab ze schoon met een mes. Spoel ze en giet ze in een grote kookpan. Overgiet ze met water en breng aan de kook. Kook de mosselen nog vijf minuten nadat ze geopend zijn. Giet ze vervolgens uit de kookpan en haal het vlees uit de schelpen. Leg dit opzij. Laat het kookvocht bezinken, filter het en zet het opzij. Fruit de gehakte ui in de olijfolie, voeg er de helft van de in reepjes gesneden peper bij en een handvol peterselie. Wanneer deze groenten goed gaar zijn, voegt u er de tomatencoulis en de witte wijn bij. Goed mengen. Voeg er tenslotte de mosselen en de roze garnalen bij en laat alles nog een vijftal minutjes sudderen. Overgiet alles dan met twee kopjes kookvocht van de mosselen, het bouillonblokje, het laurierblad, de saffraan en de peper. Breng aan de kook, giet er de rijst bij, verminder het vuur en laat alles nog twintig minuten zachtjes koken met het deksel op een kier. Snijd ondertussen de rest van de rode peper in fijne reepjes en braad deze snel in een braadpan met enkele druppels olijfolie. Hak de peterselie fijn. Wanneer de rijst gaar is, brengt u alles op

smaak en voegt u er de peper en de peterselie bij. Onmiddellijk opdienen.

3.41 KRABPUDDINKJES MET ASPERGEPUUNTEN

ingredienten:

250 gr krabvlees uit blik
1 onbespoten citroen
4 eieren
1 dl room
10 sprietjes bieslook
peper en zout
500 gr groene asperges
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels Japanse sojasaus (Kikkoman)
1 eetlepel verse room
1 eetlepel fijngesnipperde kervel

bereiding:

De oven voorverwarmen op 180 graden. Het krabvlees in een kom doen, fijnprakken en de helft van de citroenschil erover raspen. Mengen met een eetlepel citroensap. De eieren loskloppen, de room en de gesnipperde bieslook erdoor kloppen en mengen met het krabvlees. Kruiden met peper en zout en in 4 vuurvaste, beboterde kommetjes verdelen. In een bodempje kokend water in een ovenschaal zetten en 20 minuten in de oven laten bakken. Intussen de asperges schillen en bijtgaar koken in water met een beetje zout. De olie in een kommetje gieten en opkloppen met room, sojasaus, een theelepel citroensap en gehakte kervel. De puddinkjes op borden storten, garneren met asperges en napperen met de saus. Warm opdienen.

3.42 FOREL- EN TONIJNFANTASIE MET CHINESE KOOL EN RIJST

ingredienten:

(per persoon)

10 gr verse gember
1 eetlepel azijn
2 theelepels suiker
40 gr rijst
zout
60 gr forel
60 gr verse tonijn
2 eetlepels Kikkoman Sojasaus
200 gr Chinese kool
vers gemalen zwarte peper

bereiding:

De gember schillen en in kleine reepjes snijden. De azijn met de suiker aan de kook brengen en hierin de gember tien minuten stoven. Laten afkoelen. De rijst in gezouten water gaarkoken, intussen de forel en de tonijn in blokjes snijden en mets sojasaus bedruppelen. De Chinese kool wassen en in repen van ongeveer twee centimeter breedte snijden. Kruiden met peper, zout en de overblijvende sojasaus. Een paar minuten stoven. De blokjes tonijn en forel op de kool leggen en nog tien minuten verder stoven. Kool, vis, rijst en gember op een serveerschaal schikken en opdienen.

3.43 ZALMSALADE MET BOONTJES EN MANDARIJNTJES

ingredienten:

2 zalmsteaks
200 gr fijne sperzieboontjes
1 blik mandarijntjes
200 gr gesneden macaroni
2 hardgekookte eieren
sap van een 1/2 citroen
tartaarsaus
1 eetlepel fijngesnipperde bieslook
peper en zout

bereiding:

Kook de boontjes en de macaroni gaar in licht gezouten water. Verfris ze onder stromend water en laat ze uitlekken. Laat ook de mandarijntjes uitlekken en vang het sap. Breng 1 dl water aan de kook met wat citroensap, peper en zout. Leg er de diepgevroren zalmsteaks in, breng tot net onder het kookpunt en laat ze nog 10 minuten afgedekt garen. Leng de tartaarsaus naar smaak aan met twee tot drie eetlepels mandarijnsap. Schep er voorzichtig de uitgelekte boontjes, de macaroni, de mandarijntjes en de in stukjes gebroken zalm onder. Laat tenminste twee uren afkoelen in de koelkast. Schep de zalmzalade in individuele coupes. Garneer met partjes hardgekookt ei en gesnipperde bieslook. Serveer met stokbrood of ciabatta.

3.44 DEEGWAREN MET TONIJN

ingredienten:

250 gr Spirelli if Torselli
1 blik tonijn op eigen nat (200 gr)
6 schijven ananas in blik
1 blikje erwten

1 blikje maiskorrels
3 soeplepels olijfjes gevuld met paprika
4 soeplepels olijfolie
1 dessertlepel azijn
1 koffielepel mosterd
peper en zout

bereiding:

Laat de deegwaren zes minuten koken in gezouten water. Laat ze uitlekken en hou ze even onder de koudwaterstraal. Terug laten uitdruipen. Terwijl de deegwaren koken, de schijven ananas in stukjes snijden, de tonijn laten uitlekken en grof prakken. Doe de erwten en de maiskorrels in een vergiet en spoel ze om met koud water. Laten uitdruipen. Snij de olijven in plakjes. Maak vinaigrette met de olie, azijn, mosterd, peper en zout. Giet de deegwaren in een grote slakom, voeg er de verschillende ingredienten bij en overgiet met de vinaigrette. Koel serveren.

3.45 GEVULDE AARDAPPELEN MET KRUIDENKWARK EN HARING

ingredienten:

4 grote aardappelen
3 eetlepels garnalen
1 eetlepel cognac
1 teentje knoflook
250 gr plaatkaas
2 eetlepels Kikkoman sojasaus
peper
cayennepeper
paprikapoeder
2 eetlepels tomatenketchup
2 eetlepels gehakte dille
4 gezoute haringen

bereiding:

De aardappelen wassen, afdrogen en elke aardappel in stuk folie verpakken. In een voorverwarmde oven bij 225 graden in ongeveer een uur gaar laten worden. Neem de aardappelen uit de folie, maak aan de bovenkant een kruisvormige inkeping, druk de aardappel iets uitelkaar en vul de opening met kruidige kaas. Die maakt u zo: bedruppel de garnalen met de cognac en laat even intrekken. Pers de knoflook. Roer de kwark los met de garnalen, knoflook, de sojasaus, peper, cayennepeper, paprikapoeder, tomatenketchup en dille. De borden versieren met een tikje dille. De haringfilets naast de gevulde aardappel leggen.

3.46 GEGRILLEERDE BAKHARING MET GEBAKKEN KRIELAARDAPPELEN

ingredienten:

1,5 kg geschilde krielaardappelen
zout
2 grote Spaanse uien
50 gr boter
peper van de molen
2 blaadjes laurier
4 bakharingen
5 cl dragonazijn
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel boter
kropsla
mayonaise

bereiding:

De barbeque aansteken. De aardappelen in kokend water doen, het water weer aan de kook brengen, zout toevoegen en de aardappelen tien minuten koken. Afgieten en laten afkoelen. De uien pellen, grof snijden en aanstoven in boter op een zacht vuur met peper, zout en laurier. Intussen de bakharingen schoonmaken, openplooien en de graat verwijderen. Na 15 minuten stoven de azijn bij de uien gieten en laten verdampen. De bakharingen aan beide zijden grillen op de barbeque als alle vuur is verdwenen en de houtskool wit ziet van de as. Intussen de krielaardappelen bakken in boter en olie, af en toe omscheppen. Een groene sla bereiden van de kropsla en mayonaise. De haringen serveren met de ajijnsaus, de aardappelen en de sla.

3.47 GEBAKKEN MOSSELEN

ingredienten:

1 kg mosselen
1 sjalot
peper en zout
bloem
100 gr boter
1 citroen
peterselie

bereiding:

De mosselen enkele keren spoelen en indien nodig de byssusdraden verwijderen. De open schelpen verwijderen. De rauwe mosselen

peterselie
peper en zout

bereiding:

Pel en hak de ui, snij de schoongemaakte prei en wortelen in rondjes. Stoof de groenten aan in een beetje olie. Overgiet met de visbouillon en voeg de kruiden bij. Dek af en laat tien minuten zachtjes koken. Voeg de rode poon en de visfilet bij. Laat verder sudderen tot de vis gaar is(ongeveer 10 minuten). Snij de kop van de rode poon en haal de vis van de graat. Snij de visfilet in stukken. Doe vissen en garnalen weer bij de bouillon, verwarm eventueel nog even en serveer meteen. Dit lekkere visgerecht is heerlijk in combinatie met geroosterd stokbrood.

3.50 KREUKELTJES MET SLAKKENBOTER

ingredienten:

1 prei
1 wortel
1Ü#e_5Ä_____e_____Ÿ□_:_Ô_____

_____GŠ_____W_____

_____~_____~_____~¹_____

_____~¹_____~¹_____~¹_____~¹_____IÊ_____

_____IÊ_____IÊ_____IÊ_____IÊ_____„Ê_____

Ê_____NÉ_____†_____IÊ_____2Ó_____C_____Ôî_____

Ôî_____@_____î_____î_____î_____î_____

_____î_____î_____LN_____NÑ_____NÑ_____

_____NÑ_____ - _____IÑ_____Ô_____@Ò_____Ô_____Ó_____ - _____

_____uÓ_____T_____ÉÓ_____q_____2Ó_____

_____~¹_____Ñ_____G h ! ë î _____

_____î_____Ñ_____Ñ_____î_____

_____2Ó_____Ñ_____~¹_____~¹_____î_____î_____

_____Ñ_____Ñ_____Ñ_____~¹_____î_____î_____

_____~¹_____î_____LN_____

_____~¹_____n_____½_____l_____

_____~¹_____~¹_____~¹_____~¹_____î_____

_____LN_____Ñ_____7_____Ñ_____

1 VOORGERECHTEN

1.1 CARPACCIO VAN GANDA HAM EN PARMEZAANSE KAASIngredienten:per pers.3 dunne sneden Ganda Ham1 stuk Parmezaanaugurkjes
uitjesslaatje van mini maiskolffjes vinaigrette
van een eetlepel olijfolie1/4 eetlepel Balsamico-azijnpeperbereiding :Schik de Gandaham op een bord en versier ze met de augurkjes, de uitjes, het slaatje en de plakjes mais. Besprenkel met de vinaigrette, kruid met peper en werk af met de in fijne plakjes gesneden Parezaan.1.2 TOMATENSOEP MET GEPOCHEERDE EIENENIngredienten :1

kleine ui 1 eetlepel olijfolie (BERTOLLI DELICATO) 1 fles Polpissima met look (CIRIO) 1 eetlepel fijnggehakte peterselie 3 dL waterzout, peper 2 eierenbereiding : Hak de ui fijn en fruit hem zachtjes in de olijfolie zonder dat die al te sterk kleurt. Voeg de Polpissima met look, met water, de fijnggehakte peterselie, het zout en de peper eraan toe. Laat een paar minuten koken en draai het dan op een laag pitje. Breek een ei in een kopje en laat dat heel zachtjes in de soep glijden. Doe hetzelfde met tweede ei. Breng de soep weer zachtjes aan de kook en laat nog 3 minuten verde koken, onmiddellijk opdienen. 1.3 GROENTENTAARTingrediënten : 200 gr. bloem 100 gr. boter 1 dL water 10 gr. zout 1 eigeel 1 kleine doos erwten 4 wortels 1 ajuin 1 prei 4 eieren 1 dL roompeper en zoutbereiding : Maak een kuiltje in de bloem, voeg water, eigeel, zout en boter toe. Kneed het deeg tot het niet meer aan de vingers kleeft. Laat het deeg daarna 2 uren op een frisse plaats rusten. Na 2 uren ontrol je het deeg op een met bloem ingewreven ondergrond tot circa 2 cm dikte. Plooi het deeg in 3, draai het om en herhaal dit 4 maal. Neem een taartvorm en smeer ze met olie en bloem in. Ontrol het deeg tot het circa 1 cm breder als uw taartvorm en leg het in de vorm. Klop in een pot 4 eieren, voeg peper, zout en de room toe. Vervolgens stoof je groenten, prei, wortels en de ajuin, de rwtten voeg je als laatste toe. Je bedekt je deeg met de groenten. Uw eiervoorbereiding giet je over de hele taartvorm. De taart gaat nu de oven in op 200 graden voor 40 minuten. 1.4 SOUFFLE MET CHAMPIGNONS ingrediënten : 30 gr bloem 50 gr boter 2,5 dL melk 5 eieren 250 gr champignonspeper , zout , nootmuskaatbereiding Laat 30 gr boter op een klein pitje smelten, voeg de bloem toe en maak een roux die wit blijft. Giet de melk erbij en roer een gladde bechamelsaus. Neem de pan van het vuur en voeg er de eierdooiers, de gesnipperde champignons en ten slotte het goed stijf geklopte eiwit aan toe. Smeer een souffle-vorm met boter in, giet de bereiding er voorzichtig in strijk glad. Zet de souffle in een voorverwarmde oven en laat in 30 minuten gaar worden op 220 graden. Dien onmiddellijk op. Om te voorkomen dat de champignons te veel vocht afgeven, kunt u ze aanbakken in boter voor u ze door de souffle roert. De champignon-souffle wordt pittiger door er blokjes gruyere of lichtjes gebakken spek bij te voegen. 1.5 VICHYSSOISE-SOEP ingrediënten : 2 aardappelen bos prei 1 1/2 L kippebouillon 1 dL room 1 eierdooier klontje boter fijngesnipperde bieslookpeper en zoutbereiding : Voor deze meest geliefde Franse koude soep gebruikt u allen de witte

delen van de prei, fijngesnipperd en even gestoofd in de boter, maar liefst niet gebakken. Overgiet met de kippebouillon gaar. Maak intussen de aioli. Roer de eierdooier los met de olijfolie en arachideolie. Voeg de geperste knoflookteentjes bij. Snij de visfilets in grote stukken, pocheer ze in de bouillon tegen de kook aan. Zeef en bind de bouillon met de helft van de aioli; voeg een soeplepel bouillon bij, meng goed roerend de rest bij. Breng op smaak met de pastis, zout en peper. Voeg de vis en groenten weer bij, en alsook de langoest. Nog even verwarmen, niet meer koken!!

3.55 MOSSELEN OP EEN SPECIALE WIJZE

ingredienten:

1 kg mosselen per persoon
300 ml droge witte wijn
150 ml visbouillon (blokje)
5 sjalotjes
sap van een citroen
1 eetlepel bloem
peper en zout

bereiding:

Schrob de mosselen schoon onder stromend water. Snipper de sjalotjes, laat ze even stoven en voeg er de mosselen en de wijn bij, vervolgens de visbouillon en het citroensap. Laat gedurende vijf minuten doorkoken, haal de mosselen uit de pan (gesloten exemplaren verwijderen) en kook de vloeistof tot de helft in. Los een eetlepel bloem op in water en voeg ze al roerend bij de vloeistof. Breng op smaak met peper en zout. Verwijder de helft van de schelp en verwarm de mosselen opnieuw in de pan. Opdienen met gehakte peterselie en stokbrood.

3.56 GARNAALKROKETTEN

ingredienten:

20 gr boter
30 gr bloem
20 cl visbouillon
20 cl melk
sap van 1/2 citroen
1 eidooier
peper en zout
cayennepeper
200 gr gepelde garnalen

2 eieren
paneermeel
bloem

bereiding:

De boter laten smelten en de bloem erdoor roeren tot het mengsel droog van de pan komt. De bouillon en de melk erop gieten, goed mengen en op smaak brengen met citroensap. De saus zachtjes laten indikken en laten afkoelen. De eidooier erdoor roeren en kruiden met peper, zout en cayennepeper. De garnalen erdoor roeren en volledig laten afkoelen in de koelkast. Telkens een flinke eetlepel van het mengsel afscheppen, in de bloem wentelen en kroketjes vormen. Vervolgens in losgeklopt ei wentelen en dan in het paneermeel. Een nacht laten opstijven in de koelkast en goudbruin frituren in olie. Opdienen met een bladje kropsla en een partje citroen.

3.57 MOSSELEN MET PASTIS

ingredienten:

4 kg mosselen
2 tomaten
1 ui
1 groot teentje look
2,5 dl witte wijn
1 dl pastis
2 soeplepels olijfolie
4 soeplepels fijngehakte peterselie
peper

bereiding:

Maak de mosselen schoon en spoel ze verschillende keren met koud water. Schil de tomaten, snij ze horizontaal doormidden en verwijder de pitjes. Snij ze in kleine blokjes. Snipper de ui en schil het teentje look. Opzij zetten. Giet de witte wijn, de pastis en de olijfolie in een ruime pan; voeg ook de tomaten toe, de ui en het geplette lookteentje. Peper opstrooien. Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Doe de peterselie en de mosselen in de pan, zet het deksel erop en laat zo'n zes minuten op een hoog vuur koken tot de mosselen opengaan. Af en toe goed mengen. Onmiddellijk opdienen, vergezeld van bruin brood, frieten of gebakken aardappelen.

3.58 VISRAGOUT

ingredienten:

500 gr aardappelen
1/2 l bouillon

500 gr kabeljauwfilet
citroensap
zout
1 ui
300 gr tomaten
40 gr margarine
3 eetlepels tomatenpuree
peper
peterselie

bereiding:

Schil de aardappelen, snij ze in blokjes en kook ze ongeveer 10 minuten in de bouillon. Maak de vis schoon en droog, snij hem in blokjes, druppel er citroensap over en bestrooi met zout. Pel de ui en snipper hem fijn. Snij de tomaten in vieren. Fruit in een grote pan de ui glazig in de margarine. Voeg er de tomaten, tomatenpuree, vis- en aardappelblokjes met de bouillon aan toe en laat alles ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en strooi er de gehakte peterselie over.

3.59 LENGFILETS MET ROZE GARNALEN

ingredienten:

700 gr lengfilets
100 gr roze gepelde garnalen
1 dl witte wijn
2 dl room
25 gr boter
0,5 dl cognac
1 doosje tomatenpuree (70 gr)
3 soeplepels gehakte bieslook
peper en zout
cayennepeper

bereiding:

Laat de oven voorverwarmen op 210 graden. Beboter lichtjes een ovenschotel, schik de lengfilets erin, kruid met peper en zout, overgiet met de witte wijn en dek af met aluminiumfolie. Zet in de oven en reken op een braadtijd van ongeveer twintig minuten. Laat intussen de roze garnalen op een laag vuurtje fruiten in een pan met twintig gram boter. Van zodra ze licht kleuren, overgiet u ze met de cognac en laat u ze op een hoog vuur tot de helft inkoken. Voeg dan de room en de tomatenpuree toe. Alles goed mengen en zachtjes laten sudderen. Wanneer de vis gaar is, haalt u de schotel uit de oven. De filets goed laten uitlekken op warme borden. Neem vijf soeplepels van het visnat en voeg bij de saus. Voeg ook de gehakte bieslook toe. Op smaak brengen en de saus over de visfilets gieten. Opdienen met spinaziepastas.

U kunt de saus wat pittiger maken door een snuifje cayennepeper toe te voegen.

3.60 OESTERS OP OOSTENDSE WIJZE

ingredienten:

12 oesters
4 eidooiers
250 gr boter
1 citroen
cayennepeper
Parmezaanse kaas

bereiding:

Open de twaalf oesters en verzamel zorgvuldig hun water in een recipient. Reinig de schelpen apart, met een borsteltje. Giet het water door een fijngeveven handdoek in een kleine pan. Speel voorzichtig het vlees van de oesters met koud water. Kook ze dan gedurende drie minuten in hun gefilterde water. Zet de oesters even opzij in een diep bord. Breng dit kookvocht weer aan de kook en laat het indikken tot de inhoud van drie soeplepels. Laat het lichtjes afkoelen en doe er dan de vier eidooiers in, alsook beetje bij beetje de 250 gram boter, terwijl u goed klopt om een "Oostendse saus" te bekomen. Breng ze op smaak met het sap van een citroen en de cayennepeper. Meng het vlees van de oesters bij deze bereiding en giet in elke schelp een oesters en wat saus. Bestrooi met wat Parmezaanse kaas en braad er een korstje op in de oven.

3.61 OESTERMANDJE MET SJALOT

ingredienten:

24 oesters
4 lege Jakobschelpen
100 gr boter
2 sjalotten
100 gr broodkruim
peper en zout

bereiding:

Open de oesters, schraap ze los van hun schelp en laat ze uitlekken. Leg in elke lege Jakobschelp een nootje boter, wat zout, een beetje gehakte sjalot en peper. Leg er dan zes oesters bij en bestrooi die met paneermeel en een mespuntje boter. Schik de vier gevulde schelpen op een grote ovenschotel en

gratineer ze zachtjes gedurende twintig minuten.

3.62 OESTERS MET WITTE BOTER

ingredienten:

2 dozijn holle oesters
2 sjalotten
2 dl muscadetwijn
0,5 dl room
125 gr boter
2 soeplepels gehakte bieslook
peper en zout

bereiding:

Open de oesters, haal ze uit hun schelp, vang het water op dat in de schelp zit en filter het. Giet het dan in een pan en zet ze opzij. Reinig de schelpen. Reinig de oesters een voor een onder de koude waterstraal. Leg ze dan een na een in het gefilterde water. Laat ze er even in rusten. Hak de sjalotten fijn, leg ze in een steelpan, giet er de witte wijn over en breng dit aan de kook. Laat bijna volledig inkoken. Ondertussen het water met de oesters verwarmen. Wanneer het bijna kookt, van het vuur nemen en opzij zetten. Doe de room in de steelpan met de sjalotten. Laat nog verder inkoken tot er een dikke saus ontstaat. Voeg er de bieslook bij. Neem de pan van het vuur en voeg er al kloppend, beetje bij beetje de in klontjes gesneden boter bij. Indien nodig, de steelpan enkele seconden weer op het vuur zetten om de boter goed te laten smelten. Wat peper en zout opstrooien. Plaats de schelpen op een grote ovenschaal, doe de oesters er weer in, overgiet ze met de witte botersaus en zet alles in een op 240 graden voorverwarmde oven. Haal ze er na twee minuten weer uit. Schik de oesters op de borden en dien ze onmiddellijk op met wat bruin brood.

3.63 LANGOUSTINESLA MET KERRIE

ingredienten:

24 gekookte langoustines
1 rijpe mango
4 soeplepels korstjes
3 soeplepels mayonaise
1 koffielepel kerrie
1/2 citroen
1 potje natuur yoghurt 125 gram
4 mooie slablade
waterkers
peper en zout

bereiding:

Meng de kerrie met de mayonaise en voeg er dan de yoghurt en een scheutje citroensap aan toe. Peper en zout opstrooien en opzij zetten. Haal de langoustines uit hun schaal. Leg vier mooie kopjes opzij. Schil de mango en snij het vruchtvlees in fijne schijven. Reinig en droog de sla. Reinig de waterkers. Schik zes langoustines op elk bord, leg er een krans van mangoschijfjes rond. Versier verder met sla, waterkers en korstjes. Leg op elk bord een kop van een langoustine, overgiet de langoustines met wat kerriesaus. Koel opdienen, met de saus in een aparte sauskom.

3.64 RAGOUT VAN CALAMARES

ingredienten:

600 gr diepgevroren calamaresringen
5 tomaten
1 soeplepel tomatenconcentraat
1,5 l witte wijn
1 sjalot
2 teentjes look
1 tuiltje bieslook
4 soeplepels olijfolie
peper en zout
cayennepeper

bereiding:

Haal de calamaresringen ruim een uur op voorhand uit de diepvries en laat ze ontdooien in een vergiet. Schil de tomaten, snij ze horizontaal doormidden, ontpit ze en snij ze in blokjes. Hak de sjalot fijn. Zet dit even opzij. Stoof de calamaresringen op een hevig vuur in een stoofpan met de olijfolie. Na twee minuten de tomaten en de sjalot toevoegen. Na nog twee minuten stoven, de geperste lookteentjes, de witte wijn, peper en zout en het tomatenconcentraat toevoegen. Zet het deksel op een kier en laat alles nog 35 a 40 minuten zachtjes pruttelen. Reinig en hak de bieslook fijn. Voeg die bij de saus tijdens het stoven. Wanneer de calamaresringen gaar zijn, alles eventueel nog wat aanscherpen met een mespuntje cayennepeper, en lekker warm opdienen met natuurrijst of verse pasta.

3.65 VERSE PASTA MET SCAMPI'S

ingredienten:

500 gr verse tagliolini
500 gr diepgevroren scampistaarten
2 teentjes look
0,5 dl olijfolie
5 dl tomatencoulis
1/2 koffielepel ongemalen pili-pili
2 soeplepels gehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Haal de scampi's ruim een uur op voorhand uit de diepvries en laat ze ontdooien in een vergiet. Pel twaalf scampi's maar laat de staart en de laatste ringen zitten. Pel de overige scampi's volledig en snij ze in vier partjes. Stoof de scampi's in een stoofpan met de olijfolie. Wanneer ze verstijfd zijn, de ietwat verbrokkelde pili-pili toevoegen. Een minuut stoven en de geperste lookteentjes toevoegen. Voeg er dan de tomatencoulis, peper en zout bij. Zet het deksel op een kier en laat alles nog een tiental minuten zachtjes pruttelen. Af en toe wat roeren. Ondertussen een grote pan gezouten water aan de kook brengen. Leg er de tagliolini in en laat ze, na twee minuten koken, uitlekken. Leg ze dan in de pan (zonder water). Voeg de gehakte peterselie bij de saus, breng ze nog wat op smaak en giet ze over de pasta. Goed mengen en onmiddellijk opdienen. Zorg ervoor dat op elk bord drie hele scampi's liggen. Eventueel ook wat geraspte Parmezaanse kaas opstrooien.

3.66 OESTERS GEMARINEERD MET CHAMPAGNE

ingredienten:

3 dozijn oesters
1/2 kop klassieke champagne brut
1/4 kop olijfolie
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel fijn gehakte peterselie
3 eetlepels fijn gehakte groene peper
1 eetlepel fijngehakte ui
1 eetlepel bieslook
1 koffielepel worcesterhiresaus
1 vleugje tabasco

bereiding:

Open de oesters en pocheer ze in eigen vocht tot hun boorden wat omkrullen. Laat ze uitlekken en bewaar hun kookvocht. Voeg alle ingredienten bij het oestervocht. Zet de oesters en de marinade afzonderlijk in de koelkast. Laat alles zeer koud worden. Plaats de oesters

op een mooie schotel en overgiet ze met de marinade.

3.67 ZALM IN CHAMPAGNE GESMOORD

ingredienten:

2 kg zalm
1 ui
1 wortel
1 kruidentuiltje
75 gr boter
4 dl verse room
200 gr vet spek
peper en zout
1 fles champagne brut
water

bereiding:

Ontvel de zalm. Snij het spek aan reepjes en lardeer de zalm. Leg de vis in een braadslee met de champagne, vijf glazen water, de wortel, de ui, het kruidentuiltje en 25 gram boter. Met aluminiumfolie afdekken. Laat het vocht tot het kookpunt komen. Plaats de braadslee in de oven. Tussen 40 tot 45 minuten laten braden en de zalm af en toe met braadjus overgieten. Leg de zalm op een schotel en hou hem warm in de oven. Filter het braadjus en laat het ongeveer tot 4/5 inkoken op een zacht vuurtje. Voeg er de room aan toe. Nog wat laten inkoken tot je een smeuge saus verkrijgt. Zet de pan van het vuur en roer de rest van de boter door de saus. De zalm lichtjes met saus bedekken en de rest van de saus in de sauskom gieten. Dit feestgerecht is een galadiner waard. Het recept wordt minder duur als je de zalm door forel vervangt.

3.68 ZALMMOTEN IN EEN PITTIG SAUSJE

ingredienten:

2 grote zalmmoten
1,5 dl droge witte wijn
het sap van 1/4 citroen
2 eetlepels instant gelatine
tijm
laurier
peper en zout

Voor de saus:

60 Blue d'Auvergne (blauwgeaderde kaas)
12 eetlepels room
een mespuntje mierikswortel
2 bolletje kervel (diepvries)
peper en zout

bereiding:

Breng de 1,5 dl droge witte wijn aan de kook met citroensap, peper en zout, een takje tijm en een blaadje laurier. Leg de zalmmoten naast elkaar in de pan en dek ze af. Laat op een zacht vuur tot het kookpunt komen en draai ze dan om. Neem de pan na twee minuten van het vuur en laat nog ongeveer een tiental minuten rusten. Ondertussen bereidt u de saus; plet de kaas met de room en roer er de kervel door. Breng op smaak met een mespunt mierikswortel en peper en zout. Haal de vis uit de pan. Zeef het kookvocht en houd een deciliter van het vocht over. Klop er twee eetlepels gelatine door en zet in de koelkast. Na tien minuten begint dit mengsel op te stijven. Verwijder vel en graten van de zalm en schik de zalmmoten op een schotel. Leg er een takje groen op en lepel er de opstijvende gelatine over. Lepel er de groene saus rond en versier met kerstomaatjes, citroen en een takje peterselie.

3.69 LOOKSCAMPI

ingredienten:

30 gepelde scampi's
1 gehakte ui
1 glas cognac
1 glas witte wijn
1 eetlepel olie
2 teentjes look
enkele druppels tabasco
4 eetlepels peterselie
1/4 koffielepel cayennepeper
1/2 koffielepel peper
1 koffielepel zout

bereiding:

De gehakte ui en look in olie op een zacht vuur laten zweten. Op hoog vuur de scampi's bijvoegen en kruiden met de tabasco, cayennepeper, peper en zout. Overgieten met de cognac, flamberen, blussen met de witte wijn en enkele minuten laten garen. De scampi's op het bord schikken, bestrooien met de gehakte peterselie en serveren met stokbrood.

3.70 BAARS- EN ZALMROLLADE MET HOEGAARDENSAUS

ingredienten:

300 gr Victoriabaars

300 gr zalmfilet
1 sjalot
1 flesje Speciale Hoegaarden
10 cl room
boter
15 cl visfumet
1 witloofstronk

bereiding:

Stoof het fijngesneden sjalotje in een weinig boter. Giet er twintig cl bier bij en vijftien cl visfumet en laat dit even opkoken. Snij de vis in lange repen. Leg een reep baars met de kant van het vel op het werkblad en rol deze op met een reep zalm. Hou de rollade samen met een geblancheerd preiblad of een stokje. Schik de vis in een vuurvaste schotel en giet er de warme mengeling bier/visfumet over. Laat de vis gaar worden gedurende een tiental minuten in een oven van 170 graden. Haal de vis uit de schotel en hou hem warm. Ondertussen laat u het pocheervocht inkoken. Doe de room bij de saus en laat verder inkoken tot de smaak voldoende geconcentreerd is. Doe er nog vijf cl Speciale Hoegaarden bij. Giet de saus op de warme vis en serveer met fijngesneden witloof.

3.71 SCAMPI MET KERRIESAUS

ingredienten:

24 scampistaarten
1 kleine ui
1/2 rode appel
4 soeplepels amandelschilfers
0,5 dl witte wijn
2 dl room
1/2 koffielepel kerriepoeder
verse koriander of kervel
2 soeplepels olie
peper en zout
een beetje groen

bereiding:

Pel de scampi op de staart en het laatste segment van het pantser na. Zet even opzij. Snipper de ui en snij de halve ongeschilde appel in extra kleine dobbelsteentjes. Laat de scampi vlug bakken in een grote pan met olie. Reken op vijf minuten baktijd, kruid met zout. Neem de scampi uit de pan en doe de gesnipperde ui en de stukjes appel in de plaats. Laat zachtjes fruiten, bestrooi met kerrie. Meng goed, besprenkelen met de witte wijn en laat een beetje inkoken. Voeg de room toe en laat nog twee minuten sudderen. Laat de amandelschilfers zonder vetstof bruin kleuren in een grote hete pan met

antikleeflaag. Doe de scampi terug in de pan met de saus, breng op smaak en verwarm nog een minuut. Bedek de bodem van vier warme borden met de saus, schik de scampi erop, bestrooi met de amandelschilfers en versier het midden met een beetje groen. Onmiddellijk opdienen.

3.72 VISTERRINE

ingredienten:

800 gr visfilets
2 eiwitten
6 soeplepels room

vulling:

broccoli
prinsessenboontjes of staafjes gekookte wortelen
1/2 koffielepel zout
peper
1 mespuntje cayennepeper

bereiding:

Mix de vis in een keukenrobot. De vis moet zeer koud zijn: voeg eventueel een ijsblokje toe. Wanneer de filets praktisch volledig gemixt zijn, voegt u er een voor een de ongeklopte eiwitten bij en de room. Kruid met peper en zout en een mespuntje cayennepeper. Beboter lichtjes een aarden schotel en garneer ze met de helft van de bereiding. Schik de groenten in het midden en voeg de rest van het mengsel erbij. Druk zachtjes aan. Zet de terrine au bain-marie gedurende 45 minuten in een op 170 voorverwarmde oven. Wanneer de terrine gaar is, dekt u ze af en laat gedurende 24 uur rusten in de koelkast. Om op te dienen haalt u de terrine uit de vorm en snijdt u ze in plakjes, liefst met een elektrisch mes. Bij de terrine kunt een saus geven op basis van licht opgeklopte room met rode lompviseieren als garnering. Hebt u liever een pittiger saus, meng dan enkele ansjovisjes met een beetje mayonaise of room.

3.73 HEILBOTFILETS A LA DUGLERE

ingredienten:

800 gr heilbotfilets van Noorwegen
2 mooie tomaten
2 sjalotten
1 citroen
30 gr + 1 soeplepel boter
1 dl room
2 afgestreken soeplepels bloem

1 soeplepels gehakte peterselie
2 dl witte wijn
peper en zout
1 teentje knoflook

bereiding:

Schik de heilbotfilets in een ovenschotel, kruid met zout en peper. Besprenkel met de witte wijn en het sap van een halve citroen. Bedek met aluminiumfolie en laat vijftien minuten bakken in een voorverwarmde oven op 210 graden. Intussen laat u de gesnipperde sjalotten fruiten op een zeer zacht vuurtje in een grote pan met dertig gram boter. Schil, ontpit en snij de tomaten in dobbelsteentjes. Als de vis gaar is, laat u hem uitlekken en even afkoelen. Doe de visjus in een pan en laat op een hoog vuur tot 2/3 inkoken. Voeg er dan de room bij, de tomatenblokjes, een soeplepel boter gemengd met de bloem, de peterselie, zout en peper. Laat twee minuten sudderen en voeg de vis erbij. Laat nog enkele minuten pruttelen, breng op smaak en dien onmiddellijk op met gekookte aardappelen. U kunt eventueel bij de saus een geplet knoflookteentje doen.

**3.74 TAARTJE VAN VERSE KABELJAUW
MET EEN BROODKRUIMKORSTJE**

ingredienten:

4 stukken verse kabeljauw (zonder graat)
1 courgette
2 gepelde tomaten
2 takjes basilicum
4 sneden wit brood in broodkruim gemalen
50 gr gesmolten boter
50 gr melkerijboter
1 fijngesnipperde sjalot
1 dl witte wijn
1 dl visfumet
1 dl room
peper en zout
citraensap

bereiding:

Snij de courgette in dunne plakjes en kook ze gedurende twee minuten gaar. Snij de gepelde tomaten in vier en verwijder de zaadjes. Leg vijf plakjes courgette, twee partjes tomaat en enkele basilicumblaadjes op een beboterde plaat in een cilinder in roestvrij staal van zes centimeter. Kruid met peper en zout. Leg de kabeljauw er boven op. Laat drie minuten bakken in een voorverwarmde oven op 250 graden. Meng de gesmolten boter met het broodkruim, peper en zout. Maak een laagje van een halve centimeter bovenop de kabeljauw en laat hem gedurende ongeveer acht minuten verder gaar worden. Maak intussen de saus klaar; de witte wijn met de fijngesnipperde sjalot laten inkoken. Visfumet toevoegen en verder laten koken. Room toevoegen. Nog een beetje verder laten inkoken. Binden met een beetje boter en afmaken met peper, zout en citraensap. Schik de kabeljauw op het bord en giet de saus errond.

**3.75 TONGEN A LA MEUNIERE MET
TOMATENSAUS**

ingredienten:

4 gekuiste tongen
500 gr tomaten
3 sjalotten
1 soeplepel tomatenpuree
2 dl room
3 soeplepels gehakte peterselie
3 soeplepels gehakte bieslook
1 teentje knoflook
2 of 3 citroenen
melk
bloem
boter
peper en zout

bereiding:

Was de tongen en dep ze droog. Laat ze een uur in melk weken. Schil intussen de tomaten, snij ze in twee, verwijder de pitjes en snij ze in dobbelsteentjes. Snipper de sjalotten. Zet even opzij. Laat de sjalotten zacht fruiten in een pan met dertig gram gesmolten boter. Van zodra ze glazig zijn, voegt u er de stukjes tomaat bij en laat u alles vijf minuten sudderen. Voeg dan het geplette teentje knoflook toe en de tomatenpuree. Laat nog vijf minuten pruttelen voor u de room en de fijngehakte kruiden toevoegt en een vleugje citraensap. Laat zacht sudderen. Intussen laat u de tongen uitlekken. Dep ze droog en breng op smaak. Wentel ze dan in de bloem en laat ze dan in de pan bakken in gesmolten boter. Kruid de saus naar

wens. Dien ze op met verse deegwaren en de tongen. Voorzie partjes citroen om de vis te besprenkelen.

3.76 GEVULDE PLADIJSFILETS

ingredienten:

8 pladijsfilets
2 tomaten
60 geraspte gruyerekaas
4 eetlepels bloem
8 koffielepels zachte mosterd
boter
peper en zout

bereiding:

Leg de pladijsfilets met de velkant naar boven. Maak een kleine dwarse insnede in het midden van het vel. Zo blijven de filets mooi plat tijdens het bakken. Bestrijk de filets met een dun laagje mosterd. Strooi op een helft een a twee eetlepels geraspte gruyere. Snij een schijfje tomaat middendoor en schik de helften op de gruyere. Kruid met peper en zout. Vouw de filets dicht en druk ze even aan. Wentel ze dan door de bloem. Laat in hete boter vijf minuten aan elke kant bakken. Geef er puree en prinsessenboontjes bij.

