

# Menu van kookavond 12-12-2016

Samengesteld door: Richard Hovens

## Gerechten:

Voorgerecht: Knapzakje van Herve-kaas met appel en Luikse siroop

Tussengerecht: Lichtgebonden zuurkoolsoep met spek

Hoofdgerecht: Ree met bosvruchtencompote, broccoli-spinaziestamppot, geroosterde aardpeer en pastinaak

Nagerecht: Choco toet met sabayon



## **Knapzakje van Herve-kaas met appel en Luikse siroop**

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- gemengde sla
- 10 koffielepels honing
- 4 Pink Lady appelen
- fijngesneden bieslook
- pijnboompitten
- 20 vellen filodeeg
- 4 losgeklopte eierdooiers
- 4 pakjes Hervekaas l'Aubeloise
- 10 eetl. Luikse stroop
- 4 eetl. porto

## Bereidingswijze:

Spoel de sla en pluk de blaadjes. Zwier deze droog. Schil de appels en snij ze in brunoise. Leg 2 vellen filodeeg op elkaar, leg in het midden de appelbrunoise en wat pijnboompitten. Schik halve Hervekaas erboven op. Bestrijk met honing en strooi er de bieslooksnippers over. Kruid met peper en zout.

Strijk de randen goed in met het losgeklopte eierdooiers. Vouw de filodeegvellen dicht in de vorm van een beursje. Bak af in een oven van 200 graden gedurende ongeveer 10 minuten. Verwarm de port kort met de Luikse stroop en meng goed.

Uitserveren:

Schik de sla op een bord met in het midden het beursje van Hervekaas. Werk af met de Portsaus.



## Lichtgebonden zuurkoolsoep met spek

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 600 g zuurkool
- 200 g mager, gerookt spek (stuk)
- 4 zoete appels
- 1,5 l krachtige runderbouillon
- 3 eidooiers
- 3 dl room
- peper
- zout

### **Bereidingswijze:**

Doe de zuurkool in een zeef en spoel even af onder koud water. Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd in kleine stukjes. De zuurkool en de appels aan de bouillon toevoegen en aan de kook brengen en gedurende 20 min gaar koken. Zeef de massa.

Twee-derde van de zuurkool met de appels ZEER FIJN pureren, de rest van de zuurkool apart warm houden voor garnituur. Licht gerookt mager spek in kleine blokjes snijden, licht uitbakken en apart houden voor garnering. De zuurkool/appelpuree terug doen in de bouillon en aan de kook brengen. Laat even trekken en zeef de soep door een puntzeef.

Maak van eidooiers en room een liaison\*. Breng de gezeefde bouillon nogmaals aan de kook en voeg, van het vuur af, al roerend de liaison toe. Breng de soep op smaak met peper en zout.

### **Uitserveren:**

Leg op elk soepbord een klein bergje van de apart gehouden zuurkool (warm) strooi hierop enkele blokjes spek en giet de soep hierover.

### **\* Liaison:**

Liaison betekent "verbinding", is een mengsel van eigeel en slagroom en wordt gebruikt om sauzen, soepen en stoofgerechten te binden en als vulling voor hartige taarten.



## Ree met bosvruchtencompote, broccoli-spinaziestamppot, geroosterde aardpeer en pastinaak

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 1200 g ree medaillons
- 500 g spinazie (diepvries)
- 1 kg aardappelen
- 500 g aardpeer
- 500 g pastinaak
- 2 broccoli
- 300 g kruidenkaas
- 200 ml melk
- 8 eetl. olijfolie
- 8 eetl. bosvruchtencompote
- 2 eetl. gedroogde cranberry's
- zout
- peper

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 170 graden. Ontdooi de spinazie. Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Schil de aardpeer en pastinaak. Halveer en doe ze in een ovenschaal. Besprenkel met 2 eetlepels olijfolie, zout en peper. Bak 30 minuten af in de oven. Snij de broccoli in roosjes. Doe de aardappelen en broccoli in een grote pan en kook 20 minuten. Giet af en meng de spinazie erdoor, samen met de kruidenkaas en melk. Stamp met een pureestamper fijn. Breng op smaak met zout en peper. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan. Bak de ree filets 4 minuten rondom. Laat de filets rusten in aluminiumfolie (BAKVET BEWAREN). Verwarm de bosvruchtencompote en cranberry's in de warme koekenpan in het resterende bakvet.

### **Uitserveren:**

Serveer de ree filets samen met de puree, de geroosterde aardpeer, pastinaak en server de bosvruchtencompote erbij.



## Choco toet met sabayon

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Choco toet:**

- 200 g pure chocolade
- 70 g echte boter
- 200 g Marsepein
- 90 g eidooier
- 170 g eiwit
- 95 g suiker
- 90 g bloem

#### **Sabayon:**

- 6 eidooiers
- 1 snufje zout
- 62 g suiker
- 125 ml Sauternes (of andere zoete dessertwijn)

### Bereidingswijze:

#### **Choco toet:**

Chocolade en boter au bain-marie smelten. Eiwit en gefaseerd suiker toevoegend opkloppen. Eigeel en marsepein opkloppen. Alles mengen, daarna bloem toevoegen en erdoor heen spatelen. Vervolgens in cupcakes doen en 9 minuten op 190 graden bakken.

#### **Sabayon:**

DIT MOET op laatste moment gebeuren!! Klop de eidooiers met een snufje zout en de suiker au bain-marie in een glazen kom. Voeg zodra de eidooiers lichtgeel van kleur zijn de wijn toe onder continu kloppen met een garde. Blijf kloppen tot de sabayon zo dik is dat een acht die je door de massa trekt blijft liggen. Haal de kom van het vuur en klop nog circa 2 minuten. Serveer de sabayon over het rode fruit