3.77ROODBAARSREEP MET WATERKERS

ingredienten:

800 gr roodbaarsreep
2 bosjes waterkers
1 witte selderstengel
1 sjalot
1 dl witte wijn
2 dl room
0,5 dl jenever
2 blokjes visbouillon
30 gr boter
peper en zout

bereiding:

Was de waterkers en dompel ze een minuutje in kokend gezouten water. Goed laten uitlekken en samen met de room in de mixerkom doen. Opzij zetten. Breng een liter water aan de kook met daarin de twee visbouillonblokjes. Zet het vuur zachter en dompel de roodbaarsreep in de bouillon en laat hem er acht minuten in koken. Intussen de sjalot en de gehakte selder stoven in een pan met de gesmolten boter. Giet er de witte wijn en de jenever over wanneer ze doorzichtig zijn.

Laat twee derde ervan inkoken op een hevig vuur. De gekookte vis laten uitlekken en een deciliter kookbouillon afmeten. Giet deze in de pan met de groenten. Doe er ook de waterkersroom bij. Laat alles vijf minuten sudderen op een zacht vuurtje. Breng op smaak en leg de vis in de saus en laat alles nog twee minuten opwarmen. Goed warm opdienen met natuuraardappelen.

3.78 KABELJAUWFILETS MET VERSE KRUIDEN

ingredienten:

800 gr kabeljauwfilets
1 dl witte wijn
2 dl room
1 sjalot
1 soeplepel gehakte bieslook
1 soeplepel gehakte dragon
1 soeplepel gehakte kervel
3 soeplepels olie
bloem
peper en zout

bereiding:

Strooi peper en zout over de kabeljauwfilets en rol ze in de bloem. Klop er zachtjes tegen om de overtollige bloem te verwijderen. Braad ze op een zacht vuur in een grote pan met olie. Haal ze uit de pan wanneer ze aan beide zijden goudbruin zijn en houd ze warm. Fruit de in dunne plakjes gesneden sjalot in dezelfde pan tot ze glazig worden. Giet er dan de witte wijn over, schraap de braadresten los en laat alles op een hevig vuur tot de helft inkoken. Voeg er dan de room en de gehakte kruiden bij. Breng op smaak en laat alles nog enkele minuten indikken. Leg de visfilets in de saus, warm alles nog een minuutje op en dien onmiddellijk op met natuuraardappelen en wortels.

3.79 ZALMTOURNEDOS MET DRIE SOORTEN PEPER

ingredienten:

4 zalmtournedos
1 prei
2 wortels
1 dl witte wijn
2 dl room
1 afgestreken soeplepel zwarte peper
1 afgestreken soeplepel groene peper
1 afgestreken soeplepel roze peper
2 soeplepels olie
peper en zout

bereiding:

Maak de prei schoon en snij hem in stukken van vijf centimeter die u opnieuw in staafjes snijdt. Schraap de wortels en snij ze op dezelfde wijze als de prei. Dompel alles in kokend gezouten water. Laat de stukjes na twee minuten uitlekken. Zet opzij. Bak de zalmtournedos in een pan met twee soeplepels olie. Kruid lichtjes met zout en peper. Neem de tournedos uit de pan en houd ze warm. Verwijder het bakvet en blus de pan met de witte wijn. Schraap de bakrestjes bijeen en laat tot de helft inkoken. Voeg er dan de room bij en de drie soorten peper. Laat nog twee minuten indikken op een hoog vuur. Doe de zalmtournedos terug in de pan, voeg er de stukjes groente bij en verwarm alles nog twee minuten. Breng op smaak. Dien op met natuuraardappelen en een partje citroen.

3.80 ZALMFOREL OP ARDEENSE WIJZE

ingredienten:

1 zeezalmforel ongeveer 1,2 kg gekuist
250 gr champignons
150 gr Ardeense ham in plakjes
0,5 dl witte wijn
1 dl room
1/2 citroen
2 soeplepels gehakte peterselie
2 soeplepels gehakte bieslook
peper en zout

bereiding:

Ontdoo de forel van zijn vinnen en verwijder de ogen. Spoel de vis met koud water van binnen en van buiten. Dep droog en leg in een ovenschotel. Maak de champignons schoon, snij ze in stukjes en besprenkel ze met een scheutje citroensap. Voeg de in stukjes gesneden ham toe en kruid met peper. Vul de forel met dit mengsel en schik de rest errond. Besprenkel met de witte wijn en bestrooi met de peterselie en de bieslook. Zet de schotel in de voorverwarmde oven op 180 graden en laat een uur bakken. Neem de forel uit de schotel, voeg de room erbij en kruid naar wens. Doe alles in een kleine steelpan en laat vlug indikken op een hevig vuur. Onmiddellijk opdienen met gebakken aardappelen en een weinig waterkers.

3.81 GEGRATINEERDE SCAMPI IN WITTE WIJN

ingredienten:

500 gr diepgevroren scampistaarten
1 wortel
1 prei
1 sjalot
1 dl witte wijn
1/2 blokje visbouillon
1 dl room
1 eigeel
1 koffielepel paprikapoeder
1 mespuntje cayennepeper
2 soeplepels cognac
2 soeplepels olie
gehakte bieslook
peper en zout

bereiding:

Leg de scampi in een zeef en laat ze ruim een uur ontdooien op kamertemperatuur. Pel de scampi op de staart en het laatste segment na. Zet opzij. Laat de schalen op een hoog vuur bakken in een kleine pan met een soeplepel olie. Draai na twee minuten het vuur lager en voeg er de in schijven gesneden prei, wortel en sjalot bij. Laat twee minuten fruiten op een zacht vuur. Bestrooi met paprika en een mespuntje cayennepeper. Meng goed en overgiet met de cognac, de witte wijn en een deciliter warm water. Voeg eveneens het halve verkruimelde bouillonblokje toe. Laat het geheel een tiental minuten sudderen op een zacht vuur. Doe de bereiding in de zeef en druk goed op de groenten. De bouillon die u zo verkrijgt, zet u terug op het vuur. Voeg er de room bij, kruid naar wens en laat nog drie tot vier minuten pruttelen. Intussen bakt u de scampi snel in een grote pan met een soeplepel olie. Verdeel ze daarna over vier individuele ovenschoteltjes. Neem de saus van het vuur en voeg er het eigeel bij. Meng goed en giet de saus vervolgens over de scampi. Zet de schoteltjes nog enkele minuten onder de ovengrill voor een mooie bruine kleur. Bestrooi met de gehakte bieslook en dien onmiddellijk op. Geef er knapperig brood bij.

3.82 SCAMPI'S IN PAPRIKAROOMSAUS

ingredienten:

30 kleine scampi's (diepvries)
1 soepbol paprikasnippers (diepvries)
1 soepbol champignonschijfjes (diepvries)
1 dl room
1 borrelglasje cognac
2 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
1 sjalot

1 eetlepel basilicum
zwarte peper
zout
gemalen Parmezaanse kaas
fijngesnipperde peterselie

bereiding:

Doe de diepgevroren scampi's ongeveer een minuut in een kom heet water zodat u ze gemakkelijk kunt pellen. Dep ze droog. Verhit een eetlepel olijfolie in een kookpan en stoof de fijngesneden sjalot en het teentje knoflook glazig. Voeg de diepgevroren paprikasnippers toe. Laat al roerende stoven gedurende drie a vier minuten. Voeg ook de diepgevroren champignonschijfjes toe en laat nog ongeveer twee a drie minuten verder stoven. Kruid met de basilicum, zwarte peper en zout. Verhit een eetlepel olijfolie in een braadpan en kleur de scampi's aan beide zijden goudbruin. Laat nekele minuten garen tot ze mooi roze kleuren. Kruid met peper en zout. Giet er de cognac bij en maak de braadresten los. Voeg de room toe en laat even inkoken. Voeg de paprikasnippers met champignonschijfjes toe en meng goed. Laat nog enkele minuten inkoken zodat een lichtgebonden bereiding bekomt. Breng indien nodig op smaak met peper en zout. Rooster intussen de toast. Snij ze in driehoekjes. Verdeel de bereiding over de borden en strooi er wat fijngesnipperde peterselie over. Schik er telekens twee driehoekjes warme toast naast. Geef er de gemalen Parmezaanse kaas apart bij.

3.83 SCHELP MET ZEEVRUCHTEN EN SAFFRAAN

ingredienten:

300 gr diepgevroren zeevruchtencocktail
2 sjalotten
1 dopje saffraan
1/4 l room
1 glas witte vermouth
peper en zout
1 nootje boter

bereiding:

Stoof de fijngehakte sjalotjes in een grote pan met het nootje boter. Voeg er de zeevruchtencocktail bij, zonder ze te ontdooien. Roer en voeg dan de vermouth, peper en zout toe. Bestrooi met saffraanpoeder. Laat drie tot vier minuten suddren. Voeg dan de room toe

en laat suddren tot de saus dik wordt. Schik alles in schelpen en dien onmiddellijk op met stokbrood.

3.84 KABELJAUW FILET PUR MET KERVEL EN GARNALEN

ingredienten:

4 stukke kabeljauw filet pur (diepvries)
150 gr grijze garnalen (diepvries)
2 bolletjes kervel (diepvries)
1 dl droge witte wijn
1/2 blokje visbouillon
3 eetlepels boter
1 eetlepel bloem
het sap van een halve citroen
nootmuskaat
peper en zout

bereiding:

Schik de stukken diepgevroren kabeljauw naast elkaar in een ovenschotel. Kruimel er het halve bouillonblokje over en overgiet met de witte wijn. Dek de schotel af en zet hem dertig minuten in de voorverwarmde oven op 200 graden. Haal de vis uit de schotel en hou hem warm. Giet het kookvocht in een brede pan, die er de diepgevroren bolletjes kervel bij en laat het tot de helft inkoken. Voeg de diepgevroren garnalen toe. Meng een eetlepel bloem met een eetlepel boter en voeg beetje bij beetje toe aan de saus, tot ze licht gebonden is. Haal de saus van het vuur, roer er nog twee eetlepels boter door en breng op smaak met citroensap, nootmuskaat, peper en zout. Schik op ieder bord een stuk kabeljauw, lepel er wat saus over en serveer met aardappelen of tagliatelle.

3.85 GEBAKKEN LANGOESTINES MET KRUIDEN

ingredienten:

24 langoestines
2 dl witte wijn
2 dl room
2 dl visfumet
1 wortel
1 kleine ui
1 sjalot
2 tomaten
kaneel gember
muskaatnoot in poeder
5 soeplepels olie
peper en zout

bereiding:

Snij de wortel in rondjes, snipper de ui en de sjalot. Laat de groenten fruiten op een zacht vuurtje in een steelpan met drie soeplepels olie. Voeg er de grof gesneden tomaten bij. Laat twee minuten fruiten en overgiet met de visfumet. Laat tien minuten sudderen op een zeer zacht vuur. Intussen pelt u de langoestines. Bewaar de staarten; hou eventueel ook vier mooie koppen apart om te versieren. Als de groenten gaar zijn, voegt u er de room bij. Doe alles in de mixerkom en nadien in een zeef. Bak de langoestinestaarten in een grote pan met twee soeplepels olie. Neem ze uit de pan en blus deze met de witte wijn. Schraap de bakrestjes los en laat tot de helft inkoken op een hoog vuur. Voeg er dan de groenteroom bij en een mespuntje van elke specerij. Laat nog een beetje inkoken en breng op smaak. Doe de langoestines terug in de saus. Verwarm alles nog een minuut. Dien de langoestines op, omgeven met de saus en enkele halve maantjes bladerdeeggebak. U kunt van de schalen van de langoestines een bouillon bereiden. Zo hebt u een uitstekende basis voor een vissoep of een risotto.

3.86 BEERKREEFTSTAARTJES MET GROENTELINTEN EN FIJNE KERRIESAUS

ingredienten:

8 beerkreeftstaarten
2 wortels
1 prei
1/2 kleine courgette
1/2 l kippebouillon
100 gr zure room
1,5 dl droge witte wijn
2 eetlepels boter
kerrie
peper en zout

bereiding:

Snij de wortels en de courgette in lintjes met een dunschiller. Snij de linten in stukken van ongeveer zes centimeter lang. Snij ook de prei in reepjes van ongeveer zes centimeter lang. Breng de kippebouillon aan de kook en laat er de drie soorten groentelinten in garen. Laat ze uitlekken en hou ze warm. Hou een deciliter kookvocht apart voor de saus. Intussen bereidt u de beerkreeftstaarten. Verwarm de witte wijn en kruid met wat peper en zout. Leg er de diepgevroren beerkreeftstaarten in, dek af en laat ze tien tot twaalf minuten garen. Zeef een deciliter kookvocht voor de saus. Haal de beerkreeftstaarten uit hun pantser. Dat gaat

heel gemakkelijk als u het pantser aan de twee zijanten van de buik losknipt. Laat een deciliter kookvocht van de groenten en een deciliter kookvocht van de beerkreeftstaarten tot ongeveer de helft inkoken. Voeg de zure room toe en laat indikken tot een lichtgebonden saus. Breng op smaak met peper en zout en een flinke snuf kerrie. Schik wat groentelinten op elk bord en leg er twee beerkreeftstaarten op. Lepel er wat saus over.

3.87 ZALMFILET OP SPIESJES

ingredienten:

800 gr zalmfilets zonder vel
1/2 glas olijfolie
2 soeplepels verse dille
1 koffielepel venkelpitten
2 soeplepels pastis
2 citroenen in dikke schijfjes gesneden
peper en zout

bereiding:

Snij de zalmfilet in repen van drie centimeter op tien centimeter. Meng alle ingredienten in een grote kom. Leg er de zalmrepen in en laat dertig minuten rusten op een koele plek. Plaats de rooster op vijftien centimeter van de vuurhaard. Haal de zalm uit de marinade en hou de ze laatste bij de hand. Prik de zalm op spiesjes en wissel af met de schijfjes citroen. Laat ongeveer tien minuten roosteren, regelmatig omdraaien en besprenkelen met de marinade. Dien op met aardappelen en salade.

3.88 ZALMMOTEN GESMOORD IN WITTE WIJN

ingredienten:

4 zalmmoten
2 sjalotten
1/2 eetlepel boter
1 eetlepel malse boter gemengd met 1 eetlepel bloem
1 eetlepel gehakte peterselie
1,5 dl lichte room
1 dl droge witte wijn
peper en zout

bereiding:

Snipper de sjalotten fijn. Smelt een halve eetlepel boter in een brede pan met deksel. Doe er de fijngesnipperde sjalotten en de peterselie in en leg de zalmmoten naast elkaar in de pan. Kruid met peper en zout en giet er de wijn over. Zet het deksel op de pan en laat

de zalm gedurende twintig minuten stoven op een zacht vuur. Haal de vis uit de pan, verwijder de graten en schik de zalmmoten op een warme schotel. Zet het vuur hoger, voeg de lichte room toe en laat de saus twee minuten inkoken. Indien gewenst kunt u de saus binden met het mengsel van boter en bloem. Dien op met nieuwe aardappelen en asperges of fijne boontjes. Geef er de saus apart bij.

3.89 GEVULDE FOREL MET TUINKRUIDEN

ingredienten:

4 gekuiste forellen
1 bos waterkers
1 kabeljauwfilet ong. 200 gr
3 sjalotten
2 dikke sneden brood
1 kom melk
2 dl witte wijn
1 dl room
2 eierdooiers
2 soeplepels gehakte peterselie
1 soeplepel gehakte bieslook
1 soeplepel gehakte kervel
50 gr boter
1 koffielepel maïszetmeel
peper en zout

bereiding:

Verwijder de graten van de kabeljauw en snij hem in stukken. Doe de vis in de mixerkom samen met het broodkruim dat u in melk gedoopt en uitgewrongen hebt, een fij gehakte sjalot, de bieslook, de peterselie, de kervel, zout en peper. Meng goed tot u een homogene massa verkrijgt. Spoel de forellen en dep ze droog. Leg ze in een beboterde ovenschotel en vul ze met de kruidenbereiding. Overgiet met de witte wijn en schik de twee overige fijngehakte sjalotten rond de vis. Zet de schotel in de voorverwarmde oven op 210 graden. Laat ongeveer vijftientwintig minuten bakken. Intussen wast u de waterkers en doet u deze in de mixerkom met de room. Doe er het maïszetmeel bij. Als de forellen gaar zijn, neemt u ze uit de schotel en houdt u ze warm. Doe de braadjus in een steelpan en laat tot een derde indikken op een stevig vuur. Voeg de waterkersroom erbij en laat nog twee minuten sudderen. Intussen verwijdt u het vel van de forellen en schikt u ze op warme borden. Neem de pan met de saus van het vuur en voeg er twee eierdooiers bij. Meng goed met een garde en breng op smaak. Dien onmiddellijk op en geef er gekookte aardappelen bij.

3.90 TONGSCHARPASTEITJES

ingredienten:

300 gr tongscharfilets
3 wortelen
2 takjes selder
1 ui
1 citroen
2 glazen witte wijn
1/2 bosje peterselie
2 takjes dragon
1 soeplepel gehakte bieslook
40 gr bloem
30 gr boter
200 ml room
peper en zout
kruidentuiltje
4 vide's (pasteitjes)

bereiding:

De groenten schoonmaken. Een court-bouillon maken met de wortelen, ui, selder, een schijfje citroen en het kruidentuiltje. De witte wijn toevoegen en twintig minuten laten koken. Intussen de peterselie en de dragon fijnhakken. De tongfilets in dunnen plakjes snijden en ze enkele seconden in de court-bouillon dompelen. Een witte saus maken met bloem, boter en vierhonderd milliliter bouillon, room en kruiden toevoegen. De pasteitjes in de voorverwarmde oven op honderdtachtig graden opwarmen. De plakjes tong bij de saus doen en terug op smaak brengen. De pasteitjes vullen en met bieslook garneren.

3.91 TONGREEPJES MET DRUIVEN

ingredienten: (voor 2 personen)

8 tongreepjes
1 zakje mix voor visbouillon
1 dl droge witte wijn
250 gr witte druiven
2 dl verse room
50 gr suiker
peper en zout

bereiding:

Breng zes deciliter water met de vijftig gram suiker aan de kook. Dompel er de ontpitte druiven gedurende twee minuten in, laat ze uitlekken en zet ze even opzij. Maak een bouillon en volg de aanwijzingen op de kruidenmixverpakking. Vergeet niet de witte wijn toe te voegen. Wanneer de bouillon kookt, schept u er een deciliter uit in een pannetje. Rol de tongreepjes op met de velzijde aan de

binnenzijde, en doorspies met een houten prikker. Dompel de visrolletjes in de bouillon, gedurende vijf minuten, op een zacht vuurtje. Ondertussen giet u de room bij de deciliter bouillon in het pannetje en laat u dit zachtjes sudderen. Breng op smaak en voeg er de druiven aan toe. Zodra de tongreepjes gaar zijn laat u ze uitlekken. Schik ze op de borden met de druivensaus en dien onmiddellijk op met een gekookte aardappel.

3.92 VISSTOOFPOTJE

ingredienten:

500 gr witte visfilets
250 gr zeevruchtencocktail
125 gr sint-jakobsvruchten
250 gr champignons
2 citroenen
2 knoflookteentjes
mespuntje basilicum
mespuntje salie
mespuntje bieslook
mespuntje tuinkruiden
mespuntje sambal oelek
peper en zout
1/4 L witte wijn
1 glas porto
1 gesnipperde ui
1/4 L room
potje groene peperbolletjes
1 DL groentebouillon
1 potje loempiasaus
1 potje tomatenpuree
olijfolie

bereiding:

Fruit de gesnipperde ui in de hete olijfolie, voeg hierbij de sint-jakobsvruchten en bak deze mooi goudbruin. Voeg hierbij de zeevruchtencocktail en laat alles gaar worden. Besprenkel de visfilets met het citroensap en bestrooi met versgemalen peper. Doe in een ruime kookpot de groentebouillon, de kruiden, de witte wijn, de porto en breng dit aan de kook. Laat even doorkoken en voeg de in stukjes gesneden visfilets toe. Snij de champignons in schijfjes en voeg dit bij de vis. Pers de twee knoflookteentjes erbij. Voeg de tomatenpuree, de loempiasaus en de sambal oelek toe. Alles goed mengen. Vermeng de zeevruchtencocktail, de groene peperbolletjes en de room bij het stoofpotje. Laat nog een kwartiertje sudderen. Eventueel de saus binden met wat instant-roux en bijkruiden met peper en zout.

4 WILD GERECHTEN

4.1 KIP MARENGO

benodigdheden :

4pers

1 eetlepel olijfolie
60 gr boter
zout , peper
bloem
50 gr in blokjes gesneden spek1 kip
4 sjalotten
250 gr kleine champignons
peterselie
1 laurierblaadje
kippebouillon
1 glas rode wijn
doos CUBETTI Fijne Kruiden (ELVEA)

bereiding :

Schil de sjalotten en snijd ze fijn . Verwarm de olie en de boter in een pan, laat de sjalotten goudbruin worden en de blokjes spek. Verwijder de sjalotten en de spekblokjes en vervang ze door de dtukken kip, die u eerst door de bloem haalt. Bevochtig met de wijn. Breng op smaak met zout en peper, voeg de sjalotten weer toe, samen met het laurierblad. Doe er nu de Cubetti met fijne kruiden bij en laat alles tien minuten op een zacht vuurtje sudderen. Voeg er in de helft van de kooktijd de schoongemaakte champignons aan toe. Bestrooi met fijngehakte peterselie en dien op met aardappeltjes.

4.2 HOVEKIP MET FRAMBOZENAZIJN

ingredienten :

4 pers

1 grote hoevekip
2 dL Riesling d'Alsace
1/2 dL frambozenazijn
150 gr boter
zout, peper
250 gr frambozen

bereiding :

Snijd de kip in stukken en laat ze met 50 gr boter in een braadpan opkomen. Wacht met het klaarmaken van de saus tot de kip bijna gaar is. Neem ze uit de pan, verwijder het teveel aan vet en giet de frambozenazijn in de pan. Laat de azijn uitkoken, zodat het zuur verdwijnt en alleen het aroma overblijft, terwijl u de bodem van de pan goed afschraapt. Giet er nu de wijn bij, laat hem 5 minuten koken, voeg de kip weer toe en laat ze gaar worden. Neem de stukken uit de pan, zeef het braadvocht en klop er resterende 100 gram boter door. Giet de saus over de kip, garneer met de frambozen en dien op met aardappeltjes en peterselie.

4.3 GEMARINEERDE KIPPEBOUTJES

ingredienten:

1,5 dL witte wijn
1 eetlepel citroensap
1 in ringen gesneden ui
1 in schijfjes gesneden wortel
1 in stukjes gesneden stengel selder
1 takje gesnipperde peterselie met steeltje
2 eetlepels olie
thijm
laurier
peper en zout

bereiding:

Schik de kippeboutjes in een diep bord, meng alle ingredienten tot een marinade en giet deze over de kippeboutjes.
Laat ten minste 4 uur in de ijskast staan. Laat de kippebillen uitlekken voor u ze op de grill of barbecue in ongeveer 30 minuten gaar bakt, terwijl u ze geregeld omdraait.

4.4 BARBARIE-EEND MET MELOEN

ingredienten:

2 Barbarie-eenden
peper en zout
20 gr. boter
1 eetlepel honing

Voor de saus:

4 dL eendefond
1 dL kalfsglace (verder ingekookte fond)
1 meloen (cavaillon)
1 stuk watermeloen

1/6 suikermeloen
30 gr. boter
1 theelepel honing
citroensap

bereiding:

Voor de saus de eendefond inkoken tot een vierde van de oorspronkelijke hoeveelheid. De oven voorverwarmen op 175 graden. De eenden inwrijven met peper en zout. De pitjes van de meloenen verwijderen en uit het vruchtvlees met behulp van een meloenboor balletjes steken.

De eenden twaalf minuten in de voorverwarmde oven braden. Intussen de honing in een steelpannetje licht opwarmen. Met een kwastje de eenden insmeren met de verwarmde honing. De temperatuur van de oven verhogen naar 200 graden, de eenden terugzetten en nog ongeveer 4-5 minuten verder laten braden.

De kalfsglace aan de ingekookte fond toevoegen en nog verder inkoken (de meloen geeft straks vocht af). De koude boter met de staafmixer door de saus kloppen. De saus op smaak brengen met peper, zout en citroensap. De meloenbolletjes op het laatste moment meeverwarmen.

De gebraden eend buiten de oven afgedekt met aluminiumfolie laten rusten en vervolgens de eenden fileren. De poeten en karkassen worden niet gebruikt. De filets in plakken snijden.

De plakjes eend op vier voorverwarmde borden schikken en de saus erop scheppen.

4.5 GEBAKKEN EENDELEVER MET FRAMBOZENSAP

ingredienten:

550 gr frambozen
citroensap
5 dL rode wijn
3 dL rode port
een scheutje Creme de Cassis
5 dL gevogelte fond
0,5 dL kalfsglace (verder ingekookte kalfsfond)
1 eetlepel honing
1 klontje boter
300 gr eendelever
peper en zout

bereiding:

Vierhonderd gram frambozen met een scheutje citroensap pureren in de keukenrobot en het geheel door een zeef wrijven. Wijn, port,

Crème de Cassis en de gevogeltefond toevoegen en het vocht laten inkoken tot er nog twee deciliter over is.

De kalfsglace en de honing door de saus roeren, de saus op smaak brengen met peper en zout en de boter erdoor kloppen. Op het laatste moment de resterende frambozen bij de saus voegen. De eendelever in vier plakken snijden en met peper en zout bestrooien. Een anti-aanbak koekenpan zonder boter verhitten en de plakken eendelever snel aan beide kanten (10 tot 15 seconden per kant) bakken. De plakken eendelever op vier voorverwarmde borden leggen en de saus erover scheppen.

4.6 KALKOENGEBRAAD MET FRUIT

ingredienten:

1 kalkoengebraad van ongeveer 1kg
1 grote doos perziken
1 grote doos ananas
1 pot bosbessen
maizena
1 glaasje cognac

bereiding:

Het gebraad langs alle zijden laten aanbraden; daarna het vuur op een laag pitje zetten en het vlees nog 55 minuten laten verder braden.

Perziken en ananas in hun eigen sap verwarmen; de bosbessen apart verwarmen.

Het gebraad in schijven snijden, in het midden van een schotel schikken, ananas rond het vlees leggen, de perziken op de ananas leggen, de holte van de perziken opvullen met bosbessen.

De saus van het vlees vermengen met een paar lepels van het vruchtesap; ze aandikken met maizena en opmaken met een glaasje cognac.

Bij dit gerecht serveert men best aardappelpuree of kroketten.

4.7 NORMANDISCHE FAZANT

ingredienten:

1 fazant
50 gr boter
peper en zout
2 a 3 goudreinetten

1/2 dl calvados
1/3 l slagroom
sap van 1/2 citroen (of witte wijn)

bereiding:

Wrijf de fazant in met peper en zout en braad hem in hete boter aan alle kanten bruin. De appels schillen, klokhuis verwijderen en in dikke schijven in de boter bakken. Leg een laagje appel onder in de vuurvaste pot. Daarop de fazant, giet er de calvados over, voeg de braadboter van de fazant er aan toe. De opgeklopte slagroom met wijn of citroensap toevoegen. Deksel op de pot. Schuif de pot in een voorverwarmde oven (matig heet) en laat de fazant ongeveer een uur zachtjes stoven.

4.8 EEND MET RAPEN

ingredienten:

een eend van normale grote
kalfsgehakt
400 gr rapen
1 ui
2 kruidnagels
1 kruidenboekje
suiker
zout en peper
vleesnat

bereiding:

De eend farceren met kalfsgehakt naar goedvinden. Leg de eend in een pan met 30 gr boter, 2 snuifjes zout en een snuifje peper. Braad de eend en keer hem om opdat hij gelijkmatig gekleurd wordt. Neem hem uit de pan zodra hij gebruid is en leg hem op een schaal of in een schotel. Doe 40 gram bloem in de pan, roer gedurende 3 minuten en voeg er 7 deciliter vleesnat aan toe. Laat gedurende 5 minuten koken en filter de saus door een fijn vergiet. Maak de pan schoon, doe er de eend met de saus in en voeg er het kruidenboekje aan toe, plus een ui met twee kruidnagels. Laat gedurende driekwart uur zachtjes stoven en voeg er de rapen aan toe.

De rapen zijn als volgt behandeld: Ze worden gewassen en afgegoten, 40 stukjes van 4 cm bij 3 cm snijden en blancheren, schillen, wassen en afgieten en 5 minuten lang in kokend water blancheren, opnieuw afgieten. Doe de stukjes in een kookpan met een inhoud van 2 liter en voeg er 2 deciliter vleesnat, 1 deciliter water, 5 gram suiker en 5 gram zout bij. Laat 20 minuten op een zacht vuurtje

stoven. Ga na of de rapen gaar zijn, zet de pan van het vuur af en wacht met het opdienen tot het ogenblik van de opmaak. Wanneer de rapen gekookt zijn, het kruidenboeket en de ui wegnemen, de draden van de eend losmaken en verwijderen en de eend op een schaal leggen, de rapen afgieten en om de eend heen schikken, er de saus op gieten en opdienen.

4.9 EENDEBORST CELINE

ingredienten:

2 eendeborsten
4 appels
1 eetlepel veenbessen natuur
1 dl riesling
4 sjalotten
1 dl kippebouillon
1/4 l room
5 cl calvados
100 gr boter
peper en zout

bereiding:

De eendeborsten bestrooien met peper en zout. Aan beide kanten 5 tot 10 minuten in hete boter braden; bij voorkeur eerst de met borstvet bedekte zijde.

Uit de pan nemen en in aluminiumfolie verpakken en 15 minuten in een verwarmde oven 80 graden laten rusten. Het braadvet uit de pan verwijderen. Een weing boter in de pan doen en de gehakte sjalotten laten stoven. Met kippebouillon en riesling de pan deglaceren. Tot op de helft laten inkoken en daarna de jus door een zeef gieten. De appels schillen, bolletjes uitsteken met een appelboor. De appelbolletjes 5 minuten in boter braden. Warm houden.

Voeg de room en calvados bij de jus en laat de saus inkoken tot ze gebonden is. Naar smaak zout en peper toevoegen.

De veenbessen onder de saus mengen. De eendeborsten in de lengte in dunne plakjes snijden. Op een schotel leggen en met de saus overgieten, de appeltjes rond het vlees schikken.

4.10 REEBOKKOTELETEN MET JENEVER

ingredienten:

12 reebokkoteletten
peper en zout
verse tijm
olie
12 sneden wit brood van 1 cm dikte
4 eetlepels jenever
4 dl verse room
een dozijn jenever bessen
1 eetlepel groene peperkorrels
citroensap

bereiding:

De koteletten kruiden met peper, zout en tijm. Ze snel in de gloeiendhete olie uitbakken, zodat ze aan de binnenkant een beetje rozig blijven. Uit de sneden brood hartjes snijden en in de boter bakken. Op een ronde schotel de koteletten vertikaal schikken, afwisselend met de croutons. De braadjus deglaceren met de jenever, de verse room, de fijngestampte groene peper, de vergruisde jeneverbessen en enkele druppels citroensap. Enkele ogenblikken laten koken en de saus dan over de koteletten en de croutons gieten. Elk koteletbeen in een witte papillotte wikkelen en het midden van de schotel met aardappelsoezen.

4.11 MEHELSE KOEKOEK MET PISTACHE NOTEN EN MADEIRA

ingredienten:

1 Mechelse koekoek kip van ongeveer 1,5 kg
200 gr gehakte kalfslever
1 ei
100 gr pistache noten
zout en peper
gemalen gember
1/4 l dubbele room
droge madeira
gehakte postelein en venkel
1 varkensnetje
groene groenten

bereiding:

De kip uitbenen, de kippeborsten op zij houden en de rest van het vlees hakken. Mengen met de kalfslever, de noten, peper, zout, gemalen gember en een scheutje room. Er de twee stukken borstvlees mee opvullen, inpakken in een stuk varkensnet, opbinden met enkele touwtjes en in een zachte oven braden. Met de kippebeentjes een bouillon trekken, deze inkoken met de dubbele room en de madeira,

op smaak brengen, op het laatste ogenblik de gehakte groene kruiden toevoegen. De kippeborsten versnijden in dikke plakken, er de saus rondgieten. Opdienen met groene groenten (spinazie, boontjes, groene asperges, e.a.) en rijst

4.12 KALKOENGEBRAAD MET SINAASAPPEL

ingredienten:

1 kalkoengebraad van ongeveer 1.200 gr

voor de marinade:

4 eetlepels arachide-olie

3 uiringen

het sap van 2 sinaasappelen

het sap een citroen

1 knoflookteentje

3 jeneverbessen

5 peperkorrels

1 takje peterselie

1 stuk gemberwortel of een snuifje gemberpoeder

voor de karamel:

2 dl wijnazijn

30 gr suiker

70 gr boter

3 sinaasappelen

1/4 l kippebouillon

peper en zout

bereiding:

Een marinade bereiden met de opgegeven ingredienten en daarin minstens 10 uur het vlees laten trekken en het geregeld omkeren. De sinaasappelen dun schillen en doorsnijden met een scherp mes. Een sinaasappel in schijven snijden en met een scherp met het vruchtvlees van de overige twee fileren. De schil van een sinaasappel in fijne reepjes snijden en 3 tot 4 minuten blancheren in water. Laten uitlekken.

Het gebrad uit de marinade nemen, droogdeppen en laten kleuren in een pan met 40 gr boter. Overgieten met de niet gezeefde marinade en de bouillon. De schijven sinaasappel toevoegen, kruiden indien nodig en onder een deksel gedurende 45 minuten laten gaar worden. Controleren of het gebrad doorga is.

Het vlees uit de pan nemen en warm houden. Uit de marinade de peperkorrels, jeneverbessen en peterselie scheppen en ze

inde mengbeker van een mixer gieten. Pureren en terug in de pan gieten.

De azijn aan de kook brengen met de suiker en daarin de geblancheerde en uitgelekte sinaasappelschilfers en de gefileerde sinaasappelpartjes leggen. Deze bereiding aan de eerste saus toevoegen, opwarmen, eventueel bijkruiden en er dan nog 30 gram boter doorroeren.

Het gebrad in plakken snijden en op de serveerschotel schikken versierd met partjes sinaasappel en overgieten met wat saus. De rest er apart bij serveren.

4.13 KIP OP INDISCHE WIJZE

ingredienten:

80 gr geplette All-Bran Kelloggs

1,5 kg in stukken gesneden kip

100 gr boter

2 eetlepels olijfolie

4 dikke in reepjes gesneden uien

2 fijngehakte teentjes knoflook

10 bolletjes peper

1 pijpje kaneel

1 eetlepel fijngehakte koriander

1/2 theelepel piment

1 theelepel paprika

10 gr fijngehakte verse gember

1/2 l sojamelk

bereiding:

Verwarm de boter en de olie in een pan met dikke bodem op een matig vuurtje. De uiringen erin fruiten, het pijpje kaneel en de peperbolletjes in de pan laten glijden. Als de uien glazig zijn, voegt u er de andere specerijen aan toe, gember, koriander, look, piment en paprika en u laat alles 2 a 3 minuten fruiten terwijl u voortdurend roert. Doe nu de kip er bij en roer tot ze aan alle kanten goudbruin is. Voeg er de All-Bran en de soja aan toe. Op smaak brengen met zout of wat sojasaus, afdekken en nog 35 tot 40 minuten laten stoven.

4.14 KIPPERAGOUT IN SCHELLEN

ingredienten:

200 gare kip
2 eetlepels paneermeel
100 gr geraspte kaas
4 dl kaassaus
1 tuitje peterselie

bereiding:

Snijd de kip in kleine stukjes en leg deze in de schelpen. Verdeel er de kaassaus over. Bestrooi de schelpen met paneermeel en de geraspte kaas en laat er in een hete oven een korstje op komen.

Zet de hete schelpen op een platte schotel en garneer het geheel met toefjes peterselie. Hebt u niet genoeg kip, spuit dan eerst langs de randen van de schelpen een sliert aardappelpuree en vul met kip en saus. Het geheel ziet er dan wat voller uit.

4.15 RISOTTO MET KIP, BROCCOLI EN KAAS

ingredienten:

250 gr kippefilet
1 rode ui
1 dunne prei
300 gr broccoli
2 tomaten
25 gr boter
2 eetlepels olie
300 gr rondkorrelige Italiaanse rijst
1 mespuntje saffraan
7 dl kippebouillon
peper en zout
200 gr geraspte belegen Goudse kaas

bereiding:

Snijd de kip in reepjes. Snipper de ui en snijd de prei in ringetjes. Verdeel de broccoli in roosjes, snijd de stelen in plakjes. Halveer de tomaten, verwijder vocht en zaadjes, en snijd ze in stukjes. Verhit boter in een braadpan, roerbak de stukjes kip en neem ze uit de pan. Verhit olie en fruit de ui glazig. Voeg rijst en saffraan toe en roerbak gedurende een minuut. Verwarm intussen de bouillon. Schenk hiervan 1/3 bij de rijst en laat de risotto al roerende zachtjes koken tot het vocht opgenomen is. Voeg steeds wat bouillon toe. Ga zo door tot de rijst gaar is (na ongeveer 25 minuten). Voeg na 10 minuten de kip, de prei en de broccoli toe. De risotto moet een romige structuur hebben. Roer de stukjes tomaat door de risotto. Strooi de erover en serveer onmiddellijk.

4.16 KIP-STOOFPOTJE

ingredienten:

4 eetlepels boter of margarine
3 teentjes knoflook (geperst)
2 kippepoten of 350 gr kippefilet
2 dl droge witte wijn
2 dl gevogelte fond
2 eetlepels fijngehakte peterselie
1 eetlepel tijm
1 blik artisjokharten (in plakjes)
12 zwarte olijven (in plakjes)
1 1/4 dl creme fraiche
peper en zout

bereiding:

De knoflook in boter 5 minuten bakken. Daarna de kip 10 minuten bakken. De kip uit de pan nemen. Wijn, fond, peterselie, tijm, artisjok en olijven door het braadvocht roeren. De kip terug in de pan leggen en ongeveer 30 minuten laten garen (kippefilet ongeveer 10 minuten). De creme fraiche, zout en peper er door roeren. opdienen met broccoli en rijst.

4.17 WATERZOOI MET KIPPEFILETS

ingredienten:

2 tot 3 kippeborstfilets
500 gr juliennegroenten
kervel
3 blokjes vetarme kippebouillon
1,5 dl droge witte wijn
1,5 dl room
1 eierdooier
3 eetlepels boter
3 eetlepels bloem
sap van 1/2 citroen
peper en zout

bereiding:

Breng in een grote kookpan 1 liter water aan de kook met 3 blokjes kippebouillon en 1,5 dl witte wijn. Doe er de juliennegroenten in en de kippefilets. Del af en breng weer tot aan het kookpunt. Laat op een zachtvuur gedurende 15 tot 20 minuten verder garen. Haal de kippefilets uit de pan, snijd ze middendoor en houd ze warm. Smelt 3 eetlepels boter en roer er 3 eetlepels bloem bij. Leng al roerende aan met het kookvocht en de groenten tot u een dikke soep bekomt.

Doe er ook de kervel bij. Roer in een soepterrine de eierdooier los met 1,5 dl room. Meng er de groentesoep onder en breng op smaak met het sap van de halve citroen, peper en zout.

Doe er tot slot de kippefilets in.

Opdienen met gekookte aardappelen of stokbrood.

4.18 MECHELSE KOEKOEK MET WITLOOF EN MAIS

ingredienten:

300 gr bak- of braadboter
1 Mechelse koekoek
1 maiskolf
6 sjalotten
150 gr gehakt
1 ei
3 eetlepels kleine stukjes augurk
750 gr witloof
peper en zout
muskaatnoot
1 eetlepel marjolein

bereiding:

75 gram bakboter smelten in een diepe braadpan. Een mengsel maken van het losgeklopte ei, het gehakt, de stukjes augurk en de gesnipperde sjalotten. Bestrooien met peper, zout en muskaatnoot. Daarmee de schoongemaakte kip vullen en de openingen dichtnaaien. Bakboter smelten in een ingesmeerde vuurvaste schotel. Daarin de kip leggen en deze als het ware bezaaien met kleine stukjes bakboter, samen 152 gram. In ongeveer 50 minuten goudbruin braden in een oven van 180 tot 200 graden.

Regelmatig overgieten met het braadvocht. 100 gram bakboter smelten in een braadpan. Het schoongemaakte witloof erin leggen (dik witloof in de lengte doorsnijden), bestrooien met zout en een weinig peper, afdekken en gaar bakken op een zacht vuurtje. Geregeld het witloof omdraaien om aanbakken te voorkomen. De maiskolf 10 minuten koken in lichtjes gezouten water. Prik de kolf aan een vork en haal er met een andere vork de korrels af.

4.19 HAANTJES MET WIJN

ingredienten:

2 haantjes

1 fles rode wijn
10 kleine uitjes
2 teentjes knoflook
2 wortels in schijfjes
1 laurierblaadje
tijm
bloem
peper en zout
1/2 dl cognac
250 gr fijngesneden champignons
200 gr gerookt spek
1 dl room

bereiding:

Leg twee haantjes in een diepe schotel, giet er een fles rode wijn over, voeg hierbij tien kleine uitjes, twee teentje knoflook, twijn in schijfjes gesneden wortels, een laurierblaadje, tijm, peper en zout toe.

Gedurende vierentwintig uur laten marinieren en af en toe de haantjes omdraaien. Laat de haantjes uitlekken, bruin ze aan alle kanten en flambeer ze met 0,5 dl cognac. De haantjes uit de pan nemen.

De uitjes en de wortels, gebruikt voor de marinade, laten uitlekken, ze in het flambeervocht stoven en er een soeplepel bloem onder mengen. De haantjes weer in de pan leggen, 5 dl marineervocht, peper en zout toevoegen.

Intussentijd laat u 250 gram fijngesneden champignons en 200 gram gerookt spek stoven. Laten uitlekken en bij de haantjes voegen.

Wanneer de haantjes gaar zijn voegt u er 1 dl room aan toe, eventjes laten doorkoken en op smaak brengen.

4.20 RENDIERGEBRAAD OP ARDENSE WIJZE

ingredienten:

1 rendiergebraad ong. 800 gram
1 dikke plak Ardense ham ong. 150 gram
2 sjalotten
1 takje dragon
2 soeplepels mosterd
1,5 dl witte wijn
3 dl room
2 soeplepels olie
peper en zout

bereiding:

Strijk het gebrad in met olie. Een beetje peper en zout opstrooien en 35 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven plaatsen (210 graden).

De saus: Versnipper de sjalotten, stoof ze op een zacht vuurtje in een soeplepel olie. Wanneer ze doorzichtig zijn voegt u er de in blokjes gesneden ham aan toe. Een minuutje laten braden en dan overgieten met de witte wijn. Alles tot de helft inkoken en dan de room, de mosterd en de fijngesneden dragon toevoegen. En ood een deciliter water. Wat peper opstrooien en zachtjes laten sudderen.

Wanneer het gebrad gaar is plaatst u het op een rooster waar het vijf minuten blijft liggen.

Verwijder het braadvet uit de schotel en giet er de saus in. Krab de suspan goed leeg, goed mengen en alles bedekken met aluminiumfolie en warm houden.

Snij het gebrad in plakken van een centimeter. Opdienen met de mosterdsaus, aardappelnootjes en groene boontjes.

4.21 FAZANT OP ANTILLIAANSE WIJZE

ingredienten:

1 mooie fazant ong 1,2 kg
4 uien
1 appel
1 banaan
blik met 10 ananasschijven in eigen nat
1 doos diepvrooren appelbeignets
250 gr langkorrelrijst
1 soeplepel honing
80 gr boter
een mespuntje tijm
kaneelpoeder
peper en zout

bereiding:

Hak drie uien fijn en stoof ze in de helft van de boter op een zachtje vuurtje. Wanneer ze doorzichtig zijn, doet u ze in de mixerkom. Voeg bij deze moes de geschilde en in blokjes gesneden appel en banaan. Peper en zout, tijm en een mespuntje kaneel toevoegen. Vul de fazant met deze vulling en naai de openingen dicht.

Meng de honing met drie soeplepels ananasvocht. Strijk de fazant in met dit mengsel en plaats hem in een voorverwarmde oven op 210 graden. De braadtijd bedraagt een uur en twintig minuten. Strijk de fazant regelmatig in met de honing.

Vijfendertig minuten voor het einde van de braadtijd stooft u de laatste extra fijngesneden ui in de rest van de gesmolten boter. Voeg er

acht uitgelekte en in stukjes gesneden ananas aan toe en laat ze op een zacht vuurtje stoven tot ze lichtjes kleur krijgen. Voeg er de rijst bij, een minuut laten stoven terwijl u roert en dan met een halve liter water overgieten. Daarna afdekken en twintig minuten verder laten braden op een zacht vuurtje.

Dien de fazant op met de rijst met ananas en de beignets die u vooraf frituurt.

4.22 KONIJN MET GROENTENKNIKKERS

ingredienten:

4 konijnebouten
5 mooie tomaten
3 wortels
2 courgetten
16 zilveruitjes
3 dl bouillon
1,5 dl witte wijn
100 gr boter
50 gr bloem
peper en zout

bereiding:

Braad de konijnebouten in 50 gram boter. Bestuif met bloem, laat even meebruinen en giet er 1 dl witte wijn over. Voeg er de tomaten bij en vervolgens de bouillon. Kruid met peper en zout en laat gedurende ongeveer 40 minuten ofgedekt sudderen. Ga intussen wortels en courgettes met uitsteeklepeltje te lijf. Fruit de groentenknikkers en de gepelde uitjes in wat boter glazig. Giet de rest van de witte wijn erover, laat 10 minuten pruttelen. Even wachten, haal de konijnebouten uit de pot. Doe de saus door een zeef, voeg het konijn er opnieuw bij, samen met de groentengarnituur. Nog 5 minuten laten stoven.

4.23 MEHELSE KOEKOEK MET PIKANTE SAUS

ingredienten:

1 Mechelse koekoek
1 blikje tonijn in eigen nat
2 ansjovisfilets
2 dl droge witte wijn
1 citroen
1 wortel
1 ui met een kruidnagel ingeprikt
1 teentje knoflook

1 eetlepel kappertjes
kruidentuiltje (laurierblad, peterselie, takje
groene selderij)
worchesterhiresaus
ketchup
mosterd
olie
peper en zout

bereiding:

Snijd de koekoek aan stukken. Fruit het teentje
knoflook in eetlepels olie. Neem het weer uit de
pan. Braad in dezelfde olie de gekruide kip aan
alle kanten goudbruin. Zet het vuur wat lager.
Voeg de verkruimelde tonijn, de ui met de
kruidnagel, het kruidentuiltje en de wortel erbij.
Besprenkel alees met wat citroensap en de
witte wijn. Laat in de afgedekte pan gaar
sudder op een zacht vuurtje. Neem de
stukken kip uit de pan en hou ze warm vooraan
in de oven. Verwijder de ui met de kruidnagel,
het kruidentuiltje en de wortel. Laat de saus
een beetje inkoken en breng ze op smaak
met een koffielepel mosterd, een koffielepel
ketchup en een paar druppels
worchesterhiresaus. Roer er de kappertjes
door. Goed heet serveren.

4.24 SALADE MET GEROOKTE KIP

ingredienten:

1 krulandijvie
4 dikke wortelen
1 grote komkommer
2 meloenen
3 mango's
500 gr gerookte kippefilets
2 koffielepels roze peperbollen

vinaigrette:

4 eetlepelsarachide olie
2 eetlepels olie
2 eetlepels limoensap
1 koffielepel vloeibare honing
peper en zout

bereiding:

Was, droog en snipper de andijvie fijn.
Schraap de wortelen en trek ze met een
dunschiller in fijne linten. Schil en snij de
komkommer in dunne plakjes. Verdeel de
geschilde meloenen in partjes, snij de
geschilde mango's in dunne schijfjes. Verdeel
de gekookte kippefilet in dikke schijven. Roer
een vinaigrette met de opgegeven
ingredienten. Kruid met peper en zout. Schik
alle ingredienten op een of twee grote glazen

schotels. Besprenkel net voor het opdienen
met de vinaigrette. Garneer met de roze
peperbolletjes. Serveer licht gekoeld.

4.25 HAZEPEPER MET DOBBEL PALM

ingredienten:

1 haas
150 gr boter
200 gr reuzel
5 sjalotten
1 ui
1 wortel
takje selderij
2 koffielepels bosbessengelei
4 jeneverbessen
25 cl Dobbel Palm
2 eetlepels bloem
3 appels (renetten)
een weinig tijm en laurier
150 gr boerenham in blokjes gesneden
peper en zout

bereiding:

De haas in stukken snijden en aanbakken in
de reuzel. De gesnipperde groenten bijvoegen,
met bloem bestrooien en even in de oven
zetten. De schotel uit de oven nemen,
overgieten met de Dobbel Palm, goed roeren,
de jeneverbessen, tijm en laurier toevoegen en
verder laten garen.

De gare haas uit de saus halen, het kookvocht
zeven, de in de boter aangefruitte hamblokjes
toevoegen en de saus inkoken. Vermengen
met de bosbessengelei, eventueel bijkruiden
en de warmgehouden haas opnieuw in de saus
leggen. Voor het opdienen bestrooien met de
in boter gebakken blokjes appel.

**4.26 JONGE EEND MET HONING EN
CLEMENTINES**

ingredienten:

2 jonge wijfjes eenden
50 cl wijnazijn
1 soeplepel honing
2 citroenen
10 clementines
130 gr zachte boter
2 dl bouillon
peper en zout

bereiding:

Kruid de binnenzijde van de eenden en bestrijk de buitenkanten met 80 gr boter doorkneet met peper en zout. Zet ze dan in de voorverwarmde oven (ongeveer 210 graden). De oventijd bedraagt 50 minuten. Ondertussen lengt u de honing aan met het sap van twee citroenen. Voeg daar de bouillon en het sap van twee clementines aan toe. Schil de overige acht clementines, snij ze in schijfjes en leg alles even opzij. Na het braden, houdt u de eenden warm en giet u het braadvocht weg. Blus de schotel met azijn, laat die bijna volledig inkoken en voeg deze saus toe aan de honing. Laat alles opnieuw tot de helft inkoken. Neem de pan van het vuur en voeg de rest van de boter in blokjes toe terwijl u roert. Zonodig op smaak brengen. Voeg de clementineschijfjes toe aan de saus. U kan dit gerecht opdienen met kroketten of Creoolse rijst.

4.27 KIPFRICASSEE MET CITROEN

ingredienten:

1 poularde (ong 1,2 a 1,5 kg)
250 gr courgette
150 gr champignons
20 gr boter
1 citroen
peper en zout

voor de saus

30 gr bloem
40 gr boter
1/8 l droge witte wijn
1/8 l room
2 eetlepels citroensap
1 eidooier
peper en zout

bereiding:

Kook de kip gaar in gezouten water. Maak de groenten schoon, snij de courgette in plakjes en de grote champignons in stukjes. Fruit ze in een pan met wat boter. Boen de citroen schoon en snij hem in schijfjes. Roer een saus met de gesmolten boter, de bloem, het citroensap, de witte wijn en 1/4 liter kippebouillon. Rond af met de room. Verwijder vel en beentjes van de kip. Snij het vlees in stukjes. Voeg het kippevlees, de gefruite groenten en de citroenschijfjes bij de saus. Breng op smaak. Laat nog even verwarmen. Roer de losgeklopte eidooier door de fricassee en serveer meteen.

4.28 KIPPEFILETS MET SAFFRAAN

ingredienten: (2 pers)

2 kippeborsten
1 sjalot
2 dl witte wijn
1 dl room
1/2 kippebouillon
25 gr boter
enkele saffraanblaadjes
1 soeplepel gehakte bieslook
peper en zout

bereiding:

Ontbeen de kippeborsten en snij ze in twee in de lengte. Braad ze goudbruin op een hevig vuur in een stoofpan met wat gesmolten boter. Haal ze uit de stoofpan zodra ze goudbruin zien aan beide zijden en leg op hun plaats de fijngehakte sjalot. Zachtjes laten stoven. Wanneer de sjalot glazig is, doet u de stukken kip weer in de stoofpan. Overgiet alles met de witte wijn en 1 dl water. Voeg er het verkruimeld bouillonblokje aan toe en breng aan de kook. Zet dan het vuur zachter, plaats het deksel ietwat scheef op de pan en laat alles nog 15 minuten sudderen. Verwijder het deksel en laat nog 5 minuten onbedekt sudderen. Voeg er dan de room, de saffraan en de bieslook bij. Breng op smaak en laat alles nog enkele minuutjes sudderen. Opdienen met groene pasta.

4.29 KWARTELS IN EEN JONAGOLD-JASJE

ingredienten:

4 kwartels
4 Jonagold appels
4 eetlepels fijngehakte sjalot
100 gr oesterzwammen of champignons
4 dl room
boter
peper en zout
cayennepeper
Porto
Cognac
kippebouillon
4 dikke sneden kramiekbroom

bereiding:

De appels uithollen, klokhuis voorzichtig verwijderen, de schil niet beschadigen. Giet een scheutje cognac in de opening. Ontbeen de kwartels in twee stukjes (borstvlees en twee

billetjes). Kruiden, in boter braden en warm houden. Oesterzwammen fruiten in boter met de sjalot. Drie centiliter cognac bijgieten. De karkassen in boter bruinen, vijf centiliter Porto bijgieten. Ondergieten met kippebouillon. Vijftien minuten laten koken, de room toevoegen en laten inkoken. Zeven en kruiden. Het appelvrucht vlees hakken en bij de oesterzwammen voegen, de appels opvullen met vlees en saus. De appels op een ingevette braadslede leggen, een klontje boter op de appels leggen, gedurende dertig minuten bakken. Serveren op een geroosterd stukje kramiek brood.

4.30 KONIJNESPITJES MET FRUIT

ingredienten:

500 gr konijnfilet
1 blik abrikozen of verse abrikozen
2 middelgrote uien
100 gr kerstomaten
4 dunne sneetjes ontbijtspek
150 gr gesmolten boter
20 cocktailkersen
1 eetlepel sesamzaadjes
peper en zout

bereiding:

Snij het vlees in gelijke blokjes. Laat de abrikozen uitlekken. Pel de uien en zij ze in zes stukken. Trek de kroontjes van de kerstomaten en snij het spek in stukken. Prik vervolgens afwisselend een blokje konijn, abrikoos, ui, tomaat, spek, en een uitgelekte cocktailkersen aan de spitjes. Kruid met peper en zout en wentel door de sesamzaadjes. Bestrijk met gesmolten boter en rooster mooi gaar en goudbruin op de grill.

4.31 KALKOENGEBRAAD MET CITROENSAUS

ingredienten:

1 kg borstfilet van kalkoen
2 dl kalfsfond
1,5 dl vetarme room
0,5 dl cognac
3 eetlepels boter
1 eetlepel bloem
sap van een citroen
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
peper en zout

bereiding:

Verhit 2 eetlepels boter in een braadpan en kleur het kalkoengebraad aan alle zijden goudbruin. Schik het gebrad in een ovenschotel. Maak de braadresten los met een scheutje kalfsfond en giet over het gebrad. Kruid met peper en zout en schuif in een op 200 graden voorverwarmde oven gedurende 55 tot 60 minuten. Tussentijd nog eens bedruipen met braadvocht en eventueel nog wat kalfsfond toevoegen. Haal het gebrad uit de pan en maak de braadresten los met de cognac en het sap van een halve citroen. Giet door een zeef in een kookpan en voeg de rest van de kalfsfond en de room toe. Laat gedurende twee minuten koken op een hevig vuur. Voeg een beetje bij beetje een mengsel van een eetlepel bloem en een eetlepel boter toe tot de saus gebonden is. Werk af met een eetlepel fijngesnipperde peterselie en voeg naar smaak peper, zout en citroensap toe. Snijd het gebrad in dunne sneetjes en serveer met de saus, fijne boontjes of spinazie en kroketten.

4.32 KIP IN PAPILLOTEN MET BIESLOOK

ingredienten:

1 mooie kip
6 fijne plakken Parmaham
100 gr boter
1 bosje bieslook
2 teentjes look
peper en zout
aluminiumfolie

bereiding:

Snijd de kip in zes stukken. Meng de boter met de gehakte bieslook, de geplette lookteentjes, peper en zout. Beboter de stukken kip hiermee. Leg elk stuk op een plak Parmaham en leg het geheel op vierkante stukken aluminiumfolie. Smeer de kip in met de rest van de boter. Wikkel de ham errond en sluit zorgvuldig de papillotten. Laat ze 35 minuten braden op de barbecue of in de voorverwarmde oven op 210 graden. Opdien met aardappels in de schil en een tomaten salade.

4.33 KONIJNERUG MET BASILICUM

ingredienten:

voor 2 personen.

1 konijnerug
1 bosje verse basilicum
1 doosje Cubetti Elvea Knoflook of Tuinkruiden
1 dl droge witte wijn
2 eetlepels olijfolie
1 klontje boter
peper en zout

bereiding:

Laat de konijnerug bij de poelier in twee filets snijden. Kruid met peper en zout. Verwarm de olie en de boter en laat het vlees erin bruinen. Giet het kookvet weg, doe de wijn in de kookpan, roer de aanbaksels los en voeg de Cubetti Elvea toe. Meng en laat een half uur op een zacht vuur sudderen. Als het konijn gaar is, schikt u het op borden. Bestrooi rijkelijk met vers gesneden basilicum en serveer met vlindertjespasta of verse deegwaren.

4.34 KIP MET ANANAS

ingredienten:

1 braadkip
1 verse ananas
40 gr boter
2 uien
1,5 dl slagroom
1 soeplepel bloem
2 koffielepels curry
1 blokje kippebouillon
peper en zout

bereiding:

Laat de kip aan alle kanten bruin worden in een stoofpan met de gesmolten boter. Kruid met zout en peper. Van zodra de kip kleur heeft, haalt u ze uit de pan en doet u de fijngesnipperde uien in de plaats. Wanneer deze zacht worden, strooit u er de bloem op. Goed mengen en 4 dl water opdoen. Opnieuw vermengen. Het verbrijzelde bouillonblokje en de curry toevoegen. De kip terug in de pan doen. Het deksel een beetje laten openstaan en veertig minuten laten stoven. Ondertussen de ananas pellen en in schijfjes snijden. Het harde middenstuk en de ogen weghalen. In stukjes snijden en even opzij leggen. Wanneer de veertig minuten voorbij zijn, voegt u de slagroom en de blokje ananas toe. Proef of de bereiding kruidig genoeg is en laat ze nog vijf minuten pruttelen. Meteen opdienen met natuurrijst.

4.35 KIPPEFILET IN PITTIGE GROENTESAUS

ingredienten:

600 gr kippefilet
250 gr champignons
1 groene paprika
1 blik tomaten in stukjes 400 gram
1 sjalot
1 teentje knoflook
2 eetlepels zonnebloemolie

bereiding:

Snijd de kippefilets in blokjes. Snijd de champignons in vieren en de paprika in reepjes. Verwarm twee eetlepels zonnebloemolie in een hoge, ruime braadpan. Kleur de kippeblokjes goudbruin. Kruid met peper en een weinig zout. Voeg de stukjes tomaten, de champignons en de groene paprika toe. Roer om. Snipper er de sjalot en het teentje knoflook over en voeg de kerrie en een snuifje kipkruiden toe. Dek af en laat op een zacht vuurtje 15 a 20 minuten sudderen. Haal ongeveer vijf minuten voor het einde het deksel van de pan zodat de saus een beetje kan indikken. Breng indien gewenst, op smaak met kerrie, peper en zout. Serveer met rijst of basmatirijst.

4.36 KONIJN MET PREI

ingredienten:

1 versneden konijn
1 bundel prei
3 dl witte wijn
2 dl verse room
1 soeplepel mosterd
1 blokje gevogeltebouillon
20 gr boter
2 soeplepels olie
2 soeplepels gehakte peterselie
1 mespuntje saffraan
1 soeplepel bloem
peper en zout

bereiding:

Snijd de wortels en het groen van de prei, was de witte stokken en snijd ze in staafjes. Zet deze even opzij. Braad de stukken konijn in een stoofpan met de olie en de gesmolten boter. Wanneer ze overal een mooie braadkleur hebben, strooit u de bloem erover. Goed mengen. Overgiet het vlees met de witte wijn, strooi peper en zout en voeg het verkruimeld bouillonblokje en de preistaafjes

toe. Breng dit aan de kook, zet dan het vuur zachter en plaats het deksel op de pan. Laat alles een uur op een zacht vuurtje pruttelen. Meng de mosterd met de room, de saffraan en de gehakte peterselie. Doe dit mengsel in de stoofpan en laat alles nog vijf minuten stoven. Breng dit nog even op smaak en dien onmiddellijk op met gekookte aardappelen.

4.37 HERTEGEBRAAD MET HAZELNOTEN

ingredienten:

1 hertebout van ongeveer 800 gram
2 soeplepels verpulverde hazelnoten
2 soeplepels honing
3 dl witte wijn
0,5 dl Calvados
1 dl verse room
2 soeplepels gehakte dragon
3 appels
50 gr boter
1/2 citroen
peper en zout

bereiding:

Braad het gebrad snel goudbruin in een stoofpan met de helft van de boter. Zodra het kleur heeft, besprenkeld u het met de Calvados en flambeert u het. Neem het gebrad uit de pan en leg het op een ovenschotel. Peper en zout strooien en even opzij zetten. Braad in dezelfde stoofpan de verbrokkelde nootjes gedurende een minuut. Verdun de honing met de witte wijn en giet dit mengsel over de nootjes. Goed mengen, de drogaan toevoegen en alles over het gebrad gieten. Zet de schotel in de voorverwarmde oven op 210 graden en stel de oventijd in op 35 minuten. Een kwartier voor het eind van de oventijd van het gebrad, de appels schillen, het klokhuis verwijderen en in schijfjes snijden. Braad ze in een steelpan met de rest van de boter. Wanneer het gebrad gaar is, het uit de schotel nemen en op een rooster laten rusten. Voeg de room en een beetje citroensap bij de saus. Breng ze op smaak en bind ze desgewenst met wat zetmeel. Snijd de hertebout in plakken en dien ze op met de appelschijven en minikroketten. Dien de saus apart op.

4.38 PARELHOEN MET PEPERKOEK EN DE KONINCK

ingredienten:

1 parelhoen van 1,2 kg
8 stronken witloof
600 gr aardappelen
100 gr boter
1 l bruine kalfsfond
300 gr peperkoek
40 gr sjalotten
2 cl Gin
2 cl Cognac
1/4 l De Koninck
peper en zout
nootmuskaat

Voor het soezendeeg:

250 gr meel
1,2 l water
8 eieren
peper en zout
muskaatnoot
cayennepeper
250 gr boter

bereiding:

Het parelhoentje fileren en koel bewaren. Het witloof schoonmaken en in een braadpan leggen met twintig gram boter en twee deciliter bruine kalfsfond en apart zetten. De aardappelen schillen, in stukken snijden en onder koud water zetten. Zout toevoegen en vijftien minuten laten koken. Het witloof op een zacht vuurtje laten gaar worden. Intussen maakt u de saus. Daarvoor eerst de sjalotten fijnhakken, de peperkoek in kleine dobbelsteentjes snijden. De peperkoek samen met de sjalotten in tien gran boter op een zacht vuurtje laten fruiten. Het bier toevoegen, aan de kook brengen, en tot de helft laten inkoken. De bruine fond toevoegen, samen met de Gin, de Cognac en tot de helft laten inkoken. Het geheel mixen en weer op een zacht vuurtje plaatsen. De gare aardappelen afgieten en ze op het vuur laten drogen. Pureren, kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Vervolgens 700 gram puree mengen met 300 gram soezendeeg. Het deeg apart houden. De twee parelhoenfilets en de twee billen bakken, eerst aan de velzijde, vervolgens omdraaien en laten gaar worden op een zacht vuur. Nog tien a twaalf minuten in de oven plaatsen. Intussen tien gram boter bij de saus voegen en stevig opkloppen. Met twee eetlepels van het deegmengsel balletjes vormen en ze in 180 graden warm frituurvet dompelen. Twee stronkjes witloof in het midden van het bord plaatsen. De filets in schijven snijden en ze op het witloof schikken. Garneren met drie

aardappelsoezen. Napperen met de saus.
Versieren met een takje rozemarijn.

4.39 STRUISVOGELSTEAK MET GROENE PEPERSAUS

ingedienten:

4 struisvogelsteaks
2 eetlepels boter
1 borrelglas cognac
1 eetlepel groene peperbolletjes
1,5 dl room
nootmuskaat
peper en zout

bereiding:

Verhit de boter in een pan. Kleur er gedurende twee minuten de struisvogelsteaks in. Draai na twee minuten de steaks om en kleur ook de andere kant gedurende twee minuten. Laat op een zachter vuurtje naar eigen smaak verder bakken, zoals biefstuk. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Haal het vlees uit de pan en houd het warm. Maak de braadresten los met de cognac. Voeg de groene peperbolletjes en de room toe. Laat inkoken tot een licht gebonden saus. Voeg indien nodig nog wat peper en zout toe. Giet de saus over de steaks en dien op met frietjes en sla.

Struisvogelsteak is heel mals en fijn van smaak, en heeft een laag cholesterolgehalte. U bereidt de struisvogelsteak op dezelfde manier als biefstuk.

4.40 KONIJNEFILETS MET PORTO

ingedienten:

2 konijnfilets
kleine blaadjes salie
busseltje rozemarijn
olijfolie
2 konijnelevers
5 cc porto
versgemalen peper
10 cc bouillon

bereiding:

Marineer de konijnelevers in de porto. Steek enkele takjes rozemarijn en salie in de konijnfilets (maak daarvoor insnijdingen met een scherp mesje). Bak de konijnfilets rondom bruin in de olijfolie. Haal het vlees uit de pan en plaats het nog even in een

voorverwarmde oven van 190 graden. Deglaceer de pan met een krachtige bouillon, doe er de lever en de porto bij. Breng de saus op smaak met versgemalen peper, wat verse rozemarijn en een versnipperd salieblaadje.

4.41 FAZANT OP ARDEENSE WIJZE

ingedienten:

2 jonge fazanthennen
1 schijf Ardeense ham (1/2 cm dik)
12 struikjes witloof
1 wortel
20 jeneverbessen
1 dl wildfond
5 cl madeira
boter
1 takje tijm
peper en zout

bereiding:

Snij de ham in reepjes. Maak het witloof schoon, snij de bittere koontjes onderaan weg, maar laat de struikjes heel. Verdeel de geschraapte wortel in stukjes. Braad de gekruide fazanthennen snel aan alle kanten aan in een nootje boter tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan, giet het bakvet weg en laat een klontje verse boter smelten. Leg de witloofstronkjes rond de fazanten, voeg de hamreepjes, de wortel, de jeneverbessen en het takje tijm bij. Overgiet met de wildfond en de madeira. Dek af en laat op een zacht vuur 35 tot 40 minuten zacht stoven, tot gevogelte en witloof goed gaar zijn.

4.42 PATRIJS A LA NORMANDE

ingedienten:

4 jonge patrijzen
6 zoete appels
2 eetlepels fijne suiker
1 dl wildfond
3 dl room
4 cl calvados
boter
peper en zout

bereiding:

Braad de gekruide patrijzen snel aan alle kanten in een flinke noot hete boter tot ze goudbruin zijn. Giet het bakvet weg. Verwarm de calvados even, overgiet er de vogels mee

en flambeer. Blus met de wildfond, voeg de room bij en roer even door. Dek af en laat 25 minuten zacht stoven. Schil en ontpit de appels met een appelboor, snij ze in vingerdikke schijven. Bestrooi de appelschijven met boter en bak ze aan weerskanten goudbruin in een pan met een nootje boter. Schik de patrijzen op de appelschijven, op een voorverwarmde serveerschotel. Laat de saus eventueel nog even inkoken. Giet ze heet over het gevogelte en dien meteen op.

4.43 WILDE EEND MET ZUURKOOL

ingredienten:

2 panklare wilde eenden
150 gr spekblokjes
500 gr zuurkool
8 wortelen
2 uien
2 teentjes look
15 jeneverbessen
1/2 dl witte wijn
2 eetlepels geklaarde boter
1 blaadje laurier
peper en zout

bereiding:

Spoel de zuurkool onder de koude waterkraan en laat goed uitlekken. Pel en snipper de ui en look. Schraap en verdeel de wortelen in rondjes. Laat de eenden uitzweten in een pan zonder vetstof. Giet het eendevet uit de pan. Laat in dezelfde pan het spek uitbakken. Giet het spekvet weg. Fruit uien en look glazig in de geklaarde boter. Voeg de spekblokjes weer bij, de zuurkool, de jeneverbessen en de laurier. Kruid met peper en zout. Overgiet met de wijn. Dek af en laat dertig minuten zacht stoven. Leg de eenden op het zuurkoolbedje. Voeg de wortelen bij en eventueel nog wat wijn. Dek weer af en laat nog dertig minuten stoven, tot de eenden gaar zijn.

4.44 DUIFJES MET SINAASAPPEL

ingredienten:

4 wilde duifjes
16 kleine sjalotjes
4 teentjes look
2 sinaasappels
2 eetlepels rode wijnazijn
5 cl rode port

1 dl wildfond
2 eetlepels vloeibare honing
2 eetlepels geroosterde pijnappelpitten
50 gr boter
1 eetlepel olijfolie
6 blaadjes salie
4 takjes tijm
peper en zout

bereiding:

Pel de sjalotjes en de lookteentjes. Was en verdeel een sinaasappel in schijfjes en pers een sinaasappel uit. Braad de gekruide duifjes snel aan aale kanten in de hete olijfolie. Giet het braadvet weg. Blus de pan met de wijnazijn. Giet de port, de wildfond, de honing en het sinaasappelsap bij. Leg de duifjes weer in de pan, de sjalotjes en knoflookteentjes eromheen. Voeg de salie en tijm bij, dek af en laat twintig minuten zacht stoven. Leg de sinaasappelschijfjes erbij en verwarm nog vijf minuten. Schep de duifjes en de garnituur uit de pan op een verwarmde serveerschotel. Zeef de saus, kruid ze eventueel nog wat bij. Werkze, van het vuur, op met vlokjes ijskoude boter. Giet de hete saus over de vogeltjes en serveer meteen.

4.45 KIPPEFILETS MET BOSPADDESTOELEN

ingredienten:

800 gr kippefilets
300 bospaddestoelen
1 dl madeirawijn
2 dl room
2 sjalotten
1/2 blokje gevogeltebouillon
50 gr boter
peper en zout

bereiding:

Was de paddestoelen en snij de grootste in twee. Snipper de sjalotten. Opzij zetten. Braad de kippefilets goudbruin in een pan met dertig gram boter. Reken naargelang de dikte van de filets op tien tot vijftien minuten vooraleer ze goed gebakken zijn. Peper en zout opstrooien. Fruit tegelijkertijd de sjalotten in een pan met de rest van de boter. Van zodra ze glazig zijn de paddestoelen toevoegen en vlug stoven. Haal de kippefilets uit de pan zodra ze gaar zijn en hou ze warm. Verwijder het braadvet en blus de pan met madeirawijn; de braadrestjes goed afschrappen. Laat tot de helft inkoken. Voeg 1 dl water toe, de room en het halve verkruimelde bouillonblokje. Laat de saus op

een hoog vuur indikken, voeg de paddestoelen toe en breng op smaak. Onmiddellijk opdienen met hertoginne-aardappelen.

4.46 KONIJN MET DRUIVEN

ingredienten:

1 konijn (voorgesneden)
800 gr witte druiven
1 dl witte wijn
50 gr boter
bloem
2 koffielepels gevogeltefond in poedervorm
peper en zout
peterselie

bereiding:

Wentel de stukken konijn in de bloem; fruit ze op een hoog vuur in een gietijzeren pan met gesmolten boter. Wanneer het vlees lands alle kanten goudbruin is, overgiet u het met de witte wijn en laat u het met een gesloten deksel ongeveer een kwartiertje zachtjes rusten. Intussen wast en ontpit u 500 gram druiven. Snij ze in twee en doe ze in de mixer. Filtreer het sap en giet het in de pan. De gevogeltefond toevoegen en nog zo'n twintig minuten zonder deksel laten stoven. De rest van de druiven wassen en van de pitjes ontdoen en bij de saus voegen. Op smaak brengen en nog vijf minuutjes laten sudderen. Warm opdienen met aardappelpuree of met kroketjes.

4.47 RENDIERSTEAK MET KRIEKEN

ingredienten:

4 rendiersteaks
2 wortels
200 gr uitgelekte krieken in siroop
150 gr gezouten spekblokjes
150 gr kleine uitjes
120 gr boter
20 gr bloem
peper en zout

voor de marinade:

1/2 fles rode wijn
1 ui
1 wortel
1 teentje look
1 kruidnagel
6 peperbolletjes
1 kruidentuiltje (tijm, laurier,...)
0,4 dl cognac
2 soeplepels olie

bereiding:

De vooravond: meng alle ingredienten van de marinade in een schotel (ui, look en wortel in gehakte vorm). Leg er de rendiersteaks in, dek ze af en zet ze op een koele plaats. Draai het vlees af en toe om.

De dag nadien neemt u de rendiersteaks uit de marinade en drukt u ze op huishoudpapier. Filter de marinade, haal er de groenten uit en stoof deze zachtjes in een steelpan met 20 gram boter. Leng ze daarna aan met de wijn van de marinade en breng aan de kook. Laat dit tot de helft inkoken en giet dan alles door een zeef. Meng 20 gram boter met de 20 gram bloem en voeg dit mengsel beetje bij beetje bij de saus terwijl u goed roert. Zet dit dan even opzij. Reinig en krab de wortels schoon en snij ze in fijne staafjes. Schil de uitjes. Stoof deze beide groenten op een zacht vuur in een pan met 20 gram boter. Fruit de spekblokjes zonder vetstof in een pan met anti-kleeflaag. Braad de rendiersteaks in een pan met 40 gram boter. Strooi peper en zout en braad ze tot ze binnenin mooi roze zijn. Warm de saus op, voeg de krieken bij en breng nog even op smaak (opgelet de saus mag niet meer koken). Giet de saus over de warme borden, schik de steaks in het midden van de borden en leg er wortels, uitjes en spekjes omheen. Als nevensgerecht kan u ook nog "Gratin Dauphinois" of "Duchesse" aardappeltjes opdienen.

4.48 EVERJONGGEBRAAD MET PIJNAPPELPITTEN

ingredienten:

1 everjonggebraad ongeveer 800 gram
80 gr boter
50 gr goudgele rozijnen
30 gr pijnappelpitten
20 gr bloem
peper en zout

voor de marinade:

1/2 fles rode wijn
1 ui
1 wortel
1 sjalot
3 soeplepels wijnazijn
6 peperbolletjes
1 kruidentuiltje (tijm, laurier,...)
3 jeneverbessen
1 koffielepel suiker
zout

bereiding:

De vooravond: stoff de gehakte sjalot, wortel en ui in een stoofpan met 20 gram gesmolten boter. Voeg er de wijn, de azijn, het kruidentuiltje, de peper, de jeneverbessen, de suiker en het zout aan toe. Breng dit aan de kook en laat tien minuten pruttelen met het deksel op een kier. Laat dan afkoelen en giet de marinade in een schotel met het everjonggebraad. Afdekken, minimum 24 uur op een koele plek zetten en af en toe het vlees omdraaien.

De dag nadien: haal het gebraad uit de marinade, dep het droog en braad het snel goudbruin in een stoofpan met 40 gram warme boter. Filter de marinade en giet ze op het gebraad zodra het overal mooi bruin gekleurd is. Afdekken en nog 35 minuten laten pruttelen op een zacht vuurtje. Ondertussen de rozijnen te week leggen in een kop warm water en de pijnappelpitten snel bruin braden in een pan met anti-kleeftlaag. Opzij zetten. Haal het gebraad uit de stoofpan en plaats het op een grill. Voeg bij de saus 20 gram boter die werd vermengd met 20 gram bloem. Beetje bij beetje toevoegen terwijl u mengt met de klopper. Voeg dan ook de pitten en de uitgelekte rozijnen toe. Even op smaak brengen en warm houden (de saus mag niet meer koken). Snij het gebraad in plakken van ongeveer een centimeter dikte. Dien ze op met de pijnappelpittensaus en denneappelkroketter.

4.49 STRUISVOGELSTEAKS MET APPELEN

ingredienten:

4 struisvogelsteaks
1 ui
2 dl appelsap
1 citroen
1 koffielepel kerrie
1 koffielepel bruine suiker
80 gr boter
1 koffielepel maiszetmeel
2 appelen
een mespuntje gemberpoeder
peper en zout

bereiding:

Meng het appelsap met het citroensap, de kerrie, de gember, de bruine suiker, peper en zout. Schik de struisvogelsteaks in een schotel en besprenkel ze met de marinade. Voeg er ook de fijngehakte ui aan toe. Afdekken en ongeveer twee uur laten rusten op een koele plek. Na een uur het vlees omdraaien. Neem het vlees uit de marinade en druk er absorberend papier tegenaan. Schil de

appelen en snij ze in schijfjes. Filter de marinade en haal er de uitjes uit. Stoof deze op een zacht vuur in een steelpan met 20 gr boter. Wanneer ze mooi glazig zijn voegt u er de marinade bij waarin u vooraf het maiszetmeel heeft opgelost. Zachtjes opwarmen. Ondertussen stooft u de appelschijfjes goudbruin in een pan met dertig gram boter. Braad de struisvogelsteaks in een ruime pan met de rest van de boter. Peper en zout opstrooien. Braad het vlees tot het binnenin mooi roze wordt. Breng de saus nog wat op smaak, giet ze over de steaks en dien het vlees op met de appelschijfjes en wilde rijst als nevengerechten.

4.50 FAZANT MET APPELEN

ingredienten:

1 mooie fazant
2,5 dl cider
50 gr boter
20 gr bloem
2 soeplepels olijfolie
1 soeplepel arachide-olie
5 jeneverbessen
1 teentje knoflook
3 appelen
bessengelei
peper en zout

bereiding:

Maal de jeneverbessen fijn, voeg het geplette teentje knoflook toe, de olijfolie, peper en zout. Wrijf de binnen- en buitenkant van de fazant met deze bereiding in. Laat enkele uren rusten op een frisse plek. Verwarm de soeplepel arachide-olie en 30 gram boter in een stoofpan. Leg de fazant in de pan en braad het vlees aan alle kanten mooi bruin. Laat met gesloten deksel op een zacht vuurtje sudderen. Intussen wast en droogt u de appelen en maakt u een horizontale snee in de schil om te voorkomen dat de appelen tijdens het stoven openbarsten. Haal het klokhuis eruit met behulp van een appelboor. Vul de holte met de bessengelei. Zet de appelen in de oven en laat veertig minuten zachtjes stoven (oven voorverwarmen op 150 graden). Haal na 30 minuten braadtijd de fazant uit de pan, verwijder het braadvet en blus vervolgens met de cider. Voeg de resterende 20 gram boter toe, vermengd met de 20 gram bloem. Alles goed mengen met een garde. Doe de fazant terug in de stoofpan en laat nog 25 minuten braden. De fazant aansnijden en opdienen met

de appels en saus apart. Het gerecht kunt u aanvullen met een Gratin Dauphinois.

4.51 STRUISVOGELGEBRAAD MET PEREN

ingredienten:

2 stukken struisvogelgebraad (ong. 400 gr/stuk)
1 groot blik peren op siroop
1 pot veenbessenconfituur
1 ui
0,5 dl cognac
3 jeneverbessen
1 laurierblad
2 koffielepels vleesfond in poedervorm
0,5 dl room
een klontje boter
peper en zout
maiszetmeel

bereiding:

Laat de peren uitlekken en giet driekwart van het sap in een pan. Voeg de in schijfjes gesneden ui toe, de jeneverbessen, het laurierblaadje, peper en zout. Leg de stukken struisvogel in de marinade. Dek af en laat enkele uurtjes rusten op een koele plek (af en toe wel omdraaien). Zet de peren met de rest van het sap in de koelkast. Laat het vlees uitlekken, dep het droog met absorberend papier en leg het in een beboterde schotel. Laat zo'n vijftien tot twintig minuten braden in een hete oven (voorverwarmd op 210 graden). Overgiet het gebrad halverwege de braadtijd met de cognac. Intussen filtreert u de marinade en voegt u vleesfond toe, de room en een soeplepel veenbessencompote. Laat zachtjes sudderen en breng op smaak. Eventueel kunt u de saus met wat maizetmeel binden. Stoof de halve peren met het sap en de veenbessencompote in een pan. Van zodra het struisvogelgebrad gaar is, haalt u het uit de pan en legt u het op een grill. Verwijder het braadvet en doe de saus in een schotel. De braadrestjes goed bijeenschrapen. Snijd het gebrad in plakken van een centimeter breed; versier de halve peren met veenbessencompote of serveer deze apart. Onmiddellijk opdienen met de saus en hertoginne-aardappeltjes.

4.52 WILDE EEND A L'ORANGE

ingredienten:

voor 2 personen;

1 wilde eend

4 sinaasappels
100 gr demi-glace (ingedikte gevogeltefond)
50 gr koude boter
100 gr snijbonen
2 vellen filodeeg
peper en zout

bereiding:

Been de wilde eend uit of laat dit doen door uw poelier. Kruid de boutjes met peper en zout en bak aan. Laat ze dan ongeveer twee minuten garen in de oven op 185 graden. Ontdoo daarna van het onderbeentje en pak in filodeeg in. Laat dit geheel ongeveer drie minuten kleuren in de oven, weer op 185 graden. Schil de sinaasappels a vif (dit wil zeggen tot op het vlees), vliet de partjes uit en verwijder de pitjes. Rangschik de partjes op een bord en bewaar het sap apart voor de saus. Snij de snijbonen in julienne (fijne reepjes) of in ruitjes en blancheer ze beetgaar in gezouten water. Pers twee sinaasappels uit en laat het vocht reduceren tot een derde. Voeg de demi-glace bij, breng op smaak en klof vervolgens op met de klontjes koude boter. Kruid de eendeborst en bak ze rose, maak de borden met de parten sinaasappel warm in de oven. Schik alles op d borden en serveer met aardappelgarnituur naar keuze.

4.53 PLATTELANDSKONIJN MET KRUIDEN

ingredienten:

1 voorgesneden konijn
20 uitjes
1 ui
100 gr spekblokjes
1,5 dl witte wijn
3 koffielepels gevogeltefond in poedervorm
50 gr boter
1 koffielepel vleeskruiden
bloem
gehakte peterselie
cayennepeper
peper en zout

bereiding:

Kruid de stukken konijn en rol ze in de bloem; de overtollige bloem zachtjes afkloppen. Laat het konijn goudbruin worden in een braadpan met gesmolten boter. Wanneer het aan alle kanten een mooi kleurtje heeft, besprenkeld u het met de witte wijn en bestrooit u het met de vleeskruiden en een mespuntje cayennepeper. Laat een beetje inkoken en overgiet vervolgens met drie deciliter water. Voeg eveneens de gevogeltefond toe. Laat nog zo'n twintig

minuten sudderen met gesloten deksel. Bak intussen de spekblokjes in een pan met anti-kleeflaag. Snipper de uien. Van zodra de spekjes gaar zijn, laat u ze uitlekken. Fruit de uitjes in het braadvet van het spek. Doe de uitjes en de spekjes in de pan met de stukken konijn en laat nog 25 minuten braden zonder deksel. Breng op smaak en versier met gehakte peterselie. Goed warm opdienen met gekookte aardappelen.

4.54 JONGE EEND MET LEFFE

ingredienten:

1 jonge barbarie-eend
5 dl bruine Leffe
250 gr champignons
0,5 dl jenever
2 sjalotten
1 dl room
1 eierdooier
40 gr boter
2 soeplepels olie
gehakte peterselie
peper en zout
maiszetmeel

bereiding:

Laat de eend goudbruin worden in een pan met olie. Draai het vlees af en toe om zodat alle delen een mooi kleurtje krijgen. Besprenkel met de jenever en flambeer. Zet even opzij. Fruit de fijngehakte uien in een grote stoofpan met de gesmolten boter. Voeg de in plakjes gesneden champignons toe en fruit gedurende twee minuten. Doe vervolgens de eend in de pan, vevochtig met het bier en kruid met peper en zout. Laat vijftig minuten sudderen op een zacht vuurtje met halfgesloten deksel. Draai halverwege de braadtijd het vlees om. Voeg de room en de fijngehakte peterselie toe en breng op smaak. Laat nog zo'n vijf minuten sudderen. Vervolgens neemt u de pan van het vuur en voegt u de geklopte eierdooier toe. Dien goed warm op met aardappelnootjes. Indien nodig kunt u de saus binden met wat maiszetmeel.

4.55 PARELHOEN MET OESTERZWAMMEN

ingredienten:

1 mooie parelhoen
500 gr oesterzwammen
2 sjalotten
1 dl rode porto
1 koffielepel gevogeltefond in poedervorm
2 dl room

75 gr boter
peper en zout

bereiding:

Kruid de parelhoen van binnen en van buiten met peper en zout. Leg er 30 gram klontjes boter bovenop en zet het in de voorverwarmde oven op 210 graden. Voor een parelhoen van ongeveer 1,2 kg mag u rekenen op een braadtijd van 45 minuten. Een kwartier voor de parelhoen gaar is, laat u de fijngesnipperde sjalotten fruiten in een pan met 20 gram boter. Van zodra ze glazig worden, giet u er de porto bij en de gevogeltefond die u aangelengd hebt met een deciliter water. Laat op een hoog vuur tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat nog zachtjes sudderen. Was de oesterzwammen vlug in koud water met een beetje azijn en snij ze in twee. Laat ze uitlekken, dep ze droog en laat ze vlug stoven in een pan met 25 gram boter. Haal de parelhoen uit de ovenschotel. Verwijder het braadvet en blus de schotel met de saus. Schraap de braadrestjes goed bijeen, voeg de oesterzwammen toe en breng op smaak. Dien de parelhoen op met de saus van oesterzwammen en met verse deegwaren.

4.56 KALKOENGEBRAAD OP JAGERSWIJZE

ingredienten:

1 kalkoengebraad
250 gr champignons
2 sjalotten
2 soeplepels cognac
1 dl witte wijn
2 koffielepels gevogeltefond in poeder
1/2 dragontuiltje
1/2 kerveltuiltje
60 gr boter
peper en zout

bereiding:

Kruid het kalkoengebraad met peper en zout, leg er enkele klontjes boter op en zet in een voorverwarmde oven op 210 graden. Laat ongeveer veertig minuten braden. Maak de champignons schoon, snij ze in kleine plakjes en laat ze hun vocht afgeven in een pan met twintig gram boter. Voeg dan de fijngehakte sjalotten toe en laat gedurende drie minuten zachtjes fruiten. Overgiet met de cognac, laat een beetje inkoken en voeg dan de witte wijn toe. Laat tot de helft inkoken. Voeg de gevogeltefond toe die u in twee deciliter koud

water hebt opgelost. Laat vijf minuten zachtjes sudderen, voeg dan de fijngehakte kruiden toe. Breng op smaak. Neem de pan van het vuur en voeg twintig gram boter in kleine stukjes toe; Goed mengen met een garde. Snij het gebrad in dunne plakjes. Dien op met de saus vergezeld van gekookte aardappelen of pommes noisette.

4.57 HOEVEKAPOEN MET MONBAZILLAC EN CHAMPIGNONSAUS

ingredienten:

1 hoevekapoen ong. 3 Kg (zeer vlezige haan)
1 eetlepel arachide- of olijfolie
2 dl Monbazillac (zoete witte wijn)
1 bokaal kalfsfond (400 gr)
250 gr champignons
1,5 dl room
0,5 dl cognac
peper en zout
2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem

bereiding:

Snij de champignons in vier en stoof ze in een nootje boter. Kruid met peper en zout. Strijk de kapoen lichtjes in met olie. Kruid de binnenkant met peper en zout. Schuif in een voorverwarmde oven op 225 graden en laat ongeveer een half uur bakken. Draai regelmatig om, zodat de kapoen rondom goudbruin wordt en dat het vel goed uitzet. Verlaag de temperatuur naar 180 graden en laat de hoevekapoen nog een uur verder bakken, terwijl u hem regelmatig bedruipt met het braadvocht. Verwijder ook het overtollige vet uit de ovenschaal. Op die manier blijft de kapoen mals, maar niet vet. Verlaag de temperatuur in de oven naar 120 graden en laat de kapoen nog een dertigtal minuten bakken, eventueel afgedekt met aluminiumfolie. Blijf de kapoen regelmatig bedruipen met het braadvocht en verwijder het overtollige vet. Ontvet nogmaals en giet de wijn dan over de volledige kapoen, zodat al het vlees goed de smaak kan opnemen. Voeg de kalfsfond bij het braadvocht en laat nog vijftien minuten verder braden. Giet het braadvocht over in een kookpot en breng het aan de kook met 1,5 deciliter room en 0,5 deciliter cognac. Voeg de champignons toe en bind de saus beetje bij beetje met een mengsel van boter en bloem. Breng op smaak met peper en zout. Serveer met frietjes of kroketten en met gemengde sla of witloof.

4.58 GEBRADEN KIP MET JAGERSAUS

ingredienten:

1 mooie braadkip
250 gr champignons
1/2 citroen
2 sjalotten
3 soeplepels cognac
0,5 dl witte wijn
2 dl gevogeltefond
2 soeplepels fijngehakte peterselie
2 soeplepels fijngehakte dragon
80 gr boter
peper en zout

bereiding:

Kruid de kip van binnen en van buiten met zout en peper. Leg er enkele klontjes boter op en zet ze in de oven (oven voorverwarmen op 210 graden). Laat een uur en vijftien minuten braden. Intussen wast en snijdt u de champignons in schijfjes. Laat ze twee minuten bakken in een pan met vijftig gram gesmolten boter. Besprenkel ze met een vleugje citroen. Voeg er de fijngehakte sjalotten bij en laat zacht stoven. Giet de cognac en de wijn erbij en laat een beetje inkoken. Leng aan met de gevogeltefond en voeg er de fijngehakte kruiden bij. Laat vijf minuten sudderen op een zacht vuurtje. Neem de pan van het vuur en voeg de rest van de boter er beetje bij beetje bij. Goed mengen en op smaak brengen. Dien de kip in stukken gesneden op samen met de saus en aardappelnootjes.

4.59 KONIJN MET KRUIDEN

ingredienten:

1 konijn (in stukken gesneden)
20 kleine uien
100 gr spekblokjes
1 soeplepel tomatensap
2 dl room
1 soeplepel honing
1 dessertlepel Worchesterhiresaus
1 citroen
1 tuitje basilicum
1,5 dl witte wijn
1 blokje gevogeltebouillon
40 gr boter
bloem
peper en zout

bereiding:

Rol de stukken konijn in de bloem en laat ze vlug kleuren in een stoofpan met de gesmolten

boter. Wanneer het vlees mooi bruin is, doet u er de witte wijn en het tomatensap bij, aangelengd met een deciliter water. Voeg er het verkruimelde bouillonblokje bij, doe het deksel op de pan en laat een twintigtal minuten sudderen. Intussen bakt u de spekblokjes zonder vetstof in een pan met antikleeflaag. Laat ze uitlekken en laat in de plaats ervan de gesnipperde uien fruiten. Na twintig minuten sudderen voegt u bij het konijn de spekjes en de uien, de honing aangelengd met het sap van een halve citroen, de room, de worchesterhiresaus en de helft van de gehakte basilicum. Laat nog twintig minuutjes pruttelen. Breng op smaak en voeg er de rest van de gehakte basilicum bij. Dien goed warm op met verse deegwaren.

4.60 KIPPEROLLETJES MET GANDA-HAM

ingredienten:

1 kippefilet van 300 gram
3 sneden Ganda-ham
1 dikke gekookte wortel
peper
alufolie
1 kippebouillonblokje

bereiding:

Snij de kippefilet in twee en maak de stukken plat met de platte kant van een mes zodat u dunne lapjes krijgt die u gemakkelijk kunt oprollen. Bestrooi met peper. Bedek de fijne kippelapjes met de Ganda-ham. Zorg ervoor dat het vlees volledig bedekt is. Leg de gekookte wortel in het midden van elke filet en maak rolletjes. Wikkel de kipperolletjes in alufolie en laat ze gaar worden in kokend water waarin u het bouillonblokje hebt laten smelten. Laat zo'n dertig minuten pruttelen. Neem het vlees uit de papillot en snij de rolletjes in fijne plakjes. Dien ze lauw op met mayonaise met tuinkruiden, als voorgerecht met een slaatje of bij de aperitief.

Tip; Om het snijden gemakkelijker te maken, gebruikt u best een goed scherp mes of beter nog, een elektrisch mes.

4.61 PARELHOENTJE MET FINE CHAMPAGNE

ingredienten:

1 mooie parelhoen
4 sneetjes gerookt spek
3 soeplepels fine champagne
3 sjalotten
20 gr boter
2 dl gevogeltefond
2 dl room
5 jeneverbessen
peper en zout

bereiding:

Kruid het parelhoen van binnen met zout en peper. Bestrooi de buitenkant met peper en leg er de sneetjes spek op. Laat het parelhoen vijfenveertig minuten braden in een voorverwarmde oven op 210 graden. Twintig minuten voor het einde van de braadtijd laat u de fijngehakte sjallotten fruiten in een pan met de gesmolten boter. Van zodra ze glazig zijn, voegt u er de gevogeltefond bij, de room en de geplette jeneverbessen. Laat zachtjes sudderen. Als het parelhoen mooi bruin is, besprenkelt u het met de fine champagne en flambeert u het. Neem het uit de schotel en haal het spek eraf dat u in dunne plakjes snijdt. Verwijder het braadvet en vul de pan met de saus en de spekjes. Breng op smaak. Goed warm opdienen met fijne prinsessenboontjes en minikroketjes.

4.62 STRUISVOGELSTEAKS MET FRAMBOZEN

ingredienten:

4 struisvogelsteaks
1 soeplepel frambozenazijn
100 diepvriesframbozen
1 blokje gevogeltebouillon
2 dl room
40 gr boter
peper en zout

bereiding:

Breng drie deciliter water aan de kook met het blokje gevogeltebouillon. Intussen bakt u de struisvogelsteaks in een grote pan met de gesmolten boter. Laat het vlees bakken tot het van binnen lichtroze kleurt. Kruid met zout en peper. Neem de steaks uit de pan en hou ze warm. Verwijder het bakvet en blus de pan met de azijn. Doe er de bouillon bij en laat op een goed vuur tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat de saus een beetje indikken. Breng op smaak en voeg er de frambozen bij. Overgiet de struisvogelsteaks met de frambozensaus en dien op met

prinsessenboontjes en worteltjes. Geef er eventueel kroketjes bij.

4.63 KALKOENKARBONADEN MET LIMOENEN

ingredienten:

1 kg kalkoenkarbonaden
3 sjalotten
3 limoenen
2 dl room
0,5 dl arachide-olie
1 uitje
2 kopjes rijst
1/2 tuiltje munt
2 blokje kippebouillon
50 gr boter
1/2 komkommer
peper en zout

bereiding:

Maak een bouillon klaar met een liter water en de twee bouillonblokjes. Schil de komkommer, snij hem in de lengte in vier, haal er de pitten uit en snij hem in blokjes. Gooi deze gedurende drie minuten in kokend gezouten water. Laten uitlekken en even opzij zetten. Laat de kalkoenkarbonaden bruinen in een stoofpan met de olie. Wanneer het vlees aan alle kanten bruin ziet, het vuur lager zetten en de versnipperde sjalotten toevoegen. Enkele minuten laten stoven. Ondertussen de rijst opzetten. Wanneer de sjalotten glazig worden, aanlengen met een kopje bouillon, het limoensap en de room toevoegen. Gedurende een kwartier zachtjes laten stoven. Doe er dan de blokjes komkommer bij, breng op smaak en laat nog vijf minuten pruttelen. Voor de bereiding van de rijst; een fijngehakte ui stoven in een steelpan met de gesmolten boter. Wanneer hij glazig wordt er de rijst bijdoen. Gedurende een minuut mengen en dan aanlengen met vier kopjes bouillon. Mengen en twintig minuten op een zeer zacht vuurtje laten stoven. Vijf minuten voor het einde er de gehakte munt bijdoen. De rijst met de munt opdienen met de karbonaden, dit alles flink warm.

4.64 HAANTJE GEVULD MET SPINAZIE

ingredienten:

3 haantjes
100 gr gevogelteleverties

250 diepgevroren spinazie
150 gr champignons
1 snee oudbakken brood
een beetje melk
2 eieren
2 sjalotten
1 dl porto
25 cl gevogeltefond
100 gr boter
nootmuskaat
peper en zout
enkele houten prikkers

bereiding:

Laat de ontdroren spinazie een tiental minuten stoven met een kontje boter. Snij de champignons in dunne plakjes en laat ze hun vocht afgeven in een pan met een klontje boter. Snij de gevogelteleverties in dobbelsteentjes en bak ze vlug in een pan met een beetje boter. Klop de eieren tot een omelet. Voeg de snee brood toe die u tevoren in de melk gedoopt en laten uitlekken hebt, de spinazie, de champignons en de gevogelteleverties. Kruiden met een snufje zout, peper en nootmuskaat. Vul de haantjes met deze bereiding en sluit ze met enkele houten prikkers. Leg hier en daar een klontje boter op het vlees, bestrooi met peper en zout. Zet de haantjes in een voorverwarmde oven op 210 graden en laat dertig minuten braden. Intussen laat u de gehakte sjalotten zachtjes fruiten in een pan met een beetje boter. Van zodra ze glazig zijn, overgiet u ze met de porto en de gevogeltefond. Laat zachtjes sudderen. Als de haantjes gaar zijn, neemt u ze uit de ovenschotel en houdt u ze warm. Verwijder het braadvet, en blus de schotel met de saus. Schraap de braadrestjes goed bijeen en breng op smaak. Dien op met de saus apart. U kunt bij dit gerecht bijvoorbeeld een gratin dauphinois serveren.

4.65 GEVULDE KALKOEN MET GRAND-MARNIERSAUS

ingredienten:

1 kalkoen van ca. 2,5 kg met orgaanvlees
4 sjalotten
2 sneetjes brood
een beetje melk
300 gr niet gekruid varkens- en kalfsgehakt
2 eieren
1dl Grand-Marnier
1 appel
6 natuurkastanjes (in blik)
6 soeplepels olie
2 wortels

1 grote ui
1 blikje tomatenpuree (70 gr)
3 sinaasappelen
1 citroen
1 kruidnagel
1 laurierblaadje
1 dl witte wijn
30 gr boter
3 afgestreken soeplepels suiker
2 soeplepels wijnazijn
peper en zout

bereiding:

Laat de fijngehakte sjalotten fruiten in twee soeplepels olie. Van zodra ze glazig zijn, doet u ze in een slakom en voegt u het gehakt toe, de in melk gedoopte en uitgelekte sneetjes brood, eieren, vier soeplepels Grand-Marnier, peper en zout. Meng alles goed en voeg dan de kastanjes en de in kleine stukjes gesneden appel toe. Vul de kalkoen met deze bereiding, naai dicht met keukendraad en leg het vlees in een grote ovenschotel. Kruid met zout en peper, wrijf het vlees in met twee soeplepels olie en leg het in stukjes gesneden orgaanvlees errond. Zet de schotel in de voorverwarmde oven op 210 graden. Snij de wortels en de ui in dunne plakjes. Laat ze fruiten in een pan met twee soeplepels olie. Voeg de kruidnagel en laurierblaadje toe. Na een uur braden, schikt u de groenten rond het vlees en laat het geheel nog dertig minuten braden. Verdun de tomatenpuree in drie deciliter water en overgiet er de kalkoen mee. Giet ook de witte wijn erbij en laat nog eens dertig minuten braden. Intussen snijdt u dunnetjes de schil van de sinaasappelen en de citroen. Pers ze uit en vang het sap op. Snij de schil in fijne staafjes. Als de kalkoen gaar is, houdt u het vlees warm en filtert u de vleesjus. Doe de schilstaafjes in een pan met gesmolten boter. Bestrooi ze met suiker en laat ze een beetje karameliseren. Besprenkel ze met de azijn, het fruitsap, de rest van de Grand-Marnier en de vleesjus. Laat een beetje indikken op een zacht vuurtje tot u een siroopachtige substantie krijgt. Intussen snijdt u de kalkoen aan en snijdt u de vulling in plakken. Dien op met hertoginne-aardappeltjes. U kunt het gerecht garneren met bladerdeegbootjes gevuld met erwten, kastanjes, sinaasappelpartjes, enz....

4.66 GEBRADEN EENDEFILET MET MANDARIJNTJES

ingredienten:

1 eendefiletgebraad van ca. 800 gr.

8 mandarijntjes
1 teentje look
6 soeplepels Mandarine Napoleon
75 gr suiker
1/2 soeplepel azijn
1 koffielepel maiszetmeel
1 ui
2 kopjes rijst
60 gr rozijnen
2 soeplepels olie
peper en zout

bereiding:

Kruid het gebrad met zout en peper en leg het in een ovenschotel. Overgiet met sap van vier mandarijntjes en twee soeplepels Mandarine Napoleon. Voeg het geplette teentje knoflook toe en de zeer fijn gehakte schil van een van de mandarijntjes. Dek af en laat enkele uren marinieren op een frisse plek. Laat het gebrad uitlekken, dep het droog en laat het 35 tot 40 minuten braden in een voorverwarmde oven op 210 graden. Intussen doet u de rozijnen in een kom en overgiet u ze met twee soeplepels Mandarine Napoleon. Tenslotte giet u er een beetje warm water bij tot de rozijnen net onder staan. Snipper de ui en laat hem op een zacht vuurtje fruiten in een pan met een weinig olie. Van zodra de ui glazig is, doet u er de rijst bij. Meng goed gedurende een minuut en voeg dan vier kopjes water toe. Kruid met zout, breng aan de kook, en laat twintig minuten zacht sudderen. Vijf minuten voor de rijst gaar is, voegt de uitgelekte rozijnen toe. Intussen laat u de suiker in een soeplepel water smelten. Als de suiker blond wordt, voegt u er de azijn, gefilterde marinadejus en twee soeplepels Mandarine Napoleon bij. Voeg tevens het maiszetmeel toe dat u in een bodempje koud water verdund hebt. Laat zachtjes sudderen. Schil de overige mandarijntjes en snij ze in kleine stukjes. Neem het gebrad uit de oven en snij het in fijne plakken. Dien op met de saus en de rijst met rozijnen. Garneer met partje mandarijntjes. U kunt de saus anrijken met de schil van een mandarijntje in fijne staafjes gesneden.

4.67 HAZERUG A LA DIJONNAISE

ingredienten:

2 hazeruggen
2 dl rode wijn
2 soeplepels olijfolie
40 gr boter
2 sjalotten
2 dl room
2 soeplepels mosterd

2 soeplepels fijngehakte bieslook
1 dl wildfond
1 groot blik peren op siroop
1 pot veenbessencompotte
tijm
laurier
peper en zout

bereiding:

Been de hazerugge uit en zorg dat u vier filets van ongeveer honderd gram per stuk krijgt. Bestrijk ze met de olijfolie; wrijf stevig zodat de olie goed indringt. Leg de filets in een schotel, overgiet ze met de rode wijn en voeg een laurierblaadje en wat tijm toe. Laat een nacht rusten op een frisse plek en draai af en toe het vlees eens om. Laat de stukken hazerug uitlekken, dep ze droog en laat ze ongeveer acht minuten bakken op een matig vuurtje in een pan met gesmolten boter. Neem de hazerugfilets uit de pan, en doe in de plaats de gehakte sjalotten. Van zodra ze glazig worden, overgiet u ze met een deciliter wijn van de gefilterde marinade en met de wildfond. Schraap de bakrestjes goed bijeen en laat tot de helft inkoken op een hoog vuur. Voeg dan de room, de mosterd en de bieslook toe. Breng op smaak en laat nog twee minuten sudderen. Doe de filets in de saus, verwarm nog twee minuutjes en dien onmiddellijk op met pommés noisette. Terwijl u de saus aan het bereiden bent, verwarmt u de peren in hun sap en de veenbessencompotte in een klein pannetje. Dien beide op als garnering bij de hazerug.

4.68 HINDEBOUTGEBRAAD MALMAISON

ingredienten:

1 hindeboutgebraad van ca. 800 gr
1/2 fles rode wijn
2 soeplepels olijfolie
1 laurierblaadje
5 jeneverbessen
3 soeplepels cognac
2 sjalotten
25 gr boter
1 afgestreken soeplepel bloem
1 dl wildfond
1/2 pot bessenjam
1 dl room
4 appels
1 bosje tuinkers
peper en zout

bereiding:

De avond tevoren bestrijkt u het gebrad met olijfolie en overgiet u het met de rode wijn.

Voeg het laurierblaadje toe, de jeneverbessen en kruid met peper. Dek af en laat een hele nacht marineren. De volgende dag dept u het gebrad droog en zet u het gedurende zo'n vijftig minuten in een voorverwarmde oven op 210 graden. Hol de appels uit, en maak rondom een snee in de schil. Vul de appels met de bessenjam en zet ze eveneens in de oven. Laat de sjalotten op een zacht vuurtje fruiten in boter. Van zodra ze glazig zijn, bestrooit u ze met bloem. Meng alles goed en overgiet met twee deciliter wijn van de gefilterde marinade. Voeg ook de wildfond toe, de room en een soeplepel bessenjam. Laat een kwartiertje zacht sudderen. Filtreer en zet opzij. Als het gebrad gaar is, verwijdert u het braadvet. Besprenkel het vlees met cognac en flambeer het. Neem het gebrad uit de schotel en laat het op een rooster rusten. Giet de saus in de schotel, schraap de braadrestjes goed bijeen en breng op smaak. Snij het gebrad in fijne plakken van ongeveer een centimeter dik. Dien op met de gevulde appels en met de saus. Garneer met tuinkers en eventueel aardappelnootjes.

4.69 RAGOUT VAN JONGE BARBARIE-EEND

ingredienten:

1 barbie-eend
1 bos rapen
400 gr wortelen
300 gr aardappelen
1 blokje gevogeltebouillon (vetarm)
1 dessertlepel knoflookpuree (flesje)
1 kruidentuiltje
1 ui
gehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Snij de eend in stukken zoals kip. Laat ze in een grote pan bakken op een laag vuurtje en draai de vlam geleidelijk hoger van zodra het vet begint te smelten. Wanneer de stukken eend aan alle kanten mooi goudbruin zijn, haalt u ze uit de pan. Verwijder het vet op een bodempje na. Fruit hierin zacht de fijngesnipperde ui. Doe de stukken eend opnieuw in de pan en overgiet met 3/4 liter water, voeg er de knoflookpuree bij, het verkruimelde bouillonblokje en het kruidentuiltje. Doe het deksel op de pan en laat zacht sudderen. Schil de aardappelen en de rapen, en snij ze in blokjes. Schraap de wortelen en snij ze in dikke schijven. Doe alle groenten in de pan en laat verder gaar worden

op een zacht vuur, ditmaal zonder deksel. De ragout moet in totaal zo'n een uur pruttelen. Breng op smaak, bestrooi met gehakte peterselie en dien goed warm op.

4.70 KALKOENGEBRAAD SOLE MIO

ingredienten:

1 kalkoengebraad van ong. 800 gr
250 gr champignons
1 plak gekookte ham
0,5 dl witte wijn
1/2 blokje gevogeltebouillon
2 dl lichte room
2 soeplepels tomatenpuree
1/2 citroen
40 gr boter
2 soeplepels gehakte peterselie
peper en zout

bereiding:

Beboter lichtjes de bodem van een ovenschotel. Leg er het kalkoengebraad in zet de schotel in een voorverwarmede oven op 210 graden. Stel de oventijd in op ongeveer 45 minuten. Wanneer deze voor de helft voorbij is, de witte wijn over het gebraad gieten. Ondertussen de champignons wassen en fijn snijden. Doe ze in een steelpan met dertig gram gesmolten boter. Besprenkel ze met een scheutje citroensap, strooi peper en zout op en braad ze tot ze hun vocht verliezen. Overgiet ze dan met een deciliter warm water, voeg het verkruimeld bouillonblokje, de tomatenpuree en de room toe. Laat nog tien minuutjes pruttelen. Hak de plak ham fijn en voeg die samen met de gehakte peterselie bij de saus. Op smaak brengen. Haal het gebraad uit de oven wanneer het gaar is en laat het enkele minuten rusten. Giet de saus in de schotel en krab de resten los. Snij het gebraad in plakken van ongeveer een centimeter en dien ze op met de saus en verse pasta als nevengerecht.

4.71 CHIPOLATA VAN KIP MET GEPANEERDE AUBERGINES

ingredienten:

800 gr chipolata van kip
2 middelgrote aubergines
2 eieren
paneermeel
bloem
1 soeplepel olie
frituurolie

peper en zout

bereiding:

Was de aubergines, schil ze en snij ze in schijven van ongeveer acht millimeter dikte. Doe de bloem in een bord. Klop de eieren met peper en zout zoals voor een omelet in een ander bord. Doe het paneermeel in een derde bord. Haal de aubergineschijven achtereenvolgens door de bloem, de eieren en uiteindelijk het paneermeel. Doorprik de chipolata en braad ze op een matig vuur in een grote antikleefpan met een soeplepel olie. Frituur de aubergines in een grote pan met warme maar niet dampende olie. Leg ze een voor een op absorberend papier en houd ze warm. Dien de chipolata op met de gepaneerde aubergines en een tomatensaus met kruiden.

4.72 SLAATJE MET EENDEBORST

ingredienten:

100 gr gemengde sla
8 verse champignons
12 halve walnoten
bakje alfalfa (luzerne)
1 eendeborstfilet (ongeveer 300 gr.)
20 gr boter
1 eetlepel Creme de cassis
1 eetlepel rode wijnazijn
peper en zout
1 eetlepel notenolie

bereiding:

De sla wassen, drogen en over vier borden verdelen. De champignons schoonwrijven en in plakjes snijden. Noten, alfalfa en champignons op de sla schikken. Het vlees rozig bakken in hete boter, te beginnen met de velkant gedurende ongeveer vijf minuten en nog drie minuten aan de andere kant. Het vlees even inpakken in aluminiumfolie en het aanbaksel blussen met azijn en cassis. Van het vuur notenolie, peper en zout erdoor roeren. Het vlees schuin in plakjes snijden en over de sla verdelen. De saus erop scheppen en meteen opdienen.

4.73 KONIJN MET APPELMOES

ingredienten:

1 konijn (in stukken verdeeld)
150 gr spek
1 eetlepel boter
2 grote uien
2 teentjes knoflook
2 eetlepels bloem
1 borrelglas jenever
1 flesje bruin bier
mespuntje kaneel
2 blaadjes laurier
2 kruidnagels
peper van de molen
zout
1 kg stoofappels
griessuiker

bereiding:

De stukken konijn wassen en droogdeppen. Het spek in reepjes snijden en uitbakken in de boter. Intussen de uien en knoflook pellen, grof snijden en fruiten in het spekvet. Alles uit de pan scheppen en apart houden. De stukken konijn aanbakken, met bloem bestrooien en goed mengen. Uien, spek en knoflook erbij doen, blussen met jenever en bier. Kruiden met kaneel, laurier, kruidnagel, peper en zout. Het deksel op de pan zetten en een uur zachtjes laten stoven. De appels schillen, in stukjes snijden en stoven in een beetje water. Suiker erdoor roeren en alles opdienen met gekookte aardappelen.

4.74 KONIJN MET PRUIMEN VAN AGEN

ingredienten:

1 konijn in stukken gesneden
200 gr pruimen van Agen
12 uitjes
100 gr gerookte spekblokjes
1/2 fles witte wijn
1 dl champagnedraf
2 klontjes suiker
1 dessertlepel wijnazijn
50 gr boter
1 soeplepel olie
2 teentjes knoflook
bloem
tijn
peper en zout

bereiding:

Doe de pruimen in een kom en overgiet ze met de draf. Laat trekken. Rol de stukken konijn in de bloem. Laat ze kleuren in een cocotte met de olie en de helft van de boter. Wanneer ze aan alle kanten mooi goudbruin zijn, giet u er

de witte wijn bij, de geschilde teentjes look, peper, zout en tijm. Doe het deksel op de cocotte en laat vijftig minuten op een zacht vuur sudderen. Intussen schilt u de uitjes en doet u ze in een kleine steelpan met vijftentwintig gram boter, zout en peper en water tot alles net onderstaat. Doe het deksel erop en laat tien minuten pruttelen. Neem dan het deksel van de pan en laat verder stoven tot alle vocht verdampt is. Bak de spekblokjes en laat ze uitlekken. Doe de spekjes en de uitgelekte pruimen in de cocotte met het konijn en laat nog een kwartiertje stoven zonder deksel. Maak een karamel met de kontjes suiker en een soeplepel water. Stop het koken met de wijnazijn. Doe de karamel en de uitjes in de cocotte, kruid naar wens en dien onmiddellijk op met aardappelpuree of kroketjes.

4.75 STOFPOTJE VAN KONIJN MET DRUIFJES

ingredienten:

4 konijneruggen
250 gr gerookt spek in stukjes gesneden
1/2 fles witte Elzaswijn (vb. Pinot Blanc)
15 cl pineau des Charentes (wit)
1 blik druiven zonder pitten
4 sjalotten
2 eetlepels olijfolie
Provençaalse kruiden
peper en zout

bereiding:

Maak de bereiding liefst een dag van te voren klaar. Verhit de olijfolie in een kookpan en stoof de fijn gesneden sjalotten glazig. Leg de stukken konijn erin. Laat ze op een zacht vuurtje goudbruin kleuren. Voeg ook het spek toe en laat enkele minuten bakken. Voeg de witte wijn toe en kruid met een afgestreken koffielepel Provençaalse kruiden, peper en zout. Laat afgedekt sudderen op een zacht vuurtje. Voeg na 45 minuten de pineau des Charentes toe en laat nog 30 a 45 minuten verder garen. Voeg vijf minuten voor het einde de druiven met sap toe. Breng indien nodig op smaak met peper, zout en eventueel wat suiker. De dag zelf warmt u het stoofpotje terug op. Dien op met rijst of kroketten.

4.76 EENDENGEBRAAD EN APPELEN MET KANEEL

ingredienten:

1 gebrad van eendenfilet ongeveer 800 gr
50 gr boter
1 soeplepel arachide olie
500 gr Nicola-aardappelen
2 groene Granny-appelen
100 gr kristalsuiker
1 kofielepel kaneel
enkele mespuntjes gevriesdroogde vleesfond
peper en zout

bereiding:

Laat het gebrad in de boter en de olie bruin kleuren in een braadpan. Neem van het vuur en laat tien minuten rusten. Schil de aardappelen en kook ze in ongeveer vijftien minuten in gezouten water. Giet af. Leg ze in een goed geboterde vuurvaste schotel en zet enkele minuten in een warme oven op 210 graden tot ze volledig gaar zijn. Kruid het gebrad met zout en peper, leg het in een ovenschotel en laat ongeveer dertig minuten in de oven braden op 210 graden. Spoel de appelen en snij ze in schijfjes van ongeveer vijf millimeter dik. Verwijder het vet uit de pan, waarin u het gebrad hebt doen kleuren, en fruit daarin de appelen. Bestrooi ze met kristalsuiker en kaneel. Laat ze op een zacht vuur stoven tot ze een mooie goudgele kleur hebben. Neem het gebrad uit de oven. Giet het overtollige vet weg en blus de bodem van de schaal met vleesjus (water + vleesfond). Voeg deze saus bij de appelen. Serveer het gebrad in plakken, omringd met de gekarameliseerde appelen en met aardappelen. Zeef de saus en giet ze over het vlees.

4.77 KONIJNFILETS IN RODE WIJN

ingredienten:

800 gr konijnfilets
100 gr gerookte spekblokjes
5 dl rode wijn
1 wortel
1 ui
1 sjalot
1 teentje knoflook
1 selderiestengel
2 soeplepels gehakte peterselie
1 laurierblaadje
tijm
zwarte peperbollen
2 soeplepels olijfolie
bloem
peper en zout

bereiding:

Giet de rode wijn in een schotel. Hierbij voegt u de in rondjes gesneden wortel, de in stukjes gesneden selderie, de gesnipperde ui, sjalot en knoflook, de peterselie, enkele zwarte peperbolletjes, tij en het laurierblaadje. Leg de konijnfilets in deze marinade. Dek af en zet een dag in de koelkast. Nu en dan draait u het vlees om. Neem de volgende morgen de konijnfilets uit de marinade, laat ze uitlekken en dep ze droog. Filter de marinade en zet opzij. Bak de spekblokjes in een pan met de olijfolie. Van zodra ze goudbruin zijn, neemt u ze uit de pan. Doe in de plaats de stukken konijn die u tevoren in de bloem gerold hebt. Als ze een mooie kleur hebben, doet u er de spekblokjes terug bij en net voldoende marinade tot het vlees onderstaat. Laat dertig minuten sudderen op een zacht vuur. Neem de filets uit de pan en hou ze warm. Laat de saus indien nodig een beetje inkoken. Breng op smaak. Dien de filets op overgoten met de saus. Geef er appelbeignets bij of gebakken schijfjes appel met boter en minikroketjes.

4.78 HOEVEKIP MET ROZIJNTJES EN WITTE PORTO

ingredienten:

1 hoevekip (ongeveer 1,5 kg)
0,5 dl witte porto
1,5 dl droge witte wijn
1,5 dl vetarme room
1 sinaasappel
3 eetlepels witte rozijnen
1 eetlepel bosbessenconfituur
1 eetlepel olijfolie
maizena Express
2 kruidnagels
tijm
laurier
peper en zout

bereiding:

Week de rozijntjes gedurende ongeveer twee uur in de porto. Vul de buikholte van de hoevekip met de in partjes verdeelde sinaasappel, de kruidnagels, tijm en laurier. Strijk de hoevekip in met de olijfolie en schuif in de voorverwarmde oven op 250 graden. Als de kip na ongeveer twintig minuten goudbruin kleurt, giet u er de witte wijn over en kruidt u met peper en zout. Verlaag vervolgens de temperatuur tot 220 graden, dek af met aluminiumfolie en laat nog zestig minuten garen. Haal de kip uit de schotel en verwijder

de vulling. Maak de braadresten los met de porto en rozijntjes en giet in een pan. Breng aan de kook en doe er de room en bosbessenconfituur bij. Laat even koken en bind lichtjes met Maizena Express. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de kip in stukken en geef er de saus apart bij. Dien op met kroketten en peren.

4.79 RILLETES VAN EEND

ingredienten:

750 gr uitgebeende eendenbout
750 gr varkensschouder
75 cl cider
750 gr eendenvet
1 middelgrote ui
1 kruidnagel
12 jeneverbessen
1 takje tijm
1 blaadje laurier
peper en zout

bereiding:

Snij de eendenbouten en de varkensschouder in blokjes. Smelt het eendenvet in een grote pan en giet er de cider bij. Voeg er dan de vleesblokjes aan toe, de ui met de kruidnagel erin geprikt, de jeneverbessen en alle andere kruiden. Breng tot tegen de kook aan, schuim af en laat drie uur op een heel zacht vuurtje trekken in een open pan. Roer af en toe om. Schep de vleesblokjes met de schuimspaan uit de vloeistof en trek ze met behulp van een vork uiteen tot draadjes. Zet een glazen of metalen kom op een laag ijs. Schep het vlees en de vloeistof om en om in kleine hoeveelheden in de kom, laat even afkoelen en schep deze kleine porties vervolgens in een mooie terrine. Zo voorkomt u dat het vet komt bovendrijven. Dek de terrine af en zet ze op z'n minst twee dagen in de koelkast alvorens aan te snijden. Deze terrine serveert u met heerlijk borenbrood of stokbrood met wat aaugurkjes erbij.

4.80 KIPGOULASH

ingredienten:

1 soepkip
peper en zout
2 uien
1 prei

2 wortelen
2 teentjes knoflook
2 eetlepels paprikapoeder
4 tomaten
1/8 l room
zakje soepgroenten

bereiding:

Verdeel de kip in acht stukken, haal het vlees voorzichtig van de botten en knip de vleugels eraf. Trek dan een bouillon van de botten, het vlees en het zakje soepgroenten. Laat dit een uur trekken en zeef het vocht daarna. Voor magere bouillon deze koud laten worden en het vet eraf scheppen. Wrijf nu de stukken kip in met zout en peper, verhit de boter in de braadpan en bak het vlees hierin bruin. Neem daarna het uit de pan en zet even weg. Snij de wortels, de prei, de uien en de knoflook fijn en fruit alles in de bakboter. Neem de pan van het vuur, strooi de paprika over de groenten en giet er wat bouillon bij. Zet de pan weer op het vuur en voeg de rest van de bouillon toe. Ontvel en ontpit de tomaten, snij ze in fijne stukjes. Voeg ze bij het mengsel en laat gedurende vijf minuten meekoken. Pureer dit mengsel even met de staafmixer, niet volledig pureren er wat stukjes groenten overblijven. Voeg al roerend de room toe. Maak het geheel op smaak af met peper, zout en paprikapoeder. Doe de stukken kippevlees terug in de pan en laat alles nog een halfuurtje stoven. Geef bij deze goulash een zoetzure tomatensla en droge witte rijst.

4.81 KONIJN IN KRIKENBIERROOMSAUS

Ingredienten: Voor 8 personen

1,3 Kg konijn in stukken
37,5 geuze kriel
2 zoete uien
2 laurierblaadjes
1 takje tijm
3 eetlepels bruine suiker
2 koffielepels speculaaskruiden
1 bokaal ontpitte krieken op siroop (680 gr)
snuifje zout
2,5 dl room

Bereiding:

Laat flink wat boter goudbruin kleuren in een ruime pan en kleur er de stukken konijn lichtjes in aan. Schik de stukken in een hoge kookpot, deglaceer de pan met wat krieckenbier en giet over het konijn. Laat flink wat boter goudbruin

kleuren in een ruime pan en fruit er de in grove stukken gesneden uien in. Voeg bij het konijn, deglaceer de pan met een scheutje kriekenbier en doe dit ook bij het konijn. Voeg de tijm, laurier, speculaaskruiden en bruine suiker toe en overgiet met de rest van het kriekenbier en 2 dl sap van de ontpitte krieken. Laat op een laag vuur zachtjes sudderen tot het konijn gaar is. Kruid bij met een beetje zout. Neem het vlees uit de pot en hou het warm in een dienschotel. Giet de saus door een puntzeef en breng ze aan de kook. Voeg de room eraan toe en laat inkoken tot sausdikte. Roer de ontpitte krieken door de saus en giet ze over het konijn. Dien op met kroketten of gekookte aardappelen.

5 DESSERT

5.1 DAME BLANCHE CHOKOTOFF

6 Pers.

ingredienten :

200 g Chokotoffs (22 stuks)
120 mL melk
50 g Cote d'Or fondantchocolade

bereiding :

De melk aan de kook brengen in een pannetje. Op een klein vuurtje aan de kook houden, de Chocotoffs en de chocolade toevoegen. Mengen tot u een homogene saus bekomt.

Als u een microgolfoven gebruikt: De melk aan de kook brengen. De chocotoffs en chocolade toevoegen. Weer enkele seconden in de microgolfoven zetten. Eruit nemen, mengen en zo verder tot u een homogene saus bekomt.

5.2 BANAAN, CHOCOLADE EN ... BARBEQUE

ingredienten :

bananen
chocolade

bereiding :

Wanneer de barbeque naar zijn einde loopt, pelt u de bananen. Vervolgens kerft u ze middendoor en legt er stukjes chocolade tussen. Wikkel de banaan afzonderlijk in aluminiumfolie en leg ze op de rooster van de barbeque. Van zodra de chocolade gesmolten is, kan het festijn beginnen.

5.3 CHOCOLAT GLACE

ingredienten :

50 g fondant of melkchocolade
3 koffielepels oploskoffie
50 cl melk
4 klontjes suiker
15 cl room

bereiding :

Smelt de chocolade in een bain-marie met een beetje melk. Neem het van het vuur en voeg er de overige melk bij alsook de suiker en de oploskoffie. Goed mengen. Klop de room tot slagroom. Voeg voorzichtig 2/3 van de room bij de chocolade en plaats dit gedurende 30 minuten in de koelkast. Over de glazen verdelen. Bedekken met slagroom en eventueel versieren met chocoladeschildertjes.

5.4 BROCHETTE VAN FRUIT MET CHOCOLADE

ingredienten :

diverse stukjes fruit (vers)
chocolade

bereiding:

Kies uw favoriete zomervruchten. Snij deze in stukjes en prik ze op houten stokjes. Laat de chocolade smelten in een bain-marie. Dompel nu de fruitbrochettes in de chocolade. Leg nadien de fruitbrochettes in de koelkast om de chocolade opnieuw te laten opstijven.

5.5 CHOCOLADEBRETZELS

ingredienten:

120 gr zachte boter
100 gr fijne kristalsuiker
60 gr cacaopoeder
1 ei
275 gr bloem
fijne poedersuiker

bereiding:

Meng de boter en de suiker met de lectrische plopper tot er een homogeen mengsel ontstaat. Los de cacao op in 1 dl water, voeg dit bij de boter. Doe er dan een geklopt ei in. Goed mengen. Voeg geleidelijk aan de bloem toe. Goed kneden, bij voorkeur met de keuken robot. Het resultaat is een kneedbaar deeg (voeg desnoods nog wat water toe). Verwarm de oven voor op 180 graden. Bedenk de ovenplaat met zwavelhoudend papier. Schik er geleidelijk aan de bretzels op. Om de brtezels te maken, rolt men het deeg eerst in lange dunne slierten van ongeveer 25 cm lengte. Kruis de twee uiteinden twee maal. Leg de aldus gevormde lus bovenop het dwarsstuk. Alles gaat nog makkelijker op een werkblad dat lichtjes met bloem is bestrooid. Wanneer de ovenplaat vol ligt, plaatst u ze gedurende 10 minuten in de oven. Daarna laat u alles afkoelen op een rooster. Om alle koekjes klaar te krijgen zal u twee bakbeurten nodig hebben. Bestrooi de bretzels met fijne poedersuiker en bewaar ze in een hermetisch afgesloten doos.

5.6 BABA MET RUM

ingredienten :

250 gr. bloem
15 gr gist
4 eieren
100 gr margarine
1/2 kop melk
1 eetlepel bloedsuiker
zout
een glas rum
250 gram suiker

bereiding :

Verwarm een aarden pot en giet daarin de bloem. Maak een kuiltje, leg er de gist in, overgiet met de lauwe melk. Nadat u de eieren toevoegde, mengt u alles met de toppen van de vingers tot u een mooi deeg bekomt. Bedek de kom met een doek en laat het deeg gedurende 45 minuten rijzen. Voeg dan de zachte margarine alsook 1 eetlepel bloedsuiker en een snuifje zout toe. Neem dan een vorm voor babagebak. Vet die in met boter en bestrooi die met bloem. Doe er het deeg in en laat nog gedurende 30 minuten rijzen. In een hete oven bakken gedurende 45 minuten. Wanneer het gebak klaar is en terwijl het nog warm is overgiet u het met de rumsaus.

Bereiding van de rumsaus

Laat 250 gram suiker met een glas water in een pan smelten. Voeg er een glas rum aan toe.

5.7 APPELGRATIN

ingredienten :

1 citroen
8 stevige renette appels
80 gr. ALL-BRAN van Kellogs
175 gr. boter
100 gr. poedersuiker
100 gr. amandelpoeder
8 eetlepels rum
een snuifje kaneel

bereiding :

Verwarm 1 liter water met suiker en het sap van een citroen in een pannetje. Schil de appels en snijd ze in plakjes van een centimeter dik. Als de siroop begint te koken doet u er de appels in. Laat 2 a 3 minuten borrelen en laat dan uitlekken.

Vet een schotel in en leg de All-Bran op de bodem. Schik daarover zorgvuldig de plakjes appel. Smelt de boter en de rest van de suiker. Doe er vervolgens de amandelpoeder, de kaneel en de rum bij. Kneed dit malse deeg en spreid het over de appels. Zet de schotel ongeveer 15 minuten in de oven onder de grill. Warm opdienen met slagroom.

5.8 GRIESMEELPUDDING MET RODE BESSEN

ingredienten :

0,5 L melk
45 gr griesmeel
35 gr suiker
100 - 200 gr rode bessen
suiker naar smaak

bereiding :

Kook de pudding vandaag, dan is hij morgen mooi stijf. Breng alle melk aan de kook, strooi er al roerende een mengsel van griesmeel en suiker in en laat de massa vijf minuten - onder geregeld roeren - zacht koken. Schenk de hete pudding in een natgemaakte vorm, laat hem afkoelen en zet hem afgedekt in de koelkast weg. Zet morgen de schoongemaakte bessen

enige uren weg met suiker en lag ze dan om de uit de vorm geschudde pudding.

5.9 RODE PUDDING

ingredienten :

500 gr. frambozen
500 gr. aalbessen
150 gr. suiker
het sap en de geraspte schil van een 1/2 citroen
150 gr. griesmeel
verse room of vanillesaus

bereiding :

Kook de bessen in een weinig water en pers ze dan door een fruitpers of een vergiet. Leng aan met water en citroensap tot u ongeveer 1 liter vocht verkrijgt. Breng dit sap met de suiker en de geraspte citroenschil aan de kook. Voeg het griesmeel eraan toe en laat de massa 10 a` 15 minuten doorkoken.

Giet de pudding in een met koud water gespoelde vorm en laat opstijven. Dien de rode pudding op met vloeibare room of met vanillesaus.

5.10 TIRAMISU

ingredienten:

2 eetlepels cacaopoeder
1/8 L melk
1 eetlepel suiker
1/8 L sterke koffie
2 eetlepels amandellikeur
200 gr. lange vingers (boudoirs)
40 gr. gehakte amandelen
6 eidooiers
75 gr. poedersuiker
500 gr. Mascarpone
30 gr. geschaafde amandelen
1/8 L slagroom

bereiding :

Een eetlepel cacao met twee eetlepels melk en de suiker losroeren. De rest van de melk met de koffie tegen de kook aanbrengen. De losgeroerde cacao met de amandellikeur erdoor roeren. In een schaal de helft van de lange vingers leggen, de helft van het koffiemengsel hierover lepelen. Bestrooien met de gehakte amandelen. Eidooiers met de poedersuiker met de handmixer schuimig kloppen. De mascarpone erdoor kloppen. De

helft van dit mengsel over de lange vingers uitstrijken.

De rest van de lange vingers hierop leggen en het koffiemengsel erover scheppen. De lange vingers afdekken met de rest van het mascarpone-mengsel.

De tiramisu in de koelkast minimaal een uur wegzetten. De geschaafde amandelen in een droge koekepan goudbruin roosteren.

Vlak voor het serveren de tiramisu met de rest van de cacao bestuiven en er de geschaafde amandelen over strooien. De slagroom stijfslaan en met behulp van een spuitzak rozetten op de tiramisu spuiten.

5.11 FLENSJES UIT OOSTENRIJK

ingredienten:

2 dl melk
1 ei
snuifje zout
1 1/2 theelepel suiker
150 gr bloem
4 eetlepels boter

voor de vulling:

4 eetlepels rozijnen
70 gr boter
70 gr suiker
snuifje zout
geraspte schil van 1/4 citroen
3 eierdooiers
300 gr kwark
1/8 l slagroom
3 eiwitten
2 eetlepels suiker

boter voor de vorm

1 ei
1/8 l melk
1 eetlepel suiker
poedersuiker

bereiding:

Roer de melk, het ei, het zout en de suiker door elkaar. Meng er zoveel bloem door, dat een dun vloeibaar beslag ontstaat. Smelt de boter en bak van het beslag dunne flensjes van ongeveer 15 cm diameter.

Was de rozijnen in heet water en droog ze. Roer de boter tot room met de suiker, de citroenschil en de eierdooiers. Schep er de kwark, de room en de rozijnen door. Klop de

eiwitten stijf, klop er de suiker door en schep het schuim door het kwarkmengsel.
Verwarm de oven voor op 180 graden. Bebeoter een vuurvaste schotel. Verdeel het kwarkmengsel over de flensjes, rol ze op en schik ze naast elkaar in de schotel. Klop het ei los met de melk en de suiker en giet over de flensjes. Bak ze in 20 minuten in de oven goudbruin. Strooi er poedersuiker over en serveer.

5.12 ENGELSE PUDDING

ingredienten

500 gr wit brood zonder korst
3/4 l melk
1/4 l room
5 eieren
100 gr boter
200 gr smyrna rozijnen
100 gr Korinthie rozijnen
muskaatnoot
100 gr suiker

bereiding:

De boterhammen flink bebotern. Op de bodem van een aarden of porseleinen vuurvaste schotel legt u een laag brood dat u bestrooit met met de helft van de gemengde rozijnen. Leg verder afwisselende lagen van brood en rozijnen. Klop de eieren in hun geheel met de suiker en een mespuntje muskaatnoot. Voeg er de melk aan toe en dan de room. Giet alles op de pudding en laat een halfuur rusten. Het brood moet al het vocht absorberen. Bedek met aluminiumfolie en zet het in de oven op 180 graden.

Na 75 minuten, verwijdt u de folie. Dan laat u de schotel nog 15 minuten warmen in de oven. Lauw opdienen: natuur of met Engelse creme.

5.13 CAMELFLAN MET AARDBEIEN

ingredienten:

voor de flan:
100 gr suiker
4 eieren
1/2 l melk
1 stokje vanille
boter om de vormpjes in te smeren

voor de garnering:
400 gr aardbeien

2 a 3 eetlepels griessuiker
1/2 citroen
eventueel wat room

bereiding:

De helft van suiker lichtbruin caraméliseren, in 3 a 4 eetlepels kokend water oplossen en in de beboterde vormpjes gieten.

Klop de eieren met de rest van de suiker lichtjes op. Breng de melk met de vanillestok aan de kook en giet al roerend bij de eieren. Verwijder de vanillestok. Verdeel de creme over de vormpjes en schik deze in een grote pan. Vul de pan met kokend water tot op de helft van de hoogte van de flanvormpjes en 50 a 60 minuten onder een deksel op kookpunt laten trekken. Zonodig een beetje water toevoegen.

Maak ondertussen de aardbeien schoon en snijd ze in stukjes. Laat trekken met wat suiker en citroensap.

Haal de afgekoelde flans uit de vormen, schik ze op borden en omring ze met de aardbeien. Serveer naar smaak met slagroom.

5.14 PERENFLAN MET VANILLESaus

ingredienten:

500 gr stoofperen (of peren uit blik)
1 fles witte wijn
190 gr fijne tafelsuiker
1 kaneelstokje
30 gr boter of margarine
geraspte schil van een citroen
5 eidooiers
2 eetlepels zelfrijzend bakmeel
1 theelepel gemalen kaneel
3 3/4 dl melk
100 gr fijngemalen amandelen
1 vanillestokje (opengesneden)
1 theelepel maizena
poedersuiker

bereiding:

Peren schillen, halveren en klokhuis met meloenboor verwijderen. Wijn met 25 gram suiker en kaneelstokje aan de kook brengen. Peren toevoegen en in 1 1/2 uur beetgaar koken. Peren laten uitlekken. Een halve peer in plakjes snijden, de rest in stukjes.

Boter, citroenrasp, 125 gram tafelsuiker en 3 eidooiers met de garde dik en luchtig kloppen. Achtereenvolgens mee, gemalen kaneel, 1 1/4 dl melk, amandelen en peer erdoor spatelen. In een ingevette ronde ovenschaal scheppen. De

flan in een warme oven (175 graden) in 40 minuten gaar bakken.

1/4 liter melk met vanillestokje aan de kook brengen en ongeveer 10 minuten laten trekken. In een kom 2 eidooiers met maizena en 40 gram suiker tot een licht romig mengsel kloppen. De kom in een bak met water zetten en er hete melk al kloppend bijvoegen. Blijven kloppen tot de saus gebonden is.

De flan bestuiven met poedersuiker en in het midden een waaier van peer leggen. De saus er apart bijgeven.

5.15 POMPOENCHARLOTTE

ingredienten:

een kleine pompoen
3 eierdooiers
100 gr suiker
8 gr maismeel
3 blaadjes gelatine
1 pakje lange vingers (boudoirs)

bereiding:

Schil de pompoen en snijd het vruchtvlees in stukjes. Verwijder de pitjes en weeg 500 gram vruchtvlees af. Maak hiervan sap met de sapcentrifuge. Laat de gelatine weken in koud water. Klop de eierdooiers en de suiker op tot een wit schuimig mengsel. Roer er 150 gram pompoensap en maismeel door. Laat het mengsel een minuut opwarmen terwijl u het voortdurend opklopt. Voeg de geweekte gelatine toe, roer goed en laat afkoelen. Klop de room op. Bekleed de bodem en de wanden van een charlottevorm met biscuits. Als het pompoenmengsel half opgesteven is, roert u er de opgeklopte room door. Vul de charlotte met deze bereiding en laat een nacht in de koelkast staan.

Haal de charlotte uit de vorm en versier met toefjes slagroom. Giet wat van het resterende pompoensap rondom de charlotte.

5.16 APPELFLAN MET ADVOCAAT

ingredienten:

2dl melk
1 vanillestokje
100 gr boter
100 gr bloem

4 eierdooiers
2 appels Jonagold in stukjes gesneden en in boter gestoofd
4 eiwitten
300 gr suiker
1/2 fles advocaat
room

bereiding:

De melk aan de kook brengen samen met het vanillestokje. De boter bewerken tot ze zacht is en door de bloem mengen. De kokende melk voorzichtig al roerend erbij gieten. Nog zo'n 4 a 5 minuten op het vuur laten indikken en er de eierdooiers en de stukjes appel door mengen. De eiwitten tot stevig schuim kloppen en door de bereiding scheppen. Een vuurvaste schotel met boter bestrijken, bodem en wanden met suiker bestrooien en daar de pudding ingieten (niet meer dan drie vierde vullen). Even laten opstijven en dan 40 minuten in de oven laten rijzen en bakken au bain-marie. De pudding uit de vorm halen, laten afkoelen en net voor het opdienen overgieten met advocaat. Afwerken met een toefje room.

5.17 APPELTAART

ingredienten:

150 gr bloem
100 gr zachte boter
50 gr suiker
1 eidooier
1/4 l melk
1 ei
20 gr vanillepoederpudding
35 gr suiker
4 appels
suiker
kaneelpoeder
abrikozenconfituur

bereiding:

Doe de bloem, de suiker, de eidooier, de in stukjes gesneden boter en een snuifje zout in een kom. Meng eerst alles met een vork (of elektrische deeghaken) en kneed er dan snel een deegbal van. Laat het deeg een uur rusten in de koelkast. Mix alle ingrediënten voor de pasteibakkersroom en doe het mengsel in een pannetje met een dikke bodem. Laat de saus op een zacht vuurtje dik worden onder voortdurend kloppen. Schil de appels, boor het klokhuis eruit en snijd de vruchten in schijfjes. Bekleed een taartvorm met het uitgerolde deeg en bestijk de deegbodem met pasteibakkersroom. Schik er de schijfjes appel

over. Bestrooi met suiker en kaneelpoeder en bak de taart op 175 graden gedurende 30 minuten. Bestrijk de nog warme taart met een dun laagje opgewarmde abricozenconfituur.

5.18 KARAMELFAN

ingredienten:

8 eieren
1 l melk
300 gr suiker
1 vanillestok

voor de karamel:

300 gr suiker
1 dl water

bereiding:

Kook de suiker tot ze donkerbruin kleurt. Blussen met een deciliter water, eventjes laten doorkoken. Giet dit mengsel in de vorm en laten afkoelen.

Kook de melk samen met de suiker en de vanillestok. Giet na het koken, de kokende-massa op de losgeslagen eieren en roer goed door. Giet deze massa voorzichtig op de afgekoelde karamel.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg een krant in een diepe ovenschotel, vul deze met kokend water en zet er dan de vorm in (au bain marie). De krant zal het overkoken beletten. Vul de vorm aan met flanmengsel. Bak vervolgens gedurende 50 minuten in de oven.

Om te controleren of de flan gaar is neem je een priem en steek die in de flan. Als er niets blijft aanhangen is de flan klaar.

Laat de flan afkoelen, maak de randen los met een mes, en stort hem dan voorzichtig op een ondiepe schotel.

Serveer met half opgeslagen room en sigarettenkoekjes.

5.19 APPELBEIGNETS

ingredienten:

1 Kg appels
300 gr bloem
zout
2 eieren
2 koffielepels suiker
2 lepels olie
3 dl bier
poedersuiker
eventueel Kirsch

bereiding:

De appels schillen, het klokhuis verwijderen en in schijven snijden van ongeveer een centimeter dikte. De appelschijven bestrooien met suiker en eventueel Kirsch. De bloem zeven. Zout, suiker, eidooiers, olie en bier toevoegen. Het eiwit stijfkloppen en door het deeg mengen. De appelschijven in het deeg draaien en bakken in frituurvet op 175 graden. De beignets laten uitdruipen en bestrooien met poedersuiker.

5.20 PANNEKOEKENTAART

ingredienten:

2 eieren
tweehandenvol bloem
een gulle scheut melk
vanillesuiker
snuifje zout
puddingpoeder
abricozenconfituur

bereiding:

Van 2 eieren, tweehandenvol bloem en een gulle scheut melk, vanillesuiker en een snuifje zout roert u een soepel pannekoekendeeg. Bak de pannekoeken in wat hete olie. Laat de pannekoeken afkoelen op een rooster of wat keukenpapier. Maak intussen met een pakje puddingpoeder een gladde pudding. De pannekoekentaart tovert u door de pannekoeken laag om laag te bestrijken met pudding en abricozenconfituur. De taart een uur laten opstijven in de koelkast en aansnijden in spien.

5.21 KIWITAART

ingredienten:

1 pakje voorgerold kruimeldeeg
8 kleine kiwi's
3 eieren
12 cl room
1 zakje vanillesuiker
60 gr suiker
1 soeplepel bloem
1 limoen
2 soeplepels rum
boter

bereiding:

Haal het deeg uit de koelkast. Klop de eieren als voor een omelet. Voeg er suiker, de vanillesuiker en de bloem aan toe. Dit mengsel goed kloppen. Voeg er dan de room en eventueel rum bij. Rasp de schil van de limoen en voeg dit bij de room. Even opzij zetten. Beboter lichtjes een taartvorm. Leg er de schijf kruimeldeeg in. Druk de randen goed aan en verwijder de restjes die over de rand komen. Schil de kiwi's, snij ze in schijfjes en schik deze op het deeg. Giet hier de taartvulling overheen en zet alles in de oven. De oventijd bedraagt 35 minuten. Laat de taart afkoelen alvorens ze uit de bakvorm te nemen.

5.22 FRUITIG DESSERT

ingredienten:

voor 3 personen

1 kleine suikermeloen (cavaillon)
425 gr lychees (vers of blik)
1/2 kop mango of papaya in dobbelsteentjes
1 kop watermeloen on balletjes
2 of 3 Nieuwzeelandse kiwi's in schijfjes
2 of 3 eetlepels sinaasappelsap

bereiding:

Verwijder de bovenkant van de suikermeloen en hol ze uit, met behoud van de dikke schil. Verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in dobbelsteentjes. Maakt het overige fruit klaar. Schik vervolgens alle fruit mooi in de meloen en besprenkel met het sinaasappelsap.

tip:

Als variant kunt u ook suikermeloen vullen met zomervruchten zoals aardbeien, frambozen en rode bessen...

5.23 CITROENSORBETS

ingredienten:

voor 4 pers.

2 citroenen
1 kopje water
1 kopje suiker
1 eiwit
champagne of schuimwijn

bereiding:

Schil de citroenen dun en laat de schillen met water en suiker een tiental minuten koken. Koelen en zeven. Voeg dan het citroensap en het opgeklopte eiwit aan het vocht toe.

Plaats de bereiding in de diepvriezer, maar roer de massa geregeld om, zodat ze gelijkmatig bevriest. Verdeel over 4 hoge glazen en overgiet met een scheut champagne of schuimwijn.

Op dezelfde manier kan ook sinaasappelsorbet worden bereid, maar voeg er dan wel wat citroensap bij. De champagne kan ook worden vervangen door een drup vodka.

5.24 BAVAROIS MET VRUCHTEN

ingredienten:

8 eierdooiers
1 L melk
7 blaadjes witte gelatine
200 gr. suiker
100 gr aardbeien
100 gr ontpitte druiven
1 in stukjes gesneden Jonagold appel
50 gr braambessen
250 gr frambozen
50 gr boter

bereiding:

Breng de melk aan de kook met de suiker, neem de pan van het vuur en klop er de losgeroerde eierdooiers door samen met de vooraf in water geweekte gelatine. Bestrijk een bavaroisvorm met de boter en lag daarin het schoongemaakte fruit, behalve de frambozen. Giet de warme eiercreme op de vruchten in de vorm en laat afkoelen. Laat vervolgens in de koelkast nog een paar uur opstijven. Snij de bavarois in plakken en sereveer met een coulis (puree of moes) van de gepureerde frambozen.

5.25 ZOMER RUMTOPF

ingredienten:

500 gr aardbeien
1.500 gr fijne suiker
3 tot 4 flessen Oostenrijkse Strohrum of Jamaicaanse rum (0,7 L met 54 % alcohol)
2 Kg fruit naar keuze

bereiding:

De eerste laag van de rumtopf wordt altijd gevormd door aardbeien. Na het wassen dept u ze droog met keukenpapier en u bestrooit ze rijkelijk met suiker. Een nachtje laten trekken en in de pot leggen, de vruchten overgieten met rum tot ze onderstaan. Sluit de pot hermetisch af met huishoudfolie en doe daar het deksel overheen. Zet weg op een koele, donkere plek en controleer regelmatig. Al het andere fruit wast en droogt u af (fruit met een stevige schil zoals appel of meloen, schilt u) en u laat het een nacht trekken in suiker.

Leg het fruit in de rumtopf, meng voorzichtig en overgiet het geheel opnieuw met rum. Als u er tegen het einde van het seizoen het laatste fruit aan toegevoegd hebt, laat u de pot nog 4 weken rusten, en dan kan de smulpartij beginnen.

5.26 GEGRATINEERD FRUIT MET LIMOEN

ingredienten:

3 eieren
60 griesmeelsuiker
1,5 l room
2 limoenen
500 gr fruit (naar keuze)

bereiding:

Scheid het eiwit van de dooiers en klop het met de suiker tot een wit mengsel. Voeg de room toe en meng alles goed. Pers de limoenen en voeg het sap bij het mengsel.

Was het fruit en schil het indien nodig. Snij de grote stukken in twee helften of in schijfjes. Schik het fruit in afzonderlijke ovenschoteltjes. Giet er het mengsel overheen. Zet de schoteltjes enkele minuten onder de ovengrill, zo dicht mogelijk bij de warmtebron. Haal ze eruit van zodra ze een kleurtje krijgen. Lauw opdienen.

Alle fruitsoorten kunnen op deze manier worden bereid, zelfs fruit uit blik. U kan dit dessert ook met een enkele fruitsoort bereiden: gegratineerde frambozen, gegratineerde bananen, gegratineerde mango,

5.27 NORMANDISCHE APPELTJES

ingredienten:

4 appels
een klontje boter

4 eetlepels aalbessengelei
3 eieren
1 dl melk
1 dl room
1 mespunt kaneel
1 mespunt gember
60 gr suiker

bereiding:

Schil de appels, halveer ze en verwijder het klokhuis. Schik de appels op een beboterde vuurvaste schotel. Bestrooi ze met suiker en vul de holten op met aalbessengelei. Klop de melk, de room en de eierdooiers met kaneel, gember en het grootste deel van de suiker tot een schuimige massa. Giet over de appels. Dek de schotel af en bak ongeveer 30 minuten in een oven van 200 graden.

Klop de eiwitten tot sneeuw, voeg de resterende suiker erbij en verdeel het schuim in de schotel zonder de appels te bedekken. Schuif terug in de oven, zonder deksel, zodat er een korstje opkomt (na ongeveer 10 minuten).

Serveer, warm, lauw of koud, Normandische appeltjes smaken altijd.

5.28 GEPOCHEERDE PEREN MET SABAYON EN CHOCOLADEKOEKJES

ingredienten:

4 mooie peren (Doyenne du Comice)
50 cl rietsuikersiroop
1 kruidnagel
4 eidooiers
100 gr poedersuiker
5 cl sojasaus Kikkoman
4 grote ronde koekjes met chocolade

bereiding:

De siroop en de kruidnagel in een stoofpot doen en zachtjes aan de kook brengen. De peren in hun geheel schillen, de steeltjes eraan laten. Ze rechtop in de kokende siroop zetten. De siroop moet tot aan het steeltje komen. De peren gedurende 25 a 30 minuten op een zacht vuurtje pochieren. De stoofpot van het vuur nemen en de peren in de siroop laten afkoelen. De peren vervolgens op vier dessertborden schikken en ze op een koele plaats zetten.

De sabayon klaarmaken, in een zacht borrelend warmwaterbad de eidooiers met een halfglas koud peren kookvocht en de poedersuiker kloppen tot er een homogeen

schuimende sabayon ontstaat. De saus uit warmwaterbad halen, er de sojasaus bijgieten en nog drie minuten verder opkloppen. De warme sabayon over de peren gieten en onmiddellijk opdienen met een koekje.

5.29 ZURIG SCHUIMTOETJE

ingredienten:

1 roze pompelmoes
1 sinaasappel
2 limoenen
3 eieren
25 gr bloem
100 gr suiker
2 gelatineblaadjes

bereiding:

Laat de gelatineblaadjes weken in een bodem koud water. Pers het sap uit de vruchten en zet er 25 cl van opzij. In een pan die u van het vuur houdt, klopt u de eierdooiers met de suiker en de bloem. Verdun dit dan geleidelijk aan met die 25 cl fruitsap. Laat deze bereiding indikken op een zacht vuurtje terwijl u roert met een houten lepel. Opgelet: het mengsel mag NIET koken. Giet het dan in een slakom en laat het lauwwarm worden. Klop het eiwit tot een vast schuim en voeg dit zachtjes bij de lauwe bereiding door de massa van boven naar beneden op te heffen. Verdeel het aldus bekomen schuim in dessertbekers, bedek ze met cellofaan en laat ze enkele uren in de koelkast opstijven. Koel opdienen, eventueel versierd met reepjes schil die in kokend water werden geblancheerd en/of partjes sinaasappel.

5.30 IJSSOUFLE'S MET PEREN

ingredienten:

750 gr rijpe Doyennepere
3 eieren
50 gr griessuiker
50 gr fijne bloedsuiker
3,5 dl room

bereiding:

Scheid het eiwit van de dooiers en klop de dooiers samen met de griessuiker tot een wit mengsel. Klop eveneens de room op. Klop dan het eiwit tot een stevig schuim terwijl u er de bloedsuiker bijvoegt. Schil de peren en bewerk ze met de mixer tot een fijne puree. Meng er de geklopte dooiers in en dan de slagroom.

Tenslotte voegt u er voorzichtig het eiwitschuim bij. Knip vier repen aluminiumfolie van 12 cm breedte. Plooi deze dubbel en druk ze rond 4 ovenschaaltjes, zodat de folie 3 cm boven de rand uitsteekt. Giet de bereiding in deze schaaltes tot 1 a 2 cm over de rand. Laat ze een hele nacht in de diepvries opstijven. Een half uur voor het opdienen, zet u de souffles in de koelkast. De aluminiumfolie verwijdt u net voor het serveren.

5.31 SALADE VAN DRIE WERELDDELEN

ingredienten:

4 sinaasapples
3 kiwi's
8 dadels
60 gr suiker
2 soeplepels Cointreau

bereiding:

Pers het sap uit een sinaasappel en voeg er de suiker en 0,5 dl water bij. Breng aan de kook, zet het vuur zachter en laat het nog een tiental minuten pruttelen tot dit mengsel in een lichte stroop verandert. Haal het dan van het vuur en giet er de cointreau bij. Giet de stroop in een diep bord om af te koelen. Schil de drie overige sinaasappels en snijd het vruchtvlees in schijfjes. Schil de kiwi's en snijd ze eveneens in schijfjes. Ontpit de dadels en snijd ze in fijne reepjes. Verdeel het fruit over vier borden, overgiet het met wat stroop en zet alles ruim een uur op een koele plaats alvorens op te dienen.

5.32 ROMIG IJS

ingredienten:

4 eieren
1 flesje vanille-essence
130 gr suiker
3 dl room

bereiding:

Eigelen van het eiwit scheiden, suiker en vanille aan het eigeel toevoegen. Het mengsel opkloppen en de room opkloppen tot die dik genoeg is. Spatel de room vervolgens door het eigeelmengsel. Eventueel essences, likeur of vruchten naar smaak toevoegen. De eiwitten stijf kloppen, door het roommengsel scheppen.

Het mengsel in een laag bakje gieten. Een a twee uur laten opstijven, dan steeds opnieuw mengen om een soepel geheel te krijgen.

5.33 MELOEN-SORBET

ingredienten:

50 gr suiker
3 dl water
500 gr fijngemalen vruchtvlees van meloen
2 eetlepels citroensap

bereiding:

Kook het water met de suiker totdat de suiker is opgelost. Laat de stroop afkoelen en vermeng ze met de fijngemalen meloen en het citroensap. In een vriesbakje gieten, laten bevriezen maar regelmatig omroeren. Serveren in een uitgeholde meloen.

5.34 CLAFOUTIS MET REINE-CLAUDES

ingredienten:

700 gr reine-claude
4 eieren
1,5 dl slagroom
6 soeplepels suiker
2 soeplepels bloem
een nootje boter

bereiding:

De oven voorverwarmen op 180 graden. De pruimen wassen, in twee snijden en ontpitten. Een ovenschotel inboteren, bestrooien met een soeplepel suiker en er de pruimen inleggen met de bolle kant naar boven. Klop de bloem met een ei. Wanneer het mengsel homogeen wordt, er een tweede ei bijkloppen, enzovoort tot en met de vier eieren. De slagroom en vier soeplepels suiker toevoegen. Goed mengen. Giet deze creme over de pruimen en zet de schotel in de oven. De baktijd bedraagt veertig tot vijfenveertig tot de clafoutis stevig en goudbruin wordt. Lauw opdienen en bestrooien met een soeplepel suiker.

5.35 WITTE-CHOCOLADETAART

ingredienten:

100 gr witte chocolade
4 eieren
175 gr boter

175 gr suiker
175 gr zelfrijzende bloem
50 gr amandelpoeder
2 eetlepels melk

voor de vulling:

6 dl room
2 eetlepels cacaolikeur (creme de cacao)
350 gr witte chocoladeschilfers

bereiding:

Smelt de chocolade in vier eetlepels water. Klop de eierdooiers onder de gesmolten chocolade. Roer de zachte boter met de suiker tot een gladde pasta. Roer er het chocolademengsel onder. Voeg de bloem en het amandelpoeder bij. Vermeng en giet langzaam de melk bij. Roer tot een glad beslag. Klop de eiwitten stijf, spatel het eiwitsneeuw onder het beslag. Giet het in een met bakpapier beklede cakevorm. Bak 50 tot 60 minuten in de voorverwarmde oven op 180 graden. Laten afkoelen. Verdeel de cake in drie schijven.

De vulling; Klop de room stijf, voeg de cacaolikeur bij.

Bestrijk de twee onderste cakeschijven met de room. Stel de cake weer samen, bestrijk bovenkant en randen met de rest van de room. Garneer met de chocoladekrullen en zet koel weg.

5.36 CHOCOLADE-SLAGROOM

ingredienten:

4 repen van 400 gr melk- of fondantchocolade
300 gr verse room
50 gr kristalsuiker

bereiding:

Rasp de chocolade. Giet de room en de suiker in een kom. Klop de room voorzichtig tot slagroom. Voeg er de geraspte chocolade aan toe. Serveer op ijs, taart, koffie of chocolademelk.

5.37 CHOCOLADE AMANDELGEBAKJES

ingredienten:

6 repen van 400 gr melk- of fondantchocolade
75 geraspte amandelen
40 gr cacaopoeder
60 gr boter
1 eiwit

bereiding:

Laat eerst de chocolade en dan de boter smelten "au bain-marie". Klop het eiwit voorzichtig tot sneeuw. Voeg er de geraspte amandelen aan toe. Meng alles met de smolten chocolade en laat drie uur rusten. Vorm uit deze pasta kleine bolletjes en rol ze in de cacaopoeder.

5.38 CHOCOLADEBISCUIT

ingredienten:

250 gr petit beurre koekjes
8 repen van 400 gr melk- of fondantchocolade
150 gr boter
2 eieren
100 gr kristalsuiker

bereiding:

Laat eerst de chocolade en dan de boter smelten "au bain-marie". Voeg er de suiker en de geklopte eieren aan toe. Breek de petit beurre koekjes in stukjes en meng alles. Bestrijk een taartvorm zorgvuldig met boter en schep er het beslag in. Laat enkele uren in de koelkast rusten. Haal vervolgens uw taart uit de vorm en dien hem in schijfjes van ongeveer een centimeter op.

5.39 SIBERISCHE PANNEKOEKJES MET TROPISCHE VRUCHTEN

ingredienten:

Voor de flensjes:

125 gr zelfrijzende bloem
2 eieren
2,5 dl melk
8 eetlepels water
1 eetlepel griessuiker
1 pakje vanillesuiker

Voor de vulling:

12 eetlepels tropical-mix (stukjes tropische vruchten)

4 eetlepels griessuiker
4 bolletjes vanille-ijs
4 glaasjes Cointreau of Grand Marnier

bereiding:

Mix de bloem met de eieren, de suiker en de melk. Voeg dan beetje bij beetje het water toe. Het beslag moet dun vloeibaar zijn. Dek de kom af met een vochtige doek en laat

tenminste een uur rusten. Bak dunne pannenkoekjes en hou ze warm. Verwarm de stukjes tropische vruchten op een zacht vuurtje. Leg op elk bord een flensje met drie eetlepels verwarmde vruchten en een bolletje vanille-ijs. Vouw de flensjes dicht en strooi er een eetlepel suiker over. Verwarm de likeur, giet hem over de pannenkoekjes en flambeer de pannenkoekjes.

5.40 CHARLOTTE MET CHOCOLADE

ingredienten:

100 gr dessertchocolade
25 cl melk
2 eieren
120 gr fijne kristalsuiker
35 cl room
8 gr gelatine (blaadjes of poeder)
1 doosje lange vingers
1 kopje koude koffie
enkele versieringen in chocolade
een lint

bereiding:

Dompel de gelatineblaadjes in koud water. Scheid de eiwitten en klop met een garde 90 gram suiker onder de dooiers. Breek de chocolade in stukjes en voeg er de melk bij. Verwarm op een zacht vuurtje tot de chocolade gesmolten is. Giet de chocolademelk beetje bij beetje op eidooiers en meng ze goed. Zet het mengsel terug op het vuur en laat het op een zacht vuurtje indikken. Intussen blijft u roeren met een houten lepel (let op: de room mag niet koken !). Neem van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en meng goed. Doe de room in een kom en laat afkoelen. Klop de eiwitten tot sneeuw en 25 cl room tot slagroom. Voeg zorgvuldig deze twee ingredienten bij de room. Zet een halfuur in de koelkast zodat de bereiding op kwark begint te lijken. Doe de koffie in een diep bord. Doop er snel de ongesuikerde kant van de koekjes in. Schik ze op de bodem en langs de zijden van een ronde bakvorm met de bolle kant naar buiten. Giet de chocoladeroom in het midden en duw goed aan. Bedek met cellofaan en zet enkele uren in de koelkast. Klop een deciliter room met dertig gram suiker tot slagroom. Versier er de charlotte mee. Garneer met chocolade en een lint. Koel opdienen.

5.41 BLADERDEEGGEBAKJE MET LAUWE SINAASAPPEL EN VANILLEIJS

ingredienten:

1 pakje bladerdeeg
4 sinaasappels
25 cl water
2 soeplepels suiker
1/2 l vanilleijs
1 soeplepel cointreau
1 soeplepel suiker (indien zure sinaasappels)

bereiding:

Was de sinaasappels grondig, schil ze met een dunschiller en snij de oranjeschillen in zo lang mogelijke reepjes. Doe de suiker in het water en breng dit aan de kook tot er siroop ontstaat. Dompel de schilreepjes in de siroop en laat ze er tien minuten in razen. Zet ze even opzij. Schil dan de sinaasappels ruw en scheid ze in partjes zonder een spoortje wit. Vang het sinaasappelsap op. Zet dit opzij. Snij uit het uitgerolde bladerdeeg vier schijven van ongeveer twaalf centimeter. Doe dit bijvoorbeeld met een kom. Schik deze schijven op de beboterde ovenplaat. Bak ze tien minuten aan 250 graden. Haal de bladerdeegschijven uit de oven en snij ze horizontaal in twee helften. Verwarm de sinaaspartjes in het sap en voeg er de cointreau bij. Voeg nog een soeplepel suiker toe indien de sinaasappels te zuur zijn. Plaats een bol vanilleijs op elk bladerdeeggebakje en schik er de sinaasappelpartjes rond. Versier met de geconfijte schilreepjes.

5.42 KIWIMOUSSE

ingredienten:

4 mooie rijpe kiwi's
4 eiwitten
4 dl room
200 gr fijne kristalsuiker
1/2 citroen
1 mespuntje zout

als versiering:

1 sinaasappel
1 banaan
aardbeien of ander fruit
amandelkoekjes of kattetongen

bereiding:

Snij de kiwi's horizontaal doormidden, hol ze uit met behulp van een lepeltje, bewaar de schuitjes. Doe het vruchtvlees in de mixerkom, besprenkel het met citroensap en meng alles goed. Zeef de puree om de pitjes eruit te halen. Voeg er de helft van de suiker bij en zet

opzij. Klop de room met de overige suiker tot een stevige slagroom. Meng deze voorzichtig onder de kiwipuree. Klop de eiwitten stijf (een mespuntje zout erbij doet wonderen). Meng het eiwit voorzichtig met een spatel onder de kiwiroom, zonder te kloppen. Proef even en voeg eventueel nog een beetje suiker bij. Vul de halve kiwi's met een garneerspuut of eenvoudig met een lepeltje. Schik er twee op elk bord en versier met partjes sinaasappel, banaan en ander fruit naar keuze. Rond af met een amandelkoekje of een kattentong. Koel opdienen.

5.43 PARFAIT MET AARDBEIEN

ingredienten:

500 gr aardbeien
125 gr suiker
4 eidooiers
2 dl room
enkele blaadjes munt

bereiding:

Doe de eidooiers in een steelpan en klo ze een beetje op met een garde. Zet opzij. Doe de suiker in een steelpan met twaalf centiliter water en verwarm tot u een heldere karamel krijgt. Neem onmiddellijk van het vuur en giet de karamel beetje bij beetje op de eidooiers terwijl u goed blijft roeren. Zet het pannetje op een zacht vuur en blijf het mengsel met de garde bewerken tot u een romige substantie verkrijgt. Laat zeker niet koken. Neem de pan van het vuur en blijf roeren tot het mengsel volledig koud is. Was de aardbeien. Hou er vier dikke en acht kleintjes apart. Doe de andere in de mixerkom. Voeg deze puree bij de room met eieren. Klop twee deciliter room stijf, zonder toevoeging van suiker. Voeg deze slagroom bij de bereiding. Proef en voeg er eventueel een weinig suiker bij. Doe de aardbeienroom in kleine vuurvaste schoteltjes en zet ze enkele uren in de diepvries. Zet de parfaits een half uur voor het opdienen in de koelkast. Ontvorm dan op dessertborden en garneer met de resterende aardbeien.

6 SNACKS

6.1 GEGRATINEERDE PASTA

ingredienten :

voor 4 pers.
250 gr pasta (zoals Tagliatelli)
200 gr geraspte Gruyerekaas
150 gr geraspte Parmesan
1 bokaal Bolonaise saus
250 gr gehakt
1 blik gepelde tomaten
6 sjalotten
4 teentjes look
peterselie
zout , peper
boter

bereiding :

Smelt een klompje boter en voeg er sjalotjes en look aan toe. Giet er vervolgens de bolonaise saus bij. Laat de saus 15 minuten zachtjes koken en kruid ze met peper, zout en peterselie. Kook ondertussen de pasta gaar en voeg er de saus aan toe. Verdeel het gerecht in individuele ovenkommetjes. Bestrooi telkens een laagje pasta met gruyere, parmesan. Leg op iedere portie een nootje boter en in de oven gratineren.

6.2 ZOMERS MACARONI-SLAATJE

ingredienten :

250 gr macaroni
80 gr zwarte olijven
2 rode pepers
3 sneden hesp
1 bosje peterselie
2 tomaten
zout en peper

voor de mayonaise :
1 koffielepel mosterd
1 ei
1/4 l olie
een scheutje azijn
zout en peper

bereiding :

Kook de macaroni gaar en laat ze afkoelen. Snij de pasta in gelijke stukken. Hak ondertussen de pepers in blokjes en de hesp in fijne reepjes.

Meng het geheel en voeg wat zout toe.

Maak zelf een mayonaise: meng de mosterd, het ei, een scheutje azijn en een beetje olie. Giet er tijdens het mixen de overige olie aan toe en kruid het met peper en zout. Giet vervolgens de mayonaise over het slaatje. Snij als versiering de tomaten in kwartjes en leg er de olijven bij. Versnipper tenslotte de gehakte peterselie over het gerecht en dien fris op.

6.3 SPAGHETTI

ingredienten :

500 gr spaghetti
400 gr gepelde tomaten
2 takjes peterselie
2 takjes selder
1 ui
2 teentjes knoflook
2 kippebouillonblokjes
scheutje olijfolie
2 stengels basilicum
oregano
zout, zwarte peper, peccorino (kaas)

bereiding :

Voeg een snufje zout, een scheutje olijfolie en 2 blokjes kippebouillon in 2 dl water en zet dit op het vuur. Laat de gepelde tomaten en de gesnipperde ui zachtjes koken. Voeg hierbij de knoflook, fijngehakte peterselie, stukjes selder en basilicum. Kruid het geheel na een half uurtje koken met zwarte peper en oregano. Breek vervolgens de spaghetti in stukken van 2 cm lang en kook de pasta gaar. Laat alles samen nog een tijdje zachtjes doorkoken. Serveer het gerecht heet en werk het geheel af met geraspte kaas.

6.4 TAGLIATELLE CASANOVA

ingredienten:

4 pers.

250 gr tagliatelle verde
250 gr champignons
2 plakken ham
1 eetlepel boter
1/2 citroen
peper en zout

voor de saus :

2 eetlepels cognac of whisky
4 eetlepels droge witte wijn
16 eetlepels Marsala
20 cl verse room
2 eetlepels scherpe mosterd
1 eetlepel aardappelmeel (of maismeel)
2 eetlepels koud water
tabasco
worchesterhiresaus
kerrie

bereiding:

De halve citroen uitpersen en het sap bewaren. Het zanderig uiteinde van de champignons afsnijden. Ze mmermaals snel wassen zodat ze niet bruin worden. Ze goed laten uitlekken en ze doormidden of in vieren snijden volgens hun dikte. De twee plakken ham in smalle reepjes snijden.

De saus bereiden. De witte wijn, de marsala, de cognac of de whisky, enkele scheutjes tabasco, een of twee koffilepels worchesterhiresaus, de mosterd en de verse room vermengen. Alles goed kloppen om een homogene saus te bekomen. Eventueel met een beetje zout kruiden.

Een grote pan water (3 liter) aan de kook brengen en een handvol zout bijvoegen. De tagliatelle in het kokende water dompelen en de pan ongeveer acht minuten op een hevig vuur laten staan. Nu en dan met een houten spatel roeren om de geegwaren los te maken. Intussen de boter in een grote pan op een laag vuur verwarmen. De champignons erin doen. Lichtjes kruiden met peper en zout. Het citroensap bijgieten. Dat zal een ietwat zoetzure smaak eraan geven. Gedurende zeven a acht minuten op een laag vuur laten bakken en de pan nu en dan schudden. Aan het einde van de baktijd de ham gedurende enkele seconden bijvoegen om die op te warmen. De saus verwarmen tijdens het koken van de deegwaren en van de champignons. De bereiding in een pan met een dikke bodem gieten en op een laag vuur zetten. Zodra de saus begint te koken, een beetje kerrie bijstrooien waardoor ze een wat exotisch smaakje krijgt.

Een eetlepel aardappelmeel of maismeel aanmengen met 2 eetlepels koud water en die bereiding bij de saus gieten. Roeren tot de saus verdikt.

De deegwaren laten uitlekken. Ze in de serveerschotel gieten. De champignons en de ham bijvoegen en de saus erover gieten. U kunt ze eventueel versieren met dunne schijfjes truffel.

6.5 TAGLIATELLE MET SPEKREEPJES EN CHAMPIGNONSCOCKTAIL

ingredienten:

2 eetlepels olijfolie
50 gr zout gerookt spek
1 doosje champignonscocktail (GYMA)
3 a 4 eetlepels basilicum
200 gr tagliatelle
petesalie
peper en zout

bereiding:

Snijd het zoute gerookte spek in dobbelsteentjes, die u in olijfolie bakt. Wanneer ze klaar zijn voegt u er de champignonscocktail en de versnipperde basilicum aan toe. Kruid naar smaak. Kook de tagliatelle negen minuten in water met zout. Laat ze uitlekken en doe er het mengsel van spekreepjes, champignons en basilicum bij. Bestrooi het net voor het opdienen met wat peterselie.

6.6 QUICHE MET ASPERGES

ingredienten :

200 gr bloem
80 ALL-BRAN van KELLOGGS
1 1/2 glas water
1 theelepel zout
150 gr boter
1 blik aspergepunten
2 eieren
1 eierdooier
100 gr verse room
zout, peper
boter en bloem voor de vorm

bereiding :

Het deeg maakt u de avond voordien klaar. Los de bloem op in het gezouten water en doe er de verkreumelde ALL-BRAN bij. Rol het deeg uit met de deegrol en bestrooi met klontjes boter. Vouw het deeg in vier en draai het een kwartslag om. Rol het deeg opnieuw

uit en vouw het nog eens op. Wikkel het deeg in aluminiumfolie en leg onderin de koelkast tot de volgende dag.

Rol het deeg weer uit en bekleed er een ingevette en met bloem bestrooide taartvorm mee. Laat de asperse uitlekken, schik ze in een vrolijke vorm op de bodem. Klop de hele eieren en de dooier met de verse room. Giet dit mengsel op de asperges en bak de quiche 35 minuten in een matig warme oven.

6.7 NASI GORENG

ingredienten:

2 pers.

200 gr. rijst
2 kippefilets
peper en zout
2 uien
2 wortelen
klein doosje erwten
100 gr. champignons
3 eetlepels olie
knoflook

bereiding:

Was en kook de rijst in water of kippebouillon. Laat de rijst uitlekken en afkoelen. Bak de kippefilets en snijd ze fijn. Schil en snipper de uien en het knoflook. Verhit de olie en bak daarin enkele minuten dit mengsel.

Was en snijd de groenten en voeg ze bij in de pan. Laat ze enkele minuten meebakken.

Rijst en kippefilets toevoegen en onde voortdurend omscheppen meebakken.

Kan geserveerd worden met eventueel : 100 gr. grijze garnalen door de rijst gemengd . met in plakjes gesneden hardgekookte eieren of spiegeleieren en currysaus.

6.8 GNOCCHI OP ITALIAANSE WIJZE

ingredienten:

1/2 l melk
125 gr. griesmeel
peper en zout
nootmuskaat
100 gr. geraspte kaas
2 eetlepels geraspte kaas
50 gr boter

bereiding:

Breng de melk aan de kook en strooi er de griesmeel, peper en zout in. Blijf roeren tot de pap weer aan de kook komt en laat al roerend 10 minuten koken. Haal de pan van het vuur, meng de geraspte kaas en wat nootmuskaat door de massa en giet op platte borden.

Laat afkoelen en opstijven. Snijd er dan rondjes, vierkantjes, halve maantjes en dergelijke uit en leg die op een ingevet bakplaat. Stooi er geraspte kaas op en besprenkel met gesmolten boter. Bak de gnocchi ongeveer 15 minuten in een hete oven.

6.9 PIZZA RUSTICA

ingredienten:

2 klaar voor gebruik pizzabodems
400 gr tomaten
200 gr champignons
1 blikje artisjokhartes
8 zwarte olijven
8 groene olijven
100 gr salami in plakjes
100 gr garnalen
4 eetlepels olijfolie
200 gr mozzarella
peper en zout
oregano

bereiding:

Bestrijk de bakplaat van de oven met olie. Snijd de tomaten in plakken, maak de champignons schoon, was ze en snipper ze. Laat de artisjokbodem uitlekken en snijd ze in vieren. Ontpit de olijven en halveer ze. Schik de plakje tomaat en salami op de pizza's. Leg de artisjokkwartjes en de champignons ertussenin. Bestrooi met garnalen en olijven en besprenkel met olijfolie. Snijd de mozzarella in stukjes en strooi deze over de pizza's. Kruid met peper, zout en oregano.

Bak de pizza's 15 tot 20 minuten in de oven.

6.10 APERITIEFTOASTJES

ingredienten:

1 stokbrood
1/2 knoflookbolletje
0,5 dl olijfolie
100 gr boter
1 soeplepel gehakte peterselie
1 koffielepel tijm
gehakte oregano en marjolein
1 klein doosje ansjovis in olie

bereiding:

Snij het stokbrood in stukken, niet te groot en niet te klein. Doe alle ingredienten in de mixer en beleg de stukjes stokbrood met dit mengsel. Zet ze dan enkele seconden onder de grill.

6.11 BROOD MET CHAMPIGNONS

ingredienten:

4 mooie sneden boerebrood
250 gr Parijse champignons
1 pakje gedroogde champignons (boleten en steenzwammen)
2 dl room
200 gr geraspte kaas
50 gr boter

bereiding:

Laat de gedroogde champignons 30 minuten weken in een kom koud water. Spoelen en laten uitlekken. Snij de Parijse champignons in schijfjes. Laat ze 30 minuten stoven in boter met wat peper en zout.

In een andere pan stooft u de gedroogde champignons met de rest van de boter. Meng alle champignons en voeg er de room en de geraspte kaas aan toe. Roer tot de kaas helemaal gesmolten is. Beleg de sneden brood met deze bereiding en laat ze goudbruin worden onder de grill. Onmiddellijk opdienen. Net voor het opdienen kan u ook een gekookt ei op elke boterham schikken.

6.12 PUDDING MET SPEKJES

ingredeinten:

1 ranzig boerebroodje

400 gr uien
400 gr gerookte spekreepjes
50 gr boter
3 soeplepels olie
6 eieren
400 gr room
muskaatnoot

bereiding:

Schil de uien. Dompel de spekreepjes 3 minuten in kokend water, laat ze uitlekken en verfris ze onder koud water. Laat de uien en de spekjes in afzonderlijke pannen smelten in een mengsel van half boter / half olie. Zorg dat de uien niet bruin braden. Beboter een ovenschotel en schik er de uien en de spekjes in afwisselende lagen in. Bedek het geheel met sneden brood.

Klop de eieren met de room. Voeg er zout, peper en muskaatnoot aan toe en giet dit over het brood. Maak de schotel af met de rest van de uien en spekjes.

Laat alles tien minuten trekken en zet het dan 15 minuten in een warme oven. Opdienen met groene sla.

6.13 WORSTENBROOD

ingredienten:

kant en klaar bladerdeeg
1 snede brood
1/2 dl melk
peper en zout
nootmuskaat
2 eierdooiers
1/2 kg gehakt

bereiding:

Snij de korst van de snede brood en week het brood in de melk. Meng het geweekte brood, de peper, het zout, de nootmuskaat en een eierdooier goed door het gehakt. Vorm kleine worstjes van het gehakt. Rol het bladerdeeg in een vierkant van een halve centimeter dikte. Snij vierkantjes van twaalf centimeter. Leg een worstje gehakt op elk stukje deeg. Rol het lapje op en kleef de uiteinden van het rolletje dicht met water. Klop een eierdooier los met enkele lepels water en bestrijk er de bovenkant van elk broodje mee. Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de broodjes vervolgens twintig minuten lang. Dien de broodjes warm op.

6.14 KAASTOASTS

ingredienten: (per toast)

1 snede wit brood
boter
mosterd
sneetje bacon
schijfje tomaat
halve perzik
sneetje oude kaas
paprikapoeder

bereiding:

Een snee wit brood met zachte korst roosteren en er boter en mosterd op smeren, daarop achtereenvolgens een plakje bacon, een schijfje tomaat, een halve perzik en een plakje oude kaas leggen. Daar paprikapoeder over strooien, een houten prikker dwars door het geheel heen steken en alles in de hete oven zetten tot de kaas gesmolten is.

6.15 VERRASSINGSPITA'S

ingredienten:

2 pittabroodjes
250 gr american natuur
1 tomaat
4 blaadjes sla
50 gr cheddar
1 soeplepel olie
peper en zout
Provençaalse kruiden
ketchup of een andere saus naar keuze

bereiding:

Was de tomaat, snij ze in vier, ontpit ze, snij het vruchtvlees in blokjes. Zet dit even opzij. De cheddar grof raspen. Ook opzij zetten. Was de sla en awier ze droog. Braad de american in een pan met antikleeflaag, in de olie. Regelmatig het vlees fijnprakken met een spatel zodat er geen grote brokken ontstaan. Peper, zout en Provençaalse kruiden opstrooien. De pitabroodjes in de broodrooster opwarmen. In twee snijden. In elk zakje een slablad schikken. Opvullen met het gehakt vlees, er geraspte cheddar en tomatenblokjes opstrooien. Onverwijld opdienen, met ketchup of een andere saus naar keuze.

6.16 KAAASKROKETTEN

ingredienten:

200 gr boter
275 gr bloem
500 gr gruyerekaas
6 eierdooiers
1 l melk.

bereiding:

Dikke kaas saus maken van gesmolten boter, bloem, melk, peper, en zout, alles goed roeren, gruyerekaas toevoegen en op het laatste de eierdooiers goed inroeren. De goed gemengde massa uitstrijken en in de frigo of op een andere koele plaats volledig laten afkoelen. Zodra de massa goed koud is, de kroketten een vorm geven en met eiwit en chapelure behandelen. Met deze vooropgestelde verhouding bekomt men ongeveer 35 stuks, naargelang de grootte. Deze kaaskroketter kunnen tamelijk lang in diepvries bewaard worden.

7 EI GERECHTEN

7.1 ROEREI MET TOMATEN, LOOK EN BASILICUM

ingredienten :

voor 4 pers.

2 tomaten om te vullen
2 koffielepels gedroogde look
2 koffielepels gedroogde sjalot
2 koffielepels basilicum
6 eieren
50 gr room
zout peper
3 soeplepels olijfolie

bereiding :

Blancheer de tomaten, pel ze, snij ze in twee, ontpit ze en snij ze in blokjes. Verwijder ook het steeltje. Leg enkele blokjes opzij
Klop met een vork zorgvuldig de eieren en de room tot een geheel. Voeg er de tomaatblokjes

bij en de look, sjalot en basilikum. Peper en zout naar smaak.

Verhit de olie in een braadpan en laat de bereiding indikken op een middelmatig vuur terwijl u roert. Verdeel over de borden en versier met tomaatblokjes en basilikum.

7.2 BASISBEREIDINGEN

Gepocheerd eitje

Breek het ei zo dicht mogelijk bij kokend water, of beter nog breek het op een bord en laat het voorzichtig in het water glijden. Zodra het wit gestold is, schept u het ei met een schuimspaan uit het water.

Gebakken eieren in frituurvet

Het vet moet heet zijn (170 graden) zodat het eiwit snel kan stollen en de eieren niet te veel vet opnemen.

spiegeleieren

Bestrooi alleen het eiwit met zout, op de dooier maakt het lelijke vlekken.

roereieren

Klop de eieren los, maar laat ze niet schuimen, dat geeft klontertjes bij het bakken. Maak ze klaar op een heel zacht vuur, gebruik een pan met dikke bodem of beter nog zet een pannetje in een warmwaterbad tegen de kook aan.

omelet

Wat room bij de losgeklopte eieren maakt een omelet bijzonder smeug, een flinke scheut mineraalwater maakt het luchtig.

gekookte eieren

Leg ze in ruim veel water met een snuifje zout en een scheutje azijn. Ze pellen dan makkelijker en het risico dat ze openbarsten is veel kleiner. Laat hardgekookte eieren meteen na het koken even schrikken in koud water.

7.3 SLIMME OMELET

ingredienten:

2 a 3 eieren
een snede brood (mag oudbakken zijn)
2 soeplepels geraspte kaas
overschotjes ham of kip
groene boontjes
rode peper
aardappel (gekookt)
tomaat

bereiding:

Dit is een schotel voor mensen met weinig tijd om boodschappen te doen.

De eieren goed klutsen, peper en zout toevoegen en eveneens de geraspte kaas. Het brood in vierkantjes snijden van ongeveer 4 cm bij 4 cm.

Een klontje boter smelten, de stukjes brood in de pan verdelen en zachtjes laten bakken. Derestjes vlees en / of groente toevoegen en op een zacht vuurtje laten warm worden.

Dan het eimengsel erover gieten, deksel op de pan zetten en ongeveer twee minuten laten bakken. Het eimengsel is dan een dikke koek geworden die lichtjes bruin mag zijn aan de onderkant.

Indien voorhanden maakt een takje peterselie het nog mooier. Met wat sla ernaast en een glas rode wijn is het een perfecte maaltijd.

7.4 OMELET MET KOEUIER, ZACHTE RODE PAPRIKA EN SPINAZIE

ingredienten:

4 dikke eieren
20 gr. rode paprika
100 gr koeuier (gerookt indien mogelijk)
200 gr bladspinazie gekuist en gewassen
3/4 dl verse room
25 gr boter
peper en zout

bereiding:

De rode paprika in fijne brunoise snijden (zeer fijne teerlingen).

De koeuier in sneden snijden van 4 mm dikte, vervolgens in vierkantjes van ongeveer 1 cm snijden.

De spinazie goed wassen, goed late uitefruien en door de mixer doen. In een middelgrote pan de verse room gieten en laten inkoken tot 1/3, de spinazie toevoegen. Peper en zout toevoegen.

De eieren inslaan, ze in een kom gieten en ze goed opkloppen. Zout en peper en rode paprika toevoegen. In een bij voorkeur niet aanklevende pan de helft van de koeuierbakken en mooi kleuren, er de helft van de opgeklopte eieren aan toevoegen. In twee omeletten bakken, warm houden. De spinazie verwarmen. In het midden van de twee warmgehouden omeletten een ruime lepel spinazie leggen en onmiddellijk opdienen.

Tip: Indien er een beetje spinazie overblijft, zult u tevreden zijn ze de dag nadien te gebruiken als garnituur voor een goed gebrad.

7.5 GRIEKSE SALADE MET EIEREN

ingredienten:

4 hardgekookte eieren
250 gr tomaten
1 komkommer
1 paprika
1 ui
enkele blaadjes ijsbergsla
200 gr Belgische geitekaas
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
peper en zout

bereiding:

Snijd de tomaten in plakjes en de geschildte komkommer in blokjes. Verwijder de zaadlijsten uit de schoongemaakte paprika en snijd hem dan in reepjes. Maak de ui schoon en snijd hem in ringen. Leg een paar blaadjes sla op een schaal en versier ze met tomaten, de komkommer, de paprika, de ui en de in schijfjes gesneden hardgekookte eieren. De kaas snijd je eveneens in blokjes en die strooi je over de salade. Voor de dressing gebruik je de olie waarin citroensap en wat peper en eventueel zout wordt gemengd.

7.6 ZURE OMELET

ingredienten:

4 eieren
100 gr zuring
1 plakje Belgische abdijskaas
2 eetlepels melk

peper en zout
1 klontje boter

bereiding:

De eieren loskloppen met melk; de kaas erboven versnipperen, peper en zout toevoegen. De zuring wassen, steeltjes verwijderen en met een weinig boter laten smelten in de pan. Na een halve minuut de losgeklopte eierstruif boven de geslonken zuringblaadjes uitgieten. Een paar keer met de spatel erdoorheen om de eieren en de zuring goed te mengen, maar wel ervoor zorgen dat je niet de bodem van de pan raakt. Bak een sappige omelet op een zacht vuurtje. Laat afkoelen vooraleer je de zure verfrissende omelet op het brood laat glijden.

7.7 VEGETARISCHE SPIEGELEIEREN

ingredienten:

2 eieren
zout
50 gr boter
50 gr geschaafde witte kool
50 gr preiringen
50 gr sojascheuten
kruidnagelpoeder
kummel

bereiding:

De boter in een hete pan laten glijden en daarin de schoongemaakte prei met de sojascheuten en de witte kool fruiten. Op smaak brengen met een snuifje kruidnagelpoeder, zout en kummel. De twee eieren bakken en meteen serveren op een warm bord.

7.8 NOORDPOOL OMELET

ingredienten:

2 porties vanille ijs
3 superstijf geklopte eiwitten gemengd met 50 gr suiker
likeur naar smaak

bereiding:

Bedek het koele ijs onder een stolp van eiwit. Plaats deze ijsschone in een vuurvaste schotel 5 minuten onder de grill, tot het eiwit een mooi kleurtje krijgt.

Zorg ervoor dat je het zaakje goed in de hand houdt en het ijs niet vanonder het eiwit vandaan loopt. Daarna giet je er een royale scheut verwarmde likeur overheen, bijvoorbeeld Mandarine Napoleon, en flamberen maar.

7.9 OMELETROL MET GROENTEN

ingredienten:

8 eieren
600 gr gemengde groenten
1 kleine ui
boter
basilicum
peper en zout

bereiding:

Klop de eieren los met water (1 eetlepel per ei). Bak een gewone omelet in een niet te grote pan, de omelet mag vrij dik zijn. Snipper de ui en de groenten, fruit ze in wat boter. Breng op smaak met zout en peper en basilicum. Strijk het groentemengsel uit over de omelet, rol ze op. Laat opstijven in de koelkast en serveer in plakjes.

7.10 GEVULDE EIEREN

ingredienten:

8 eieren
1 eetlepel mayonaise
groene kruiden
garnituur naar smaak (ansjovis, garnalen, zalmeitjes, gerookte haring, tomaat)

bereiding:

Kook de eieren hard. Pel ze en snijd ze horizontaal middendoor. Plet de eidooiers, meng ze met de mayonaise en kruid met de groene kruiden naar smaak. Vul er de halve eieren mee. Garneer met reepjes ansjovis, zalmeitjes, garnalen, een stukje gerookte haring en een stukje tomaat.

7.11 BASILICUM OMELET

ingredienten:

8 eieren
1 ui
80 gr boter
2 a 3 bosjes basilicum
zout
peper van de molen

bereiding:

Dertig gram boter verhitten en de fijngehakte ui hierin glazig fruiten. De eieren loskloppen met een vork, kruiden met peper van de molen en zout en de helft van de resterende boter verhitten. De helft van het eiermengsel bakken. De buitenkant moet lichtbruin kleuren en binnenin moet ze nog vochtig zijn. De in reepjes gesneden basilicum door de ui roeren en de helft van het kruidenmengsel over de omelet verdelen en dichtklappen. De tweede omelet bakken op dezelfde manier. Doormidden snijden en verdelen over vier borden. Garneren met een takje basilicum.

7.12 ROEREIEREN MET GRIJZE NOORDZEEGARNALEN

ingredienten:

8 eieren
100 gr boter
1/2 dl room
100 gr voorgekookte en gepelde grijze garnalen
peper en zout

bereiding:

Klop in een mengkom stevig de eiwitten en -dooiers, de room, peper en zout. Doe er de garnalen bij. Giet deze bereiding in een pan waarin u 100 gram boter heeft laten smelten. Roereieren worden traditioneel "au bain-marie" bereid. Maar om tijd te winnen kan men ook de pan rechtstreeks op het vuur zetten. Dan moet men wel onophoudelijk de kleverige onderlaag van de bodem losroeren en mengen met de vloeibare rest. Opgelet: dit gaat allemaal bijzonder snel! Spreid de garnaalroereieren op toasts en dien ze op warme borden op.

7.13 ROEREI MET ZALM EN PREI

ingredienten:

10 eieren
4 preiwitten

4 plakjes gerookte zalm
10 cl room
boter
peper en zout

bereiding:

Klop de eieren los en giet ze door een fijne zeef. Kruid met peper en zout. Was en snipper de prei fijn, blancheer ze een minuut in kokend water. Laten schrikken onder de koud waterkraan en goed laten uitlekken. Snij de zalm in reepjes. Vermeng zalm en prei met de eieren. Verhit een flinke noot boter in een pan met dikke bodem. Giet het mengsel bij en roer voortdurend met een houten lepel. Voeg, zodra de eieren beginnen te stollen de room bij. Blijf roeren en laat verder bakken, maar niet te lang. De eieren moeten smeug blijven.

7.14 SPAANSE OMELET

ingredienten:

4 dikke plakken ontbijtspek
3 eetlepels olijfolie
1 ui, in dunne plakken gesneden
1/2 rode paprika, in reepjes gesneden
1/2 groene paprika, in reepjes gesneden
1 grote teen knoflook, gesnipperd
350 gr gekookte krielaardappeltjes, in plakjes
4 eieren
2 eetlepels slagroom
peper en zout

bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak het spek knapperig uit in een koekepan met een steel die in de oven kan. Laat op keukenpapier het spek uitlekken. Giet het spekvet uit de pan. Doe een eetlepel van de olie in de pan en fruit de ui en de paprika ongeveer vijf minuten tot de ui glazig is. Neem de pan van het vuur en roer er de knoflook door. Verkruimel er het spek boven en schep het mengsel uit de pan. Verhit de resterende olie in de koekepan. Verdeel de aardappelplakjes dakpansgewijs over de bodem van de pan en verdeel het paprikamengsel over de aardappeltjes. Klop de eieren los met de slagroom en wat zout en peper. Giet het eiermengsel in de koekepan. Laat op een laag vuur bakken tot het ei is gestold. Licht de rand van de omelet regelmatig op met een mes om het nog niet gestolde ei op de panbodem te laten lopen. Zet de koekepan nog vijf tot tien minuten in de hete oven om de omelet goed gaar te laten worden. Serveer de in parten gesneden omelet warm tot lauwwarm.

8 DRANKEN

8.1 ZOMERSE PUNCH

ingredienten :

1 fles droge witte wijn
1 fles schuimwijn
1 doos ananas
1 glas cointreau

bereiding :

Giet de witte wijn in een glazen punchkom. Zet die in de koelkast, gemengd met ananassap, in stukken gesneden ananasschijven en een glas cointreau of andere zoute likeur. Zet ook de schuimwijn koel. Vlak voor het opdienen de gekoelde schuimwijn toevoegen.

8.2 BONAPARTE

ingredienten:

wortelsap
appelsap
seldersap
citroensap
houten prikkers
citroenschilfers
muntblaadjes

bereiding :

Reken per glas ongeveer 1/2 dL.
Meng de sappen in de volgende verhouding :
1/3 wortelsap, 1/3 appelsap, 1/3 seldersap.
Voeg een soeplepel citroensap toe. Prik op een houten prikker een lintje citroenschil en een muntblaadje.

8.3 GELUKSDRANK

ingredienten:

1 liter pompelmoessap

1 dL aardbeiensiroop
1 citroen
wat gezeefde poedersuiker
cocktailglazen

bereiding :

Laat het pompelmoessap en de aardbeiensiroop enkele uren koelen. Snij de citroen in tweeën en bevochtig hiermee het bovenste derde van elk cocktailglas. Bestrooi lichtjes met poedersuiker en draai met het glas. Geeft een mooi berijmd effect. Vul de glazen voorzichtig met het pompelmoes-aardbeienmengsel.

8.4 POMPELGRENA

ingredienten:

2 dL pompelmoessap
2 scheutjes grenadine
limonade
hoge glazen

bereiding :

Meng de grenadine goed met het pompelmoessap. Zet de cocktail enkele uren in de koelkast, evenals de limonade. Juist voor het opdienen, verdeel je hem over de glazen. Leng aan met wat limonade, zodat je een bruisend drankje bekomt. Serveren met rietjes.

8.5 CAFE GLACE

ingredienten:

150 ml koffieroom
150 ml sterke verse koffie
4 eierdooiers
100 gr poedersuiker
300 ml room
2 eetlepels ijskooud water

bereiding:

Doe de koffieroom en de koffie in een pan en verwarm zachtjes tot lauwwarm. Klop de eierdooiers en de suiker samen tot een lichtgeel dik mengsel en doe dan weer in de pan. Verwarm zachtjes onder voortdurend roeren, tot het dik wordt. Zet apart en laat afkoelen. Klop de slagroom met het water stijf. Doe het koffiemengsel erbij en klo luchtig. Invriezen tot het mengsel hard is. Zet 30

minuten voor het opdienen in de koelkast om het wat zachter te laten worden.

8.6 DRIVER'S PUNCH

ingredienten:

1 l cranberriesap
750 ml appelsap
4 eetlepels citroensap
meloen
citroen
ijsblokjes

bereiding:

Vermeng een liter cranberriesap met 750 ml appelsap en vier eetlepels citroensap. Garneer met meloen en citroen en serveer met ijsblokjes.

8.7 COCKTAIL "LIEVE"

ingredienten:

2 flesjes bitter lemon
1 dL cointreau
1 dL gin
sap van een sinaasappel

bereiding:

Meng de dranken goed met elkaar en laat koelen.
Verdeel het mengsel over de glazen en dien onmiddellijk op .

8.8 DRIEDRANKENCOCKTAIL

ingredienten:

witte martini
gin
sinaasappelsap

bereiding:

Verhouding per glas:
1/3 witte martini , 1/3 gin, 1/3 sinaasappelsap
Meng de dranken goed doorelkaar en zet koel weg. Vul de glazen voor driekwart en serveer onmiddellijk op.

8.9 VREUGDECOCKTAIL

ingredienten:

1/8 liter schuimwijn van goede kwaliteit
35 cc frambozenlikeur
2 a 3 verse, diepgvroren of opgelegde frambozen
houten prikkers

bereiding:

Meng de goed gekoelde schuimwijn en de frambozenlikeur in een karaf. Leg in de coupes of hoge glazen enkele frambozen, vul elk glas voor 2/3 met de cocktail en dien onmiddellijk op. Voorzie houten prikker om de frambozen uit de glazen te kunnen nemen.

8.10 CAMPARI-COCKTAIL MET LIMOEN

ingredienten:

8 limoentjes
150 mL canpari
150 mL Cuarenta Y Tres (43) of Italiaanse Strega
ijsblokjes
1 fles droge mousserende wijn

bereiding:

Twee limoenen onde de warme kraan goed afboenen, in de lengte tweemaal halveren en in elk glas een part doen. De overige limoene uitpersen.

150 mL limoensap (eventueel aanvullen met citroensap) mengen met de Campari en de Cuarenta Y Tres. In plaats van deze Spaanse vanillelikeur kan bijvoorbeeld ook een Italiaanse Strega worden gebruikt.

In elk glas een ijsblokje doen en de mix over de glazen verdelen. Bijschenken met de ijskoude mousserende witte wijn.

8.11 KOFFIEBRANDEWIJN

ingredienten:

1 l zuivere brandewijn
110 gr fijne lichte rietsuiker
22 koffiebonen
1 vanillestokje
2 sinaasappelen

bereiding:

De sinaasappel met warm water goed afborstelen. In de schil kleine gaatjes maken en daar de koffiebonen instoppen. De vruchten in een schone steriliseerbokaal laggen, overgieten met de brandewijn, de suiker en het vanillestokje en afsluiten. Het mengsel zes weken lang laten trekken en af en toe eens goed schudden. Dan worden de sinaasappelen in het mengsel geperst. Koel opdienen na het dessert of bij de koffie.

8.12 MALIBU SUNSET

ingredienten:

1 dl sinaasappelsap
1 dl pompelmoessap
5 cl Malibu
1 eetlepel grenadinesiroop
ijsblokjes

bereiding:

Schenk de sappen in een hoog glas. Voeg de Malibu, de grenadine en de ijsblokjes toe. Goed roeren. Een rietje in het glas steken en versieren met een stukje sinaasappel.

8.13 MOULIN ROUGE

ingredienten:

ijsblokjes
ananassap
4 cl cognac
champagne of schuimwijn

bereiding:

Leg een paar ijsblokjes in een hoog glas. Schenk het ananassap en de cognac over de ijsblokjes.

Vul het glas bij met champagne of schuimwijn. Versier met een stukje ananas.

8.14 RED HOT POKER

ingredienten:

1 eetlepel kriekejenever
2 eetlepels wodka
citroenlimonade
blaadje verse munt

bereiding:

Giet in een glas een eetlepel kriekejenever en twee eetlepels wodka. Leng verder aan met

goed gekoelde citroenlimonade. Garneer met een blaadje verse munt.
De kriekenjenever kunt u vervangen door gewone jenever, voor de rode kleur voegt u dan een paar druppels grenadinesiroop toe.

8.15 KOMKOMMER-FIZZ

ingredienten:

schijfjes komkommer
ijsblokjes
6 eetlepels gin
tonic

bereiding:

Schil de komkommer niet, maar boen ze goed schoon en snij ze in flinterdunne schijfjes. De groene schil brengt wat kleur in het glas. Leg op de bodem van hoge, brede glazen een paar schijfjes komkommer en een paar blokje ijs. Overgiet met zet eetlepels gin. Laat twee minuten trekken. Vul de glazen verder met tonic.

8.16 SINAAS-SURPRISE

ingredienten:

5 dl sinaasappelsap
2,5 dl bronwater
1,25 dl wodka
2 eetlepels pruimenjenever
schijfjes sinaasappel
cocktailkersen

bereiding:

Vermeng in een grote kan 5 dl sinaasappelsap met 2 1/2 dl bronwater, 1 1/4 dl wodka en 2 eetlepels pruimenjenever. Verdeel het drankje over hoge glazen en versier elk glas met een schijfje sinaasappel en een cocktailkersen.
De pruimenjenever kunt u vervangen door graanjenever of grappa.

8.17 FEESTPUNCH

ingredienten:

6 eetlepels brandy
3 eetlepels cointreau
het sap van 1 sinaasappel
2 flessen schuimwijn
stukjes ananas

bereiding:

Vermeng zes eetlepels brandy met drie eetlepels cointreau en het sap van een sinaasappel. Leng aan met twee flessen goed gekoelde schuimwijn van goede kwaliteit. Garneer met stukjes ananas en serveer meteen.

De brandy kunt u vervangen door cognac, want eigenlijk is brandy cognac, maar dan van Engelse makelij.

8.18 BLACK-VELVET

ingredienten:

Guinness bier
champagne

bereiding:

Vul grote glazen met gelijke delen Guinness en champagne.
Serveer meteen op.

8.19 FIZZ-FESTIJN

ingredienten:

1 suikerklontje
schil van een sinaasappel
angosturabitter
1 eetlepel cognac
schuimwijn

bereiding:

Wrijf een suikerklontje over de goed gewassen schil van een sinaasappel. Leg het in een mooi wijnglas, besprenkel met een paar druppels angosturabitter, overgiet met een eetlepel cognac en vul het glas verder aan met goed gekoelde schuimwijn.

Angosturabitter is te koop in kleine flesjes, in likeurhandels en warenhuizen.

8.20 INDIAN RIVER

ingredienten:

per glas :

1 mango
2 sinaasappels
mespuntje vers geraspte gember
ijsblokjes

bereiding:

Schil een mango, doe het vruchtvlees in de sapcentrifuge. Meng dit sap met het sap van twee sinaasappels en voeg er een mespuntje vers geraspte gember aan toe. Opdienen met ijsblokjes.

8.21 PINA COLADA

ingredienten:
per 2 glazen:

1 kokosnoot
sap van een halve ananas
5 cl witte rum
ijsblokjes

bereiding:

Breek een kokosnoot in twee en vang de melk op. Voeg er het sap van een halve ananas bij. Voeg vijf cl witte rum toe. Opdienen in een halve kokosnoot met ijsblokjes.

8.22 UKULELE

ingredienten:
per glas:

3 geschilde sharrons
1/2 ananas
1 dl ijskoud water
1 soeplepel rietsuikersiroop

bereiding:

Doe drie geschilde sharrons en een halve ananas in de sapcentrifuge. Giet er een deciliter ijskoud water en een eetlepel rietsuikersiroop bij. Onmiddellijk opdienen.

8.23 STRAWBERRY FIELDS

ingredienten:
per twee glazen:

2 sinaasappels
1 citroen
5 cl gin
2,5 cl bosaardbeien likeur
muntblaadje

bereiding:

Pers twee sinaasappels en een citroen. Voeg hier vijf centiliter gin en 2,5 centiliter bosaardbeienlikeur bij. Versieren met een muntblaadje.

8.24 CHA-CHA-CHA

ingredienten:
per glas:

4 passievruchten
1 roze pompelmoes
5 cl tequila
scheutje grenadine

bereiding:

Pers het sap uit vier passievruchten met een citrusfruitpers. Filter het om er de pitjes uit te halen. Pers eveneens een roze pompelmoes en giet 5 cl tequila in het glas. Afwerken met een scheutje grenadine.

8.25 GREEN LAGOON

ingredienten:
per glas:

4 kiwi's
1 limoen
1 dl ijskoud water
1 soeplepel rietsuikersiroop

bereiding:

Doe vier kiwi's in de sapcentrifuge. Voeg bij dit sap het sap van een limoen, een deciliter ijskoud water en een soeplepel rietsuikersiroop. Onmiddellijk opdienen.

8.26 KIR

In een wijnglas een scheut zwartebessenlikeur aangelengd met een lekkere schuimwijn.

8.27 TURQUOISE

In een champagneglas: een soeplepel Curacao, een koffielepel citroensap en een half glas vodkalikeur. Verder aanlengen met schuimwijn. Lekker koel schenken.

8.28 GANCIA ORANGE

Doe in een glas 1/3 Gancia en 2/3 sinaasappelsap, ijsblokjes. Versieren met een schijfje sinaasappel.

8.29 GANCIA ROYAL

Doe in een glas 1/2 Gancia en 1/2 schuimwijn Demi-sec. Versieren met een kers.

8.30 GANCIA EVENING

Doe in een glas 1/3 Gancia en 2/3 schuimwijn Brut. Een bol citroensorbet. Versieren met een muntblaadje.

8.31 DI SARONNO ROYAL

Doe een glas 1/10 Di Saronno en 9/10 schuimwijn Brut. Versieren met een schijfje ananas.

8.32 CAFE DI SARONNO

Doe 1/5 Di Saronno en 4/5 warme koffie in een glas. Versieren met een kraagje slagroom en een paar koffiebonen.

8.33 DI SARONNO FRENCH CONNECTION

Doe 1/2 Di Saronno en 1/2 Cognac in een glas.

8.34 DI SARONNO SPLASH

Doe in een glas 1/3 Di Saronno en 2/3 vers geperst sinaasappelsap in een glas. Versieren met een Lychee.

8.35 ZOMERWIJN

ingredienten:

1 sinaasappel
1 perzik of nectarine
100 gr aardbeien
1 eetlepel rozenwater
1 eetlepel grenadine
droge witte wijn

bereiding:

Doe in een fruitkan 1 sinaasappel, 1 perzik of nectarine en 100 gr aardbeien in stukjes. Voeg het sap en het dunne schilletje van een onbehandelde citroen erbij. Besprenkel met een eetlepel rozenwater en een eetlepel grenadine en zet koel weg. Leng net voor het opdienen aan met ijskoude, droge witte wijn.

8.36 KRIEKENJENEVER

ingredienten:

Voor 2 flessen van 3/4 l;

500 gr krieken
250 gr witte kandisuiker
1 stokje kaneel
5 kruidnagels
0,75 cl jonge jenever

bereiding:

Spoel en dep de krieken droog, verwijder de steeltjes en de pitten en doe de vruchten met de kandisuiker, het stokje kaneel en de kruidnagels in een bokaal. Giet hierbij de jonge jenever. Goed afsluiten en twee tot drie weken onaangeroerd laten staan op kamertemperatuur, tot de suiker gesmolten is. Giet door een zeef in de flessen.

8.37 WORTEGEMSE

ingredienten:

een fles jenever (70 cl)
het sap van 3 citroenen
15 klontjes suiker

bereiding:

Alle ingredienten goed dooreenmengen. Wortegemse moet ijskoud geserveerd worden.

8.38 GRAND MARNIER

ingredienten:

40 klontjes suiker
40 koffiebonen
1 sinaasappel
1/2 citroen
1 l jenever

bereiding:

Voeg bij de jenever de koffiebonen, de suikerklontjes, het sap van de sinaasappel en de halve citroen. Ongeveer 40 dagen laten rusten. Daarna alles door een zeef gieten.

8.39 ADVOKAAT

ingredienten:

Voor 1 fles:

1 pakje vanillesuiker
10 eierdooiers
400 gr. fijne suiker
1 groot blik melk
150 gr. alcohol van 93 graden

bereiding:

De vanillesuiker mixen met de eierdooiers, suiker en melk. Daarna de alcohol even innemen. Dit alles in een heel propere fles gieten. Fles afsluiten met cellofaanpapier en elastiek zodat er geen lucht aan de inhoud kan. Minstens 10 dagen wachten vooraleer de fles te openen en te gebruiken.

8.40 RED LION

ingredienten:

1/3 Grand Marnier
1/3 Dry Gin
1/6 sinaasappelsap
1/6 citroensap

bereiding:

In een shaker, met ijs mengen.

8.41 CHAMPAGNE ORANGE

ingredienten:

1/10 Grand Marnier
6/10 gekoelde champagne brut
3/10 sinaasappelsap (goed koel)

bereiding:

Alle ingredienten goed mengen. Opdienen in een champagneglas.

8.42 GRAND MARNIER FRENCH COFFEE

ingredienten:

3 cl Grand Marnier
7 cl koffie
10 gr poedersuiker
25 gr vloeibare room

bereiding:

De poedersuiker in een glas doen. Er de warme Grand Marnier en de warme koffie aan toevoegen. Goed roeren. Met luchtige slagroom bedekken. Opdienen zonder te mengen.

8.43 MARNOUCHKA

ingredienten:

2 cl Grand Marnier
2 cl Vodka
6 cl sinaasappelsap

bereiding:

In een cocktailglas met drie ijsblokjes, schenken. Mengen en opdienen.

8.45 MARNIER TONIC

ingredienten:

3 cl Grand Marnier
1 schijfje citroen
1 flesje tonic

bereiding:

Doe enkele ijsblokjes in een hoog glas. Giet hierop de Grand Marnier en het schijfje citroen. Opvullen met tonic en serveren.

8.46 FLUFFY DUCK

3 cl Gin
3 cl Advocaat
1 cl vers sinaasappelsap
2 cl Cointreau

8.47 WEMBLEY

3 cl Whisky
3 cl droge Vermouth

4 cl ananassap

8.48 ABSOLUTE SUNRISE

3 cl Vodka
6 cl sinaasappelsap
1 scheutje grenadine

8.49 MEPHISTO

3 cl Mandarine Napoleon
3 cl Dubonnet
4 cl Canada Dry

8.50 GUINEA GREEN

2,5 cl Safari
2,5 cl Gin
1 cl Blue Curacao
4 cl sinaasappelsap

8.51 MOOREA

4 cl Passoa
4 cl Cointreau
4 cl pompelmoessap
2 cl citroensap

8.52 TEQUILA EL DIABOLO

4 cl Tequila
2 cl Creme de Cassis
1 cl limoensap
1 schijfje limoen

8.53 FUNNY PISANG

2 cl Pisang
2,5 cl ananassap + gemixt vruchtvlees
2,5 cl pompelmoessap
2 cl melk
1 cl citroensap

8.54 NORMANDISCHE KOFFIE

Schenk hete koffie in een hittebestendig glas.
Voeg naar smaak een koffielepel rietsuiker toe en roer om.
Giet er een borrelglasje (2 a 4 cl) Calvados bij.
Voeg voorzichtig licht geklopte slagroom toe, op de bolle kant van een koffielepel die u tegen de rand van het glas houdt.
Strooi er wat riet- of kandijsuiker over.

8.55 SPARKLING DREAM

ingredienten:

een bodempje Grand Marnier
1/3 koud sinaasappelsap
1/3 champagne Brut

bereiding:

Alle ingredienten goed mengen en goed gekoeld serveren.

8.56 KISS ME BABY

ingredienten:

1/2 extra koele droge sherry
1/4 rode vermouth
1/4 zeer koele witte wijn
maraskinokers

bereiding:

Alle ingredienten goed mengen en versieren met de maraskinokers.

8.57 HIGHLANDER

ingredienten:

ijs
1 koffielepel suiker
2 cl citroensap
5 cl whisky
2 brandewijnkersen

bereiding:

Vul de shaker tot de helft met ijs en voeg hierbij de andere ingredienten. Goed mengen.
Versier met twee brandewijnkersen.

8.58 FANTASY CAMPARI

ingredienten:

1/3 campari
1/3 witte vermouth
1/3 gin
een scheutje citroensap
een schilletje citroen

bereiding:

Alle ingrediënten goed mengen en versieren met een schilletje citroen.

8.59 SQUASH

ingredienten:

1/3 multivitaminesap
1/6 ananassap met pulp
1/3 koud spuitwater
cassissiroop
ijsblokjes

bereiding:

Alle ingrediënten goed mengen. Voeg er een scheutje cassissiroop bij en enkele ijsblokjes.

8.60 BLOODY MARY

ingredienten:

fijngestampt ijs
1/3 wodka
2/3 tomatensap
een scheutje citroensap
enkele druppels worchesterhire
peper en zout
tabasco

bereiding:

Meng in een shaker alle ingrediënten. Dien koel op.

9 SAUZEN

9.1 KOUDE TOMATENSAUS

ingredienten:

200 gr. bleekselderij
1 pak gezeefde tomaten
3 eetlepels witte wijnazijn
3 eetlepels olie
peper en zout
1 theelepel gedroogde oregano

bereiding:

De bleekselderij wassen, schoonmaken en in piepkleine blokjes snijden. De gezeefde

tomaten op smaak brengen met azijn, olie peper, zout en oregano.
De bleekselderijblokjes erdoor roeren.

9.2 MOSTERDSAUS

ingredienten:

125 gr. augurken
1 eidooier
peper en zout
1 theelepel suiker
100 gr. grove mosterd
1/8 L olie

bereiding:

Eidooier met peper, zout, suiker en mosterd loskloppen en hier de olie geleidelijk doorkloppen.
De augurken zeer fijn hakken en door de saus roeren.

9.3 WITTE WIJNSAUS

ingredienten:

2 dl room
100 gr champignonsteeltjes
1 sjalot
1 dl droge witte wijn
2 dl visbouillon
boter
peper en zout
citroen

bereiding:

De fijngehakte sjalot in boter fruiten. De paddestoelen toevoegen, bestrooien met citroensap en samen met de sjalot laten stoven. De wijn toevoegen en snel laten inkoken. De visbouillon toevoegen en weer snel inkoken tot een min of meer stroperige massa. Dan pas de room er bij gieten en laten doorkoken tot de saus de gewenste dikte heeft. Kruiden met zout en peper, een klontje boter in de pan laten glijden, even met de garde doorkloppen en wanneer de saus aan de lepel blijft kleven is ze klaar. Dan alles door een zeef gieten en wat overblijft is een klassieke witte wijnsaus.

9.4 GROENE VINAIGRETTE

ingredienten:

1 eetlepel wijnazijn
5 eetlepels arachide-olie
1 eetlepel mosterd
peper en zout
bieslook
peterselie
diepvriesuitjes

bereiding:

Meng de azijn met de mosterd, doe er de olie bij en kruid naar smaak. Heel lekker bij prei, een tomatenslaatje of artisjokken.

9.5 ITALIAANSE VINAIGRETTE

ingredienten:

1 eetlepel Balsamico kruidenazijn
4 eetlepels olijfolie
peper en zout
pijnappelzaadjes
basilicum

bereiding:

Maak de vinaigrette aan en laat de pijnappelzaadjes bruinen in een anti kleefpan. Serveer met een slaatje van veldsla of Romeinse sla.

9.6 LICHT VINAIGRETTE

ingredienten:

1 potje ongezoete yoghurt
sap van een 1/2 citroen
1 eetlepel vloeiende room
2 eetlepels zonnebloemolie
peper en zout
fijn kruiden
bieslook
peterselie
sjalotjes

bereiding:

Meng peper en zout met het citroensap. Doe er de yoghurt en de room bij en meng goed. Voeg nu beetje bij beetje de olie toe, terwijl u klopt tot de vinaigrette dik wordt.

9.7 SESAMZAAD-DRESSING

ingredienten:

1 theelepel mosterd
peper en zout
1 theelepel geraspte sinaasappelschil
2 eetlepels sinaasappelsap
3 theelepels geroosterde sesamzaadjes
1 theelepel fijngesneden tijm
5 eetlepels sesam- of zonnebloemolie

bereiding:

alle ingredienten goed met elkaar vermengen.

9.8 MADRAS-DRESSING

ingredienten:

2 dl volle yoghurt
1 eetlepel kerriepoeder
1 theelepel honing
1 eetlepel tomatenchutney
peper en zout
1 in dunne ringen gesneden rode peper

bereiding:

alle ingredienten goed met elkaar vermengen.

9.9 FRAMBOZEN-BASILICUM-DRESSING

ingredienten:

2 eetlepels fijngesneden basilicum
1 theelepel donkere bastardsuiker
2 eetlepels azijn
60 gr fijngesneden frambozen
peper en zout
1 dl zonnebloem olie

bereiding:

alle ingredienten goed met elkaar vermengen.

9.10 OOSTERSE TOMATENDRESSING

ingredienten:

2 dl Tomato Frito (HEINZ)

2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels gembersiroop
peper en zout
2 eetlepels fijngesneden munt

bereiding:

alle ingredienten goed met elkaar vermengen.

9.11 ZALMDRESSING

ingredienten:

1 klein blikje uitgelekte en fijngeprakte roze zalm
3 eetlepels creme fraiche
1 eetlepel tomatenketchup
1/2 eetlepel citroensap
peper en zout
1 eetlepel fijngehakte dille
1 eetlepel fijngehakte peterselie

bereiding:

alle ingredienten goed met elkaar vermengen.

9.12 GEMBERDRESSING

ingredienten:

2 theelepels geraspte gemberwortel
1 teentje geperste knoflook
peper en zout
1 theelepel geraspte citroenschil
1 theelepel honing
1 theelepel citroensap
4 eetlepels zonnebloemolie
1 eetlepel fijngesneden koriander

bereiding:

alle ingredienten goed met elkaar vermengen.

9.13 AVOCADODRESSING

ingredienten:

1 fijngeprakte avocado
3 theelepels citroensap
peper en zout
2 eetlepels fijngesneden lente-uitjes
2 eetlepels fijngesneden basilicum
1 in blokjes gesneden ontvelde tomaat
100 gr in stukjes gebroken uitgebakken ontbijtspek

bereiding:

alle ingredienten goed met elkaar vermengen.

9.14 MOSTERD-TOMATENDRESSING

ingredienten:

2 dl zure room
2 eetlepels melk
2 eetlepels mosterd
2 eetlepels tomaten ketchup
peper en zout
1/4 theelepel gemalen piment
2 eetlepels fijngesneden peterselie

bereiding:

alle ingredienten goed met elkaar vermengen.

9.15 BARBECUESAUS

ingredienten:

1/2 l vloeibare tomatenpuree
1 ui
2 teentjes knoflook
2 eetlepels olie
4 eetlepels azijn
1 theelepel zacht paprikapoeder
1 theelepel chilipoeder
2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels bruine kandijsuiker
cayennepeper
zout

bereiding:

Fruit de gesnipperde ui en de geperste knoflook glazig in de olie, voeg de tomatenpuree en de andere ingredienten bij en laat ongeveer dertig minuten zachtjes sudderen in de open pan.

9.16 AVOCADOSAUS

ingredienten:

4 rijpe avocado's
2 eetlepels citroensap
2 1/2 dl zure room
2 teentjes knoflook
peper en zout

bereiding:

Schil de avocado's en pureer ze met het citroensap. Vermeng met de zure room, geperst knoflook en kruiden.

9.17 PAPRIKASAU

ingredienten:

3 rode paprika's
1 ui
2 teentjes knoflook
1 eetlepel olie
paprikapoeder
peper en zout

bereiding:

Fruit de gesnipperde paprika's en uien glazig in hete olie. Voeg 4 dl water, geperste knoflook en kruiden naar smaak bij en laat 15 minuten stoven. Pureer en duw de puree door en fijne zeef. Serveer bij voorkeur warm.

9.18 ZURE-ROOMSAU

ingredienten:

2 bekertjes zure room
enkele pijpajuintjes of een handvol bieslook
een mespunt mierikswortelpoeder
peper en zout

bereiding:

Vermeng de zure room met de gesnipperde pijpajuin of bieslook. Kruid naar smaak en zet koel weg.

9.19 KNOFLOOKSAU OF AIOLI

ingredienten:

2 eierdooiers
4 gepelde knoflookteentjes
2,5 dl olijfolie
citroensap
peper en zout

bereiding:

Mix 2 eierdooiers met 4 gepelde knoflookteentjes tot een glad papje. Voeg beetje bij beetje de 2,5 dl olijfolie toe (roer met een vork, zoals voor mayonaise). Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

9.20 PINDASAU

ingredienten:

1 kleine ui
2 knoflookteentjes
2 eetlepels zonnebloemolie
6 eetlepels pindakaas (met stukjes pinda)
1/4 l melk
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels ketjap manis
1-2 theelepels sambal oelek

bereiding:

Pel de ui en de knoflookteentjes en snipper ze fijn. Verhit de olie in een steelpan en fruit de ui- en knoflooksnippers circa drie minuten. Voeg de pindakaas toe en roer scheutje voor scheutje de melk erdoor. Breng het sausje al roerende aan de kook en laat ongeveer een minuut zachtjes pruttelen. Voeg het citroensap en de ketjap manis toe en sambal naar smaak.

9.21 MAYONAISE

ingredienten:

1 eidooier
mespunt mosterd
1 eetlepel azijn of citroensap
peper en zout
ongeveer 1 1/2 dl zonnebloem- of olijfolie

bereiding:

Zorg dat alle ingredienten op kamertemperatuur zijn. Meng in de kom van een foodprocesor de dooier met de mosterd, de azijn (of het citroensap) en een snuifje zout en peper; laat de machine draaien tot alles goed gemengd is. Voeg terwijl de machine draait eerst druppelsgewijs en als het sausje dikker wordt in een dunstraaltje de olie toe. Stop de machine als de mayonaise de juiste dikte heeft. Bewaar mayonaise afgedekt in de koelkast.

Kruidenmayonaise:

Gebruik kruidenazijn en of roer een tot twee eetlepels gesnipperde tuinkruiden (peterselie, bieslook, dragon of kervel) door de mayonaise.

9.22 ANSJOVIS-ROOMSAU

ingredienten:

1 sjalot
3 ansjovisfilets
1-2 eetlepels citroensap
1 theelepel geraspte citroenschil
1/8 liter slagroom
peper en zout

bereiding:

Pel en snipper de sjalot, snij de ansjovisfilets in kleine stukjes. Wrijf in een vijzel de gesnipperde sjalot, de stukjes ansjovis, het sap van de citroen en de geraspte citroenschil tot een pasta. Klop de slagroom met de ansjovispasta dik vloeibaar en breng op smaak met peper en zout.

9.23 COCKTAILSAUS

ingredienten:

4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels tomatenketchup
4 eetlepels zure room
1 theelepel citroensap
1 eetlepel whisky
1/2 theelepel paprikapoeder
peper en zout

bereiding:

Roer de mayonaise, de ketchup, de zure room, het citroensap, de whisky en het paprikapoeder door elkaar. Voeg naar smaak peper en zout toe.

9.24 GEKRUIDE CITROENMAYONAISE

ingredienten:

1 citroen
1 theelepel honing
1 gedroogd rood pepertje
1 theelepel gesnipperde citroenmelisse
1 theelepel gesnipperde munt
1 dl slagroom
3 eetlepels mayonaise

bereiding:

Boen de citroen schoon onder heet stromend water, droog hem en rasp de schil eraf. Pers de citroen uit. Verwarm het citroensap, de citroenrasp, de honing en het pepertje tot de honing vloeibaar is. Voeg de citroenmelisse en de munt toe en laat honing-citroenmengsel afkoelen. Klop de slagroom dik vloeibaar en schep de mayonaise erdoor. Verwijder het

pepertje uit het honing-citroenmengsel en vermeng met het roommengsel.

9.25 ITALIAANSE GEHAKTSAUS

ingredienten:

1 ui
1 winterwortel
100 gr champignons
30 gr boter
50 gr ontbijtspek in blokjes
300 gr rundergehakt
1 pak gezeefde tomaten
1 theelepel oregano
300 diepvries doperwtten
peper en zout

bereiding:

Maak de groenten de groenten schoon, snipper de ui, snijd de wortel in kleine stukjes en de champignons in plakjes. Verhit de boter in een braadpan en bak de spekjes krokant uit. Schep ze uit de pan. Fruit in dezelfde pan de ui en de wortel in ongeveer vijf minuten zachtjes glazig. Voeg het gehakt toe en roerbak het rul en grijs. Voeg de champignons, de gezeefde tomaten, de oregano, de doperwtten en de spekjes toe aan het gehaktmengsel en breng het geheel aan de kook. Laat de saus ongeveer 25 minuten zachtjes pruttelen. Breng de saus op smaak met peper en zout.

9.26 ANANAS-KERRIEDIP

ingredienten:

1 blikje (200 gr) ananasstukjes
1 theelepel kerrie
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepels kokos
1/8 l slagroom
1 theelepel slagroomversteviger
peper en zout

bereiding:

Giet de ananas af. Pureer de stukjes ananas met de kerrie in een foodprocessor. Roer de mayonaise en de kokos door het ananasmengsel. Klop de slagroom met de slagroomversteviger stijf. Schep vlak voor het serveren de gklopte room door het ananasmengsel. Breng het sausje op smaak met peper en zout.

9.27 ROMIGE PAPRIKADIP

ingredienten:

1 rode paprika
1 kleine ui
2 eetlepels olie
1 knoflookteentje
1/2 dl droge witte wijn
1 1/2 dl kippebouillon
1/8 l zure room
peper en zout

bereiding:

Maak de paprika schoon, halveer hem en verwijder de zaadbol en de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Pel en snipper het uitje. Verhit de olie in een steelpan en fruit de paprika en de ui zachtjes gedurende ongeveer drie minuten. Pers het gepelde knoflookteentje erboven uit en voeg de witte wijn en de bouillon toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vocht tot ongeveer de helft inkoken. Pureer het ingekookte paprikamengsel in een foodprocessor en laat de puree afkoelen. Roer de zure room door de afgekoelde puree en breng op smaak met peper en zout.

9.28 TACOSAUS

ingredienten:

1 ui
1 groene Spaanse peper
1 blik (400 gr) gepelde tomaten
2 eetlepels olie
1 theelepel chilipoeder
1 eetlepel azijn
1 eetlepel gesnipperd korianderblad
zout

bereiding:

Pel en snipper de ui. Was het pepertje en snipper het fijn. Giet de tomaten af en snijd ze in stukjes. Verhit de olie en fruit de ui en de pepersnippers ongeveer vijf minuten tot ze zacht zijn. Voeg de stukjes tomaat, de chili en de azijn toe en laat de saus ongeveer vijf minuten pruttelen. Laat de saus afkoelen, roer er dan de koriander door en breng haar op smaak met zout. Laat de saus minstens een uur staan, zodat de smaken kunnen intrekken.

9.29 MIERIKSWORTELSAUS

ingredienten:

100 gr verse mierikswortel

2 dl slagroom
2 dl mayonaise
1 theelepel grove mosterd
zout

bereiding:

Boen de mierikswortel goed schoon en rasp hem. Het is ook mogelijk mierikswortel uit een potje te gebruiken. Klop de slagroom niet al te stijf. Vermeng nu alle ingredienten met elkaar en voeg, indien nodig, nog wat zout toe.

9.30 TARTARESAUS

ingredienten:

5 eieren
1/2 theelepel peper
1/2 theelepel zout
3 eetlepels azijn
1/2 l olie
2 zoetzure augurken
enkele takjes peterselie
enkele takjes kervel
enkele sprietjes bieslook
1/2 ui

bereiding:

Splits drie eieren, doe de dooiers in een kom en roer er de peper, het zout en twee eetlepels azijn door. Voeg nu al roerend de op kamertemperatuur zijnde olie druppelsgewijs toe, totdat alle olie gebruikt is. Roer er dan de resterende azijn door. Hak de augurken fijn. Was de peterselie, de kervel en het bieslook zorgvuldig en hak ze ook fijn. Kook twee eieren in tien minuten hard. Laat ze afkoelen, pel ze en snij ze fijn. Pel de halve ui en snij deze ook fijn. Voeg nu alle fijngesneden ingredienten bij de mayonaise en roer alles luchtig om. Proef de saus en breng hem eventueel op smaak met worchestersaus.

9.31 RAVIGOTESAUS

ingredienten:

2 dl olie
1 dl azijn
1 ui
1/4 bosje peterselie
1/2 bosje kervel
2 hardgekookte eieren
1 eetlepel kappertjes
1 mespuntje peper
1 mespuntje zout

bereiding:

Doe de olie en de azijn in een glazen schaal. Pel de ui en snij hem ragfijn. Was de peterselie en de kervel zorgvuldig en hak ze ook ragfijn. Snij de hardgekookte eieren doormidden. Haal de dooiers uit het wit en hak beide apart fijn. Doe alle fijngehakte ingredienten bij de olie en azijn, alsmede de kappertjes, peper en zout. Roer alles flink door elkaar. De saus dient voor gebruik steeds goed omgeroerd te worden.

Tip; Neem mayonaise in plaats van olie en azijn.

9.32 BEURRE BLANC

ingredienten:

1 sjalotje of een klein uitje
1 eetlepel boter
1 dl droge witte wijn
1/4 l visbouillon
100 gr ijskoude boter

bereiding:

Pel het sjalotje en hak het fijn. Doe een eetlepel boter in een sauspan en fruit hierin, met de hittebron op laagste stand, het uitje totdat het glazig ziet. Voeg de witte wijn en de visbouillon toe en laat alles zachtjes koken, totdat ongeveer 1 1/2 deciliter vocht over is. Neem de pan van het vuur en klop er de in klontjes verdeelde ijskoude boter door.

9.33 BEARNAISESAUS

ingredienten:

250 gr boter
1/2 dl dragonazijn
1/2 dl witte wijn
1 sjalotje
5 peperkorrels
3 eieren
zout
1 eetlepel gehakte dragonlaadjes

bereiding:

Smelt de boter en laat hem vooral niet te heet worden. Lauwwarm is voldoende. Doe de azijn, de wijn, de gepelde en fijngehakte sjalot en de gekneusde peperkorrels in een pan en laat op een getemperd vuur tot ongeveer de helft inkoken. Zeef het vocht en laat het iets afkoelen. Splits de eieren en doe de dooiers in een pan au bain-marie. Voeg het gezeefde vocht toe en klop de dooiers op, totdat er een

lobbige saus is ontstaan. De saus mag niet te heet worden, daar de dooiers dan zouden stollen. Neem de pan uit het heet waterbad en voeg nu al kloppend in een dun straaltje de lauwwarme boter toe. Breng de saus op smaak met wat zout en roer er dan de fijngehakte dragon door.

9.34 HOLLANDESAUS

ingredienten:

250 gr boter
1/2 dl azijn
1/2 dl water
1 sjalotje
5 peperkorrels
3 eieren
zout

bereiding:

Smelt de boter. Laat ze vooral niet te heet worden, lauwwarm is reeds voldoende. Doe de azijn, het water, de gepelde en fijngehakte sjalot en de gekneusde peperkorrels in een pan en laat het op een getemperd vuur voor de helft inkoken. Zeef het vocht en laat het iets afkoelen. Splits de eieren en doe de dooiers in een pan au bain-marie. Voeg het gezeefde vocht toe en klop de dooiers op, totdat er een lobbige saus is ontstaan. De saus mag niet te heet worden, daar de dooiers dan zouden stollen. Neem de pan uit het heet waterbad en voeg nu al kloppend in een dun straaltje de lauwwarme boter toe. Proef de saus en voeg eventueel nog wat zout toe. Hollandes saus wordt lauwwarm geserveerd en kan korte tijd op een enigszins warme plaats bewaard worden.

9.35 GEKLAARDE BOTER

ingredienten:

200 gr boter
zout

bereiding:

Laat de boter, zonder te roeren, zachtjes smelten; ze mag niet bruin kleuren. Neem de pan van het vuur en schep het schuimlaagje van de boter. Laat de boter ongeveer drie minuten staan, zodat de eiwitdeeltjes naar de bodem kunnen zakken en schenk de boter voorzichtig in een sauskom. Zorg dat de eiwitdeeltjes in de pan achterblijven. Breng de geklaarde boter op smaak met zout.

9.36 ITALIAANSE SAUS

ingredienten:

1 ui
1 winterwortel
100 gr champignons
30 gr boter
50 gr ontbijtspek in blokjes
300 gr rundergehakt
1 pak gezeefde tomaten
1 theelepel oregano
300 gr diepvriesdoperwtten
peper en zout

bereiding:

Maak de groenten schoon; snipper de ui, snij de wortel in kleine stukjes en de champignons in plakjes. Verhit de boter in een braadpan en bak de spekjes krokant uit; schep ze uit de pan. Fruit in dezelfde pan de ui en de wortel in ongeveer vijf minuten zachtjes glazig. Voeg het gehakt toe en roerbak het rul en grijs. Voeg de champignons, de gezeefde tomaten, de oregano, de doperwtten en de spekjes toe aan het gehaktmengsel en breng het geheel aan de kook; laat de saus ongeveer 25 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met peper en zout.

Ideaal bij spaghetti, maar ook lekker bij rijst, witte bonen of met aardappelpuree.

10 DIVERSEN

10.1 ABRIKOZENCONFITUUR

ingredienten:

2 kg. abrikozen
1 1/2 kg. suiker

bereiding:

Snijd de goed rijpe abrikozen in tweeën. Verwijder de pitten en bewaar er enkele van. Strooi de suiker over de abrikozen en laat alles 24 uur afgedekt op een koele plaats staan. De abrikozen zullen vocht afgeven, zodat er tijdens het koken geen of weinig water moet worden toegevoegd.

Kook de abrikozen in een grote, wijde pan al roerend en op een groot vuur. Blijf roeren om aanbranden te voorkomen. Kook de achtergehouden pitten mee. De confituur heeft genoeg gekookt, als een afgekoelde druppel op een schoteltje niet meer uitvloeit.

Verwijder de pitten, giet de confituur over in goed schoongemaakte potten en sluit deze onmiddellijk af.

10.2 SALADE NICOISE

ingredienten:

100 gr princessenboontjes
100 gr tomaten
100 gr aardappelen
50 gr zwarte en groene olijven
1 eetlepel kappertjes
8 ansjovisfilets
vinaigrettesaus
2 eetlepels azijn
4 eetlepels olie
peper en zout

bereiding:

Kook de princessenboontjes gaar in gezouten water. Giet ze af en laat ze koud worden. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Laat ze vervolgens afkoelen en snijd ze in plakjes. Ontvel de tomaten en snijd ze in kleine partjes. Laat de olijven uitlekken.

Maak het sausje van azijn en olie en verdeel dit over de boontjes, de aardappelen en de tomaten die afzonderlijk in aparte bakjes zijn gedaan. Laat 30 minuten rusten.

Leg de boontjes midden op een schotel, leg er de aardappelen omheen en de partjes tomaat daarbovenop. Garneer met de ansjovisfilets, olijven en kappertjes. Giet de rest van het sausje uit de bakjes over de salade.

10.3 TERRINE VAN WORTELEN EN SAVOOIKOOL

ingredienten:

170 gr uien
170 gr wortelen
170 gr bladen savooikool
1 eetlepel olie
1,5 eetlepel Gentse mosterd
3 eieren
1 eetlepel maismeel
peper en zout

voor de saus:
2,5 dl room
1 eetlepel mosterd
peper en zout
cayennepeper

bereiding:

Maak de uien en de savooikoolbladeren schoon en schraap de wortelen. Snij de drie groenten in kleine blokjes en fruit ze enkele minuten in hete olie. Roer er de mosterd door en laat afkoelen. Klop de eieren los en voeg het in wat water opgeloste maismeel toe. Goed roeren en dit mengsel bij de groenten voegen. Giet de bereiding in een goed ingevette terrine- of cakevorm. Zet in een warmwaterbad en laat een uur lang bakken in een voorverwarmde oven van 180 graden. Haal de terrine uit de vorm en dien ze warm of koud op. Maak de saus door de room en de mosterd samen licht op te kloppen. Breng op smaak met peper en zout. Giet op elk bord een bodempje saus en schik er een plak van de terrine op.

10.4 VEGETARISCH KIWISLAATJE MET SOJASCHEUTEN

ingredienten:

2 koppen verse sojascheuten
4 Nieuwzeelandse kiwi's
1 soeplepel sesamolie
1 soeplepel maisolie
1 soeplepel geroosterde, gemalen
sesamzaadjes
3 soeplepels lichte sojasaus
1 geperst knoflookteentje
2 fijngehakte sjalotten
1 theelepel honing
een snuifje cayennepeper

bereiding:

Breng een grote sauspan met water aan de kook en blancheer de sojascheuten eventjes. Niet laten doorkoken. Haal ze uit het water en koel ze snel af onder koud water. Goed afgieten.
Schil de kiwi's en snijd ze in fijne schijfjes. Meng ze met de sojascheuten. Meng alle andere ingredienten voor de sla en meng dat door de sojascheuten en de kiwi's. Koel serveren.

10.5 WORTELTAART

ingredienten:

1 pakje voorgerold bladerdeeg
600 gr wortels in schijfjes
2 eieren
100 gr geraspte gruyere
1 dl room
1 dl melk
2 eetlepels gehakte peterselie
boter
peper en zout

bereiding:

Dompel de wortelschijfjes onder in een bodem gezouten water. Laat een tiental minuten koken.
Gedurende deze tijd klopt u de eieren alsof u een omelet zou maken. Voeg er de melk, de room, de geraspte gruyere, de peterselie, peper en zout aan toe. Verwarm de oven voor op 210 graden.
Leg de deegschijf op een taartvorm en druk de randen goed aan. Snij het overtollig deeg aan de rand weg.
Wanneer de wortels gaar zijn, laat u ze uitlekken en voeg ze bij de eibereiding. Goed mengen en op smaak brengen.
Giet deze bereiding in de bakvorm met deeg, strijk de bovenkant glad en plaats ze in de oven. De baktijd is 35 minuten. Haal de taart er dan uit en dien warm op.

10.6 WITTE BONEN A LA BORDELAISE

ingredienten:

750 gr droge witte bonen
1 ui
2 teentjes tijm
2 eetlepels olijfolie Bertolli Classico
50 gr boter
peper en zout
2 flessen POLPISSIMA van Cirio

bereiding:

Laat de bonen zes uur weken. Laat ze uitlekken en bak ze in de hete olie en de boter. Giet er water over tot de bonen ondergedompeld zijn, doe er de ui, de look en de tijm bij. Laat twee uur zachtjes verder stoven met het deksel op de pan. Kruid na een uur met peper en zout. Laat de bonen uitlekken van zodra ze gaar maar toch nog een beetje stevig zijn. Doe er de POLPISSIMA van Cirio bij en laat nog 15 minuten stoven.

10.7 STUKJES FRANS BROOD

ingredienten:

stukjes Frans brood
olijfolie
knoflookteentjes

bereiding:

Wrijf de stukjes Frans brood in met wat knoflook, bedruppel ze met wat olijfolie.
Plaats de stukjes even in de oven.
Heerlijk bij soep.

10.8 GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS

ingredienten:

2 blikken champignons 225 gr elk
20 cl room
100 geraspte emmental
2 eidooiers
peper en zout
noot muskaat

bereiding:

Klop de eidooiers met de room. Op smaak brengen met zout, peper en muskaat.
Laat de champignons uitlekken en zet ze elk apart in een schaaltje.
Strooi er de geraspte emmental overheen.
Gratineren in een warme oven (ongeveer 20 minuten)

10.9 PANNEKOEK VAN AARDAPPEL EN KAAS

ingredienten:

een aardappel per persoon
een dikke plak hesp
een dikke plak kaas
peper en zout
boter
olie

bereiding:

Schil de aardappel en rasp deze in fijne schilfers.
Snij de hesp in kleine blokjes.
Snij de kaas in kleine blokjes.
Alles goed mengen en kruiden naar smaak.
Verwarm de olie samen met de boter in een pan.

Voeg hierbij het mengsel van aardappel, hesp en kaas.
Bak hiervan een mooie pannekoek.

10.10 TOMPOES VAN AARDAPPEL MET MOSTERD

ingredienten:

1 kg aardappelen
3 eierdooiers
mosterd
peper en zout
nootmuskaat
250 gr bloem
30 gr gesmolten boter
1 eetlepel olie
2 eieren
5 dl melk
100 gr fijngehakte peterselie

bereiding:

Met de bloem, de eieren, de melk en olie een flensbeslag maken. De gehakte peterselie erdoor mengen en kruiden met peper en zout. De geshilde aardappelen koken. Afgieten en goed laten drogen op het vuur. Terwijl ze nog heet zijn pureren met een roerzeef of een stamper. Vermengen met de eierdooiers en kruiden met peper, zout en gemalen nootmuskaat. Naar smaak mosterd toevoegen. Van het pannekoekenbeslag dikke flensjes bakken : drie per persoon. Met een vorm van 5 cm doorsnede rondjes uitsteken. Met een spuitzak het aardappelmengsel op twee van de drie pannekoekjes spuiten. Op elkaar leggen en afdekken met het derde pannekoekje. Aandrukken tot een hoog taartje. Opwarmen in een matig warme oven. Opdienen bij biefstuk of wildgebraad.

10.11 SPECULAAS

ingredienten:

400 gr bloem
1 1/2 theelepel bakpoeder
200 gr bruine bloedsuiker
15 gr speculaaskruiden
1 snuifje zout
200 gr boter
4 eetlepels melk
een beetje maismeel
amandelen om te versieren
een speculaasplank

bereiding:

Zeef de bloem, het bakpoeder, de suiker en de kruiden in een kom, voeg het zout en de boter toe. Snijd de boter in kleine stukjes, voeg melk en wat gemalen amandelen toe. Kneed een soepel deeg en laat dit een nacht rusten. Strooi wat maismeel over een speculaasplank, rol het deeg uit en druk een stuk in de plank. Snijd het deeg rondom de vorm met een scherp mes weg.

Klop het deegfiguurtje met een korte slag op het werkblad uit de plank. Leg ze op een ingevette bakplaat, zet deze in een voorverwarde oven van 160 graden en bak de speculaas in 25 minuten.

Laten afkoelen op een rooster.

10.12 MARSEPEIN

ingredienten:

300 gr amandelen
120 gr vloeibare honing
1 eetlepel rozenwater

bereiding:

Giet wat kokend water over de amandelen en laat ze een minuut staan. Spel ze af onder koud water, haal de bruine velletjes eraf en laat ze drogen. Maal ze fijn in een foodprocessor en voeg er de honing en het rozenwater aan toe. Mengen tot u een soepele bal krijgt. Uitrollen en met vormpjes figuurtjes uitsteken.

10.13 TAAI-TAAI

ingredienten:

500 gr roggebloem
250 gr tarwebloem
1/4 l water
250 gr honing
20 gemengde bakkruiden (koriander, kaneel, enz....)
1 mespunt gemberpoeder
1/2 theelepel spuitwater soda
150 suikerstroop
1 1/2 theelepel anijspoeder
1/8 l botermelk
olie
melk

bereiding:

Het deeg wordt drie dagen van tevoren gemaakt.

Roer de twee soorten bloem door elkaar in een kom. Breng het water aan de kook. Los er de honing en de suikerstroop in op, doe het anijspoeder erbij en laat dit even aan de kook komen. Werk dit door de bloem tot een soepel deeg. Laat het deeg drie dagen afgedekt met een doek rusten op een koele plek.

Roer de botermelk, de kruiden, het gemberpoeder en het spuitwater door het deeg. Bestuif het werkblad en een deegrol met bloem. Rol het deeg uit tot een lap van een centimeter dikte en snijd er poppetjes-vormen uit. Strijk er wat melk over en leg de figuren met wat tussenruimte op een ingevette bakplaat. Zet de bakplaat midden in een voorverwarde oven van 220 graden en bak de poppetjes in 25 goudbruin.

Laat ze op een rooster afkoelen.

10.14 WITLOOFGRATIN

ingredienten:

4 grote aardappelen
melk
peper en zout
4 stronkjes witloof
30 gr boter
250 gr gekookte hesp
1 ui
1 klontje boter
1 doos PASSATA van CHIRO
50 gr geraspte kaas

bereiding:

Maak een aardappelpuree klaar. Maak intussen het witloof schoon, verwijder het hartje aan de voet, droog af en smoor zachtjes in de warme boter met het deksel op de pan. Kruid met peper en zout. Draai de stukjes af en toe eens om. Snij de ui in dunne plakjes en bak ze goudbruin in de boter. Snij de hesp in blokjes en doe die bij de ui. Laat alles enkele minuutjes bakken en voeg er dan de Passata aan toe. Breng op smaak en laat op een zacht vuurtje inkoken. Als het witloof gaar is, legt u de puree onderaan in de gratineerschotel. Leg er de stukjes witloof op en giet de saus erover heen. Bestrooi met geraspte kaas en laten gratineren in de oven.

10.15 BLOEMKOOLSOUFFLE MET CAMENBERT

ingredienten:

1 bloemkool
1 aardappel
2 eieren
50 gr camembert
1 dl room
peper
boter

bereiding:

Verdeel de bloemkool in roosjes en laat die samen met de aardappel gaarkoken. Roer de camembert, de room en eierdooiers tot een gladde massa. Pureer de bloemkool en de aardappel met 1 dl kookvocht en meng door het kaasmengsel. Op smaak brengen met peper. Smeer 4 ovenvaste schaaltes in met boter, klop de eiwitten stijf en meng voorzichtig door het bloemkoolmengsel. Vul de schaaltes tot 1 cm van de rand. Laat dertig minuten in voorverwarmde oven goudbruin bakken.

10.16 AARDAPPELVERRASSING

ingredienten:

8 kleine aardappelen
1 tomaat
10 gr boter
250 gr paterskaas (half-harde kaas)
4 takjes dille
grof zout
peper en zout

bereiding:

De aardappelen wassen maar niet schillen. In een ovenplaat schikken op een laagje grof zout zodat ze niet omvallen. In een hete oven laten gaar worden. Een deksel van elke aardappel afsnijden. De kern uithollen met een scherp theelepeltje. De holte opvullen met paterskaas, in blokjes gesneden. Bovenop een dekseltje van kaas leggen. De aardappelen in een warme oven plaatsen tot de kaas gesmolten is. De tomaat pellen en van de zaadjes ontdoen. De tomaat in blokjes snijden en kort stoven in boter. Kruiden met peper en zout. De aardappelen uit de oven halen. De gesmolten kaas versieren met een toefje tomaat en een takje dille.

10.17 SELDERHARTEN MET FRUIT EN ROZIJNTJES

ingredienten:

(voor 8 personen)
8 stukjes bleekselderij
2 appelen
1 peer
2 vijgen
1 citroen
20 gr rozijnen
7 eetlepels kippebouillon
80 gr boter
peper en zout

bereiding:

Verwijder de bladeren van de selderstengels (hou er een paar bij, spoel ze en frituur ze krokant) en kort de stengels flink in. Haal met een scherp mes het hart en de binnenste stengels uit de selderstruikjes. Blancheer de harten gedurende vijf minuten in licht gezouten water en laat ze uitlekken. Schil de appelen en de peer, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in blokjes. Snij de vijgen in stukjes. Snij de binnenste selderstengels in stukjes. Rasp de schil van de citroen. Smelt twintig gram boter, fruit de selderstukjes, giet er een scheutje bouillon bij en laat even stoven. Voeg de citroenrasp, de rozijnen, de appel- en peerstukjes en helemaal op het einde de vijgen toe. Breng op smaak met een paar druppels citroensap. Smelt de rest van de boter en stook de selderharten in de rest van de bouillon op een zacht vuurtje gaar. Garneer ze met het selder-vruchtenmengsel en de gefrituurde selderbladeren.

10.18 KAASFONDUE

ingredienten:

500 gr in stukjes gesneden harde kaas (Nazareth, Fagnar, Ambiorix)
3 dl blond bier
1 klein glaasje jenever
4 eetlepels maizena
1 teentje knoflook
stukjes brood met korst
hard fruit (met citroen besprenkeld)

bereiding:

Het fonduepannetje goed inwrijven met het knoflookteentje. Doe er de in stukken gesneden kaas in samen met de maizena, het bier en de jenever. Goed mengen en op een zacht vuur laten smelten. Zet het fonduepannetje op het onderstel. De stukjes brood en/of het fruit op een vork prikken en in de gesmolten kaas dompelen.

10.19 WORTELSLA

ingredienten:

2 dubbele, gekookte kippefilets
1/2 eikebladsla
1/2 rode sla
2 wortelen
1 stengel groene selder
1 sjalotje
1 bakje champignons
een handvol olijven
2 hardgekookte eieren
citroensap

bereiding:

Kook de kippefilets gaar in zeven minuten in wat water of bouillon. Snijd ze in plakjes. Snijd de grote campignons in plakjes, rasp de wortelen. Besprenkel beide groenten met citroensap. Verdeel de selder in stukjes en de eieren in partjes. Snipper het sjalotje. Meng alle ingredienten. Serveer op een bedje van sla met mayonaise of dressing. Heerlijk met een stukje stokbrood en een fris glaasje wijn.

10.20 POMMES CHATEAU

ingredienten:

10 - 12 aardappelen, in vier gesneden
24 - 40 gr boter

bereiding:

De oven op 220 graden voorverwarmen. De aardappelen drie minuten in kokend water koken, afgieten en de stoom laten verdampen. De boter in een ovenschaal verwarmen, de aardappelen erdoor scheppen en alle kanten met de boter bedekken. De aardappelen in 20 minuten in de oven zacht en goudbruin bakken. Halverwege omscheppen.

10.21 POMMES DUCHESSE

ingredienten:

8 - 10 middelgrote aardappelen
klontje boter
2 eierdooiers
zout
versgemalen witte peper

bereiding:

De aardappelen in water zonder zout gaar koken. Afgieten en met de boter en eierdooiers pureren. Op smaak brengen met zout en peper. Deze puree kan worden gespoten of geschept langs vis- of vleesgerechten die worden gegratineerd. De puree kan ook als torenetjes op een beboterde bakplaat worden gespoten en in een voorverwarmde oven van 250 graden in 5 - 10 minuten goudbruin gebakken. De torenetjes bij groot vlees of gevogelte serveren.

10.22 OPGEVULDE CHIPS

Met frisse groentenmousse:

Pureer een halve gekookte bloemkool met de mixer. Voeg 1 dl room, zout en peper toe. In de chipsletten spuiten met een spuitzak, versieren met garnalen en fijngesnipperde bieslook.

Met scampi's en tomaat :

Snij gekookte scampi's in stukjes. Pel de tomaten, haal de pitjes eruit en snij ze in dobbelsteentjes. Marineren in notenolie, zout, peper en frambozenazijn. Versieren met wat peterselie.

Met platte kaas en schijfjes radijs :

Meng fijngesneden lente-uitjes, peterselie en peper door de platte kaas. Opvullen, versieren met radijs en bieslook.

Garnituur van blauwe kaas :

Met een vork een stuk blauwe kaas pletten met een scheutje oude jenever, peper en wat zout. Versieren met een selderbladje.

Met ansjovisboter :

8 uitgelekte ansjovisfilets fijnstampen, mengen met 100 gr zachte boter. Laten opstijven, opvullen en versieren met een zwart olijfje of een half rondje hardgekookt ei.

10.23 RAUWKOSTSALADE MET KIWI

ingredienten:

1 handvol spinazieblaadjes

1 eetlepel hazelnoten
1/2 groene appel met schil
het sap van een 1/2 citroen
1/2 snede volkorenbrood
5 gr boter
1 kiwi
1 wortel
100 gr varkensfilet
1 eetlepel olie
zout
zwarte peper
1/2 koffielepel mosterd met groene peper

bereiding:

De spinazieblaadjes wassen en op keukenpapier laten uitlekken. De hazelnoten fijnhakken, eventueel in de pan even roosteren. De appel wassen, klokhuis verwijderen en in dunne schijfjes snijden. Met citroensap besprenkelen. Het volkorenbrood aan beide zijden in een pan met wat boter korstjes laten krijgen. De kiwi schillen en snijden, de wortel wassen en snijden, het vlees in de hete olie aan alle kanten bakken, pas daarna kruiden. Intussen alle ingrediënten op een grote schaal schikken. De noten over de spinazie strooien. De ingrediënten voor de saus vermengen en over de salade verdelen. Het vlees in plakjes snijden, lauwwarm in het midden van de schotel schikken en met fijngesneden bieslook bestrooien.

10.24 ASPERGES MET WATERKERSSAUS

ingredienten:

2 bussels witte asperges
zout
klontje boter
125 gr platte kaas
3 eetlepels room
1 theelepel sojaolie
een bosje waterkers
peper
citroensap

bereiding:

De asperges schillen van het kopje naar het uiteinde toe en beetgaar koken in water met wat zout en een klontje boter. Intussen de platte kaas, de room, de olie en tweederde van de blaadjes waterkers mixen in de keukenrobot. De rest van de blaadjes erdoor roeren en op smaak brengen met peper, zout en een beetje citroensap. Opdienen met de uitgelekte, warme asperges.

10.25 AARDBEI-TOASTJES

ingredienten:

6 sneetjes toastbrood
50 gr boter
geraspte schil van een citroen
peper van de molen
1 klein bakje aardbeien
een potje zalm- en foreleitjes
een potje zure room

bereiding:

Uit elk sneetje brood twee rondjes uitsteken. De toastjes aan een kant bakken in de boter, geraspte citroenschil toevoegen en flink peperen. De toastjes omkeren en nog even bakken. Beleggen met zalm- of foreleitjes, een halve aardbei en een toefje zure room. Opdienen met een glaasje witte wijn als aperitief.

10.26 ROMANESCOTAART

ingredienten:

vers kruimeldeeg
500 gr Romanesco - cocktail
3 eetlepels boter
3 eetlepels bloem
2,5 dl kippebouillon
3 eetlepels geraspte parmezaankaas
3 eetlepels gemalen emmental
cayennepeper
peper en zout

bereiding:

Strijk een taartvorm (30 cm diameter, 4 cm hoog) in met boter en bestrooi met bloem. Leg het uitgerolde kruimeldeeg in de taartvorm. Doorprik het deeg enkele keren met een vork. Breng een liter licht gezouten water aan de kook. Doe er de romanesco-cocktail in en laat eventjes koken. Giet door een zeef. Smelt de boter in een kookpan en voeg de bloem toe. Laat even bakken, leng al roerend aan met de kippebouillon tot u een dikke saus bekomt. Doe er de uitgelekte romanesco en de parmezaankaas bij, roer om en breng op smaak met cayennepeper, peper en zout. Doe dit mengsel in de taartvorm en bestrooi met de emmental. Laat ongeveer twintig minuten bakken in een voorverwarmde oven (250

graden). Serveer warm of lauwwarm met een gemengde salade.

10.27 AMANDELBROOD: (Antwerps gebak)

ingredienten:

4 eieren
120 g. suiker (fijne)
65 g. broyade (dit is 40 g. gemalen amandelen + 25 g. suiker)
100 g. zelfrijzende bloem
90 g. gesmolten boter (warm)
amandelschilfers

bereiding:

Eieren en suiker kloppen tot men kan schrijven, dan gezeefde bloem + broyade toevoegen en tot slot gesmolten boter. De bakvorm insmeren met boter en amandelschilfers. Het deeg in de bakvorm gieten. In een voorverwarmde oven bakken op 100 graden gedurende ongeveer 35 minuten.

10.28 APPELTAART

ingredienten:

3 eieren
bloem 90 g.
suiker 90 g.
3 tot 4 appels .

bereiding:

Afzonderlijk eiwit tot sneeuw kloppen dan verder de eierdooiers en suiker en bloem ondermengen verder de deegmassa in bakvorm overbrengen en stukjes appels boven opleggen en met kristalsuiker bestrooien. Gedurende 20 min. in oven op temperatuur van 200 gr.

10.29 GEBAKKEN CHAMPIGNONS MET CITROENBOTER

ingredienten:

500 gr champignons
het sap van 2 citroenen

zout
125 gr bloem
1 eetlepel maiszetmeel
witte wijn
1 eetlepel olie
2 eiwitten
1 eetlepel boter
2 eidooiers
takje dragon

bereiding:

De champignons schoonmaken en twee uur laten trekken in het citroensap en een snuifje zout. Een beslag maken met de bloem, het zetmeel, 1 theelepel zout, de witte wijn en wat olie. De eiwitten stijfkloppen en door het beslag spatelen. De champignons droogdeppen, in het beslag wentelen en goudgeel bakken in heet frituurvet. De boter schuimig kloppen met een beetje zout, de eidooiers en twee eetlepels citroensap. De citroenboter bij de champignons geven en garneren met blaadjes dragon.

10.30 FRUITMANDJES MET BIESLOOKSAUS

ingredienten:

12 sneden Ganda Ham
1 peer
2 kiwi's
1 rijpe mango
1 meloen
grof gemalen peper
frambozen
mayonaise
bieslook
witte wijn
1 citroen

bereiding:

De mayonaise licht verdunnen met wat witte wijn. Daarna water, het sap van een halve citroen en fijngesnipperde bieslook toevoegen. Het bord bedekken met de saus. De ham breed oprollen zodat u een tulpvorm krijgt. In deze vorm het fijngesneden fruit schikken; peer, kiwi, mango en meloen. Versieren met wat frambozen. Afwerken met grof gemalen peper.

10.31 GEVULD WITLOOF MET GEUZE

ingredienten:

4 witloofstronken

800 gr bereid gehakt van rund en varken
8 dunne sneetjes gerookt spek
2 dl geuze
1/2 eetlepel zachte mosterd
Maizena Express
tijm
laurier

bereiding:

Snijd de witloofstronken middendoor. Plooi elke helft wat open en vul met een deel van het gehakt. Wikkel er een sneetje gerookt spek rond en sluit het goed aan, met de uiteinden aan de onderkant zodat de witloofstronken hun vorm behouden. Maak zo acht gevulde stronken en schik ze naast elkaar in een ovenschotel. Voeg tijm en laurier toe en giet er de geuze over. Laat afgedekt bakken in de voorverwarnde oven op 180 graden gedurende 35 tot 40 minuten. Schik de witloofstronken op een schotel en houd ze warm. Giet het braadvocht door een zeef in een kookpan. Schep wat van het bovendrijvende vet weg. Breng het braadvocht aan de kook met een halve eetlepel zachte mosterd en bind met Maizena Express. Schik op elk bord twee gevulde witloofstronken en geef de saus er apart bij. Serveer met aardappelpuree.

10.32 GEKRUIDE AARDAPPELEN

ingredienten:

1 kg aardappelen
3 eetlepels boter
zout
versgemalen peper
1 eetlepel fijngehakte tijmblaadjes
1 eetlepel fijngehakte lavendelblaadjes
1 eetlepel fijngehakte basilicumblaadjes

bereiding:

De aardappelen wassen, met zoveel water opzetten dat ze net onder staan, in twintig tot vijftig minuten gaar koken, afgieten, laten uitdampen, heet pellen en laten afkoelen. De boter smelten en de aardappelen erin bruin bakken (ongeveer tien minuten). Bestrooien met peper en zout. De fijngehakte kruiden erdoor mengen en nog twee tot drie minuten laten bakken. De gekruide aardappelen meteen opdienen.

10.33 WENTELTEEFJES

Dit gerecht heeft verschillende namen; Pain Perdu , Verloren Brood, Gewonnen Brood.

ingredienten:

4 sneetjes oudbakken brood
2 eieren
2 dl melk
1 pakje vanillesuiker
boter
fijne suiker

bereiding:

Snij de korsten van het brood. Leg ze een minuut te weken in de melk. Klop de eieren los met de vanillesuiker tot het een mooie, schuimige massa is. Haal de broodsneetjes door de eierstruif. Verhit een nootje boter in een braadpan. Bak de wentelteefjes in drie tot vijf minuten aan weerskanten goudbruin. Bestrooi met een beetje fijne suiker en serveer meteen.

10.34 COURGETTETAART MET GEROOKTE ZALM

ingredienten:

2 middelgrote courgettes
2 eierdooiers
150 gerookte zalm
1 dl room
1 dl melk
1 pakje opgerold bladerdeeg
boter
peper en zout
dille
bieslook

bereiding:

Haal het bladerdeeg uit de koelkast en laat de oven voorverwarmen op 210 graden. Breng een halve pan met gezouten water aan de kook. Schil de courgettes zeer fijn, snij ze in schijfjes en dompel ze in het kokend water. Laat de courgettes na drie minuten koken uitlekken, doe ze schrikken onder koud water en laat ze opnieuw goed uitlekken. Beboter lichtjes een grote taartvorm en leg er de plak bladerdeeg in. Bedek goed de randen en snij het overbodige deeg rondom weg. Schok de

courgetteschijfjes in een kring in het deeg. Klop de eierdooiers met de melk en de room, strooi er een weinig zout en peper op, en voeg de in vierkntjes gesneden zalm toe. Giet de bereiding over de courgettes, verdeel zorgvuldig de stukjes zalm en zet in de oven. Laat 35 minuten bakken. Dien warm op, eventueel samen met een slaatje. U kunt de bereiding versieren met een beetje geciseleerde dille of bieslook.

10.35 UIENKONFITUUR

ingredienten:

500 gr uien
1 dl wijnazijn
1 dl witte wijn
100 gr suiker
boter

bereiding:

De grof gesneden uien aanstoven in wat boter. Blussen met de wijnazijn en de witte wijn. Bestrooien met de suiker en laten caraméliseren.

Kruid en laat in de open pan tien minuten sudderen. Mix en kruid nog wat bij.

Verkiest u een donkere konfituur gebruik dan rode uien en rode wijnazijn.

Suggestie: Na de bereiding kan u geweldige rozijntjes toevoegen.

10.36 SPAGHETTI MET GROENTEN

ingredienten:

300 gr spaghetti
2 dikke wortels
100 gr sojascheuten
1 prei
20 cl room
75 gr blauwgeaderde kaas (b.v. Gorgonzola)
4 dikke plakken gerookte ham
olijfolie

bereiding:

Schil de wortels en maak de prei schoon; laat zoveel mogelijk groen over. Snij de groenten extra fijn. Breng een grote pan met gezouten water aan de kook en kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vier minuten voor het einde voegt u er de fijngesneden groenten bij. Wanneer de spaghetti gaar is, doet u de sojascheuten in de pan en laat u ze ventjes opkomen. Laat ze uitlekken en doe ze in een slakom. Voeg een

scheutje olijfolie toe en de gerookte ham die u in fijne reepjes gesneden hebt. Voor de bereiding van de saus, verwarmt u de room en laat hierin de kaas smelten. Giet over de spaghetti en dien goed warm op. Voor een pittiger saus, kunt u de gorgonzola door roquefort vervangen.

10.37 GEGRATINEERD WITLOOF MET DRIE KAASSOORTEN

ingredienten:

1 kg witloof
50 gr gorgonzola
50 gr gruyere
150 gr parmezaan
1 dl room
een klontje boter
1 citroen
peper en zout

bereiding:

Was het witloof en snij onderaan een kegeltje weg. Doe de stronkjes in een stoofpan en besprenkel ze met citroensap. Giet er water bij tot op halve hoogte, voeg er een klontje boter bij, zout en peper en laat 20 tot 25 minuten sudderen naargelang de grootte van het witloof. Intussen raspt u de parmezaan en de gruyere tot grote schilfers en snijdt u de gorgonzola in kleine stukjes. Verwarm de room op een zacht vuurtje en voeg er de gorgonzola bij. Van zodra hij gesmolten is, voegt u de gruyere toe. Laat zacht smelten en voeg er tenslotte beetje bij beetje de parmezaan bij. Meng alles goed tot u een homogene saus krijgt. Als de stronkjes witloof gaar zijn, laat u ze uitlekken met de kopjes naar onder. Duw er een beetje op. Schik ze in een ovenschotel en bedek ze met de kaassaus. Laat enkele minuten gratineren onder de grill. U kunt het witloof opdienen met wit vlees of met pasta zodat u een volledige maaltijd bekomt.

10.38 QUICHE MET PREI

ingredienten:

1 pakje brokkeldeeg
4 eieren
1/2 l room
4 witte preistokken
1 klontje boter
2 plakken gerookt spek van 1/2 cm dik
50 gr emmenthal

peper en zout
muskaatnoot

bereiding:

Ontrol het deeg en leg het in een taart- of quichevorm. Prik erin met een vork. Hak de preistokken fijn en stoof ze zachtjes in wat boter, zonder dat ze gaan verkleuren. Snij het spek in blokjes van een halve centimeter. Braad ze zacht met wat boter in een pan met antikleeflaag. Leg de licht afgekoelde prei en de spekjes op het deeg. Meng de room met de eieren, vijftientig gram emmenthal, peper, zout en muskaatnoot en giet alles over de prei en het spek. Bestrooi met de rest van de emmenthal. Zet ongeveer vijfenveertig minuten in een warme oven op 200 graden. Steek er na verloop van tijd de punt van een mes in : wanneer het lemmet er schoon uitkomt, is de quiche gaar. Opdienen met een seizoenssalade. Suggestie ; U kan de prei vervangen door broccoli, witloof of ui.

10.39 KAASFONDUE VAN DRIE KAZEN

ingredienten:

300 gr emmenthal
300 gr appenzeller
300 gr gruyere
1 teentje look
1/2 l droge witte wijn
1 mespuntje geraspte muskaatnoot
1 glas kirschlikeur
1 koffielepel maizena
witte peper uit de molen
boerenbrood of bruin stokbrood in grote stukken gesneden

bereiding:

Rasp de kazen ruw. Wrijf de wand van de "caquelon" in met look. Zet de caquelon op een matig vuur en giet er de helft van de wijn in. Wanneer hij begint te razen, giet u er geleidelijk aan de kazen bij terwijl u roert met een houten lepel. Blijf roeren tot er een romige massa ontstaat. Voeg dan beetje bij beetje de rest van de witte wijn toe. Wanneer de massa opnieuw romig is, mengt u de kirsch bij het zetmeel en giet dit mengsel bij de kaas nadat u het op smaak gebracht hebt. Zet caquelon op de schotelverwarmer (electrisch of met alcohol) in het midden van de tafel. Regel de temperatuur zodanig dat de kaas net warm blijft. Dompel de stukken brood in de kaas met een vork met twee tanden. Suggestie : Groenten (wortels, broccoli, pepers, enz...) die vijf minuten in gezouten

water werden gekookt en stukjes banaan en ananas voor een origineel fonduetintje. Dien bij uw fondue een zeer koele, droge en geparfumeerde witte wijn op en een glaasje kirsch.

10.40 KRUIDKOEK

ingredienten:

250 gr zelfrijzend bakmeel
2 theelepels koekkruiden
1 theelepel kaneel
zout
150 gr donkere basterdsuiker
65 gr zachte boter of margarine
2 eieren

bereiding:

De oven voorverwarmen op 160 graden. Bakmeel, kaneel, koekkruiden, snuifje zout en de basterdsuiker mengen. De boter, de eieren en vijf eetlepels water toevoegen en met de garde alles goed door elkaar roeren. De deeg in een broodvorm gieten en in het midden van de oven in 50 tot 60 minuten gaar bakken.

10.41 ARTISJOKTAART

ingredienten:

4 artisjokken
1 pakje opgerold kruimeldeeg
2 eieren
1 zakje geraspte gruyere kaas (70 gr)
1/2 citroen
1/2 l melk
30 gr bloem
30 gr boter
geraspte muskaatnoot
peper en zout

bereiding:

Laat de artisjokken ongeveer dertig minuten koken in kokend water met wat zout en een vleugje citroen tot de blaadjes makkelijk loslaten. Intussen bereidt u een bechamelsaus met boter, bloem en melk. Kruid met zout, peper en muskaatnoot. Voeg er ook de geraspte kaas bij. Meng alles goed. Leg de schijf kruimeldeeg in een taartvorm. Duw de randen goed aan en snij het overvloedige deeg rondom weg. Van

zodra de artisjokken gaar zijn, verwijdt u de blaadjes en het hooi. Doe drie bodems in een mixerkom en snij de laatste in schijfjes. Voeg de artisjokkenpuree en de hele eieren bij de bechamelsaus. Giet de helft van deze bereiding op de taartbodem en strijk de bovenkant glad. Verdeel de schijfjes artisjok en bedek met de rest van de bechamel. Zet in de voorverwarmde oven op 180 graden gedurende ongeveer dertig minuten. Dien warm of lauw op en geef er een slaatje bij.