

Voorgerecht

Mousse van kwartel, biet en knolselderij met gekonfijte kwartel en kruiden

Voor de kwartelmousse:

175 gr kwartelvlees

50 gr kippenlevers

1 eetlepel olie

1,2 dl gevogelte fond

3 blaadjes gelatine (wellen in koud water en oplossen in de warme fond)

25 gr boter

1 dl room

peper, zout

Voor de selderijmousse:

150 gr geblancheerde knolselderij

1 dl kalfsfond

2 blaadjes gelatine (wellen in koud water en oplossen in de warme fond)

1 1/2 dl room

Voor de bietenmousse:

150 gr gekookte bietjes

1 dl groentebouillon

2 blaadjes gelatine (wellen in koud water en oplossen in de warme bouillon)

1 1/2 dl room

Gekonfijte kwartelboutjes, cress, rode biet, pistache, noten-rozijnenbrood

Braad het kwartelvlees samen met de kippenlevers licht aan.

Draai er samen met de fond en de boter e de gelei in een keukenmachine een fijne puree van.

Klop de room lobbig en spatel deze door de (tel op! Niet te warm) kwartelpuree.

Breng de mousse met peper en zout op smaak.

Draai in de keukenmachine een gladde puree van de geblancheerde selderij en de kalfsfond.

Klop de room lobbig en spatel deze door de (let op! Niet te warm) selderijpuree.

Breng de mousse op smaak.

Bereid op dezelfde wijze een mousse van de bieten.

Vul leuke glaasjes laagje voor laagje met de mousse. Let erbij op dat de mousse eerst moet opstijven voor de volgende mousse in de glaasjes erbij doet.



idee opmaak!

Krokantje van rozijnen-notenbrood met gekonfijt kwartelboutje en garnering van groenten etc.



Tussengerecht

Cadeautje van zeebaars met groene bloemkool, ricotta, walnoot met gerookt zeezout

1 zeebaars filet a ca. 100 gr per persoon (geschubd)
2 x groene bloemkool(fijne roosjes)
250 gr ricotta
10 walnoten (fijn gehakt)
Gerookt zeezout
Vers gemalen peper

Snijd de zeebaarsfilet in tweeën. Breng een ruime pan water aan de kook.

Kook de bloemkool beetgaar in ca. 5 minuten.

Knip per persoon een plak ovenfolie van ca. 30x30 cm. Leg in het midden van de folie een beetje bloemkool en daarop een eetlepel ricotta. Leg daarop 2 stukjes zeebaars en bestrooi met walnoot, peper en het gerookte zout. Bind de pakketjes dicht met slagerstouw en zet ze op een ovenplaat.

Verwarm de oven voor op 160 graden. Bak de pakketjes ca. 20 minuten in de oven.



Hoofdgerecht

Mini wildburger met rode uienchutney met veenbessen, krokante pancetta en mosterd sla

Voor de burgers:

- ¼ kg wildgehakt (gekruid)
- 1 ei
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 2 el paneermeel
- 1 bosje peterselie (gehakt)
- 4 el gedroogde cranberries (grof gehakt)
- 4 el notenmix (grof gehakt)

10 kleine sesambroodjes

10 plakjes pancetta
1 bakje mosterdsla

500 g rode uien (gesnipperd)
2 el olijfolie
3 el bruine suiker
1 dl rode wijn of port
4 el balsamico azijn
1 takje tijm
1 laurierblaadje
200 gr veenbessen

1. Meng alle ingrediënten voor de burger en vorm 10 platte ronde burgers. Verwarm een beetje olie in de pan en bak de burgers rondom bruin on ca. 4 minuten.
Leg de burgers op een ovenplaat.
2. Snijd de broodjes horizontaal in tweeën en leg de broodjes op de ovenplaat bij de burgers.
3. Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de ui aan totdat hij glazig wordt. Voeg de suiker toe en laat karamelliseren. Voeg nu de wijn, de azijn, de kruiden en de veenbessen toe en laat op laag vuur inkoken. Let erop dat het niet aanbrand ca. 15 minuten. Breng op smaak met zout en peper.
4. verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de plakjes pancetta op een ovenplaat met bakpapier. Bak het spek krokant in ca. 15 minuten. Voeg de laatste 5 minuten de burgers en de broodjes toe.
5. Beleg de broodjes met een beetje uienchutney, de wildburger, mosterdsla en laatste weer een beetje chutney.



Hertenbiefstuk met jus van meloesuitjes, crème van dadels met mint, bloedworstwafeltjes en winterse groentes

10 stuks hertenbiefstuk a 100 g
20 gr roomboter
olijfolie
500 gr meloes uitjes (schoongemaakt en gehalveerd)
2 el bruine suiker
1 laurierblaadje
2 dl rode wijn
2 dl jus de veau

Wafels van bloedworst:

1 bloedworst
1 dl. Appelsap
250 gr basis wafel beslag
125 gram boter
150 gram suiker
1 zakje vanille suiker
2 eieren
250 gram bloem
1/2 zakje bakpoeder
250 ml melk

100 gr dadels zonder pit
appelsap
2 el jus de veau
2 takjes mint

1 kg zoete aardappelen
1 dl room
2 el boter
Peper en zout

500 gr spruitjes (schoongemaakt en gehalveerd)
5 kleine witlostronkjes (gehalveerd)

Los de bloedworst op in een pan met een beetje appelsap, voeg het wafelbeslag toe en bak m.b.v. van een wafelbakplaat mooie wafels.

Pureer de dadels in de keukenmachine met appelsap, jus de veau en mint totdat een mooie crème ontstaat.

Verhit de boter en een beetje olijfolie op hoog vuur en bak de hertenbiefstukjes ca. 4 minuten rondom bruin en leg ze op een ovenplaat.



Bak de meloesuitjes in het braadvocht tot ze glazig zien en voeg de suiker toe en laat karamelliseren. Voeg vervolgens de rode wijn en jus de veau toe en laat even inkoken.

Schil de zoete aardappelen en snijd in kleine stukken. Kook de aardappelen gaar in ruim water met een beetje zout. Pureer in de keukenmachine met de room en boter en breng op smaak met zout en peper.

Kook de spruitjes en de witlof beetgaar en bak kort aan in boter met evt een beetje honing.



Nagerecht

Chocolade moelleux

6 personen

125 g boter

125 g pure chocolade

6 eieren

50 g witte basterdsuiker

50 g bloem

6 muffinbakjes

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de muffinbakjes in en bestrooi ze met suiker.
2. Smelt de boter met de chocolade in een hittebestendige kom op een pan heet, maar niet kokend water. Splits 4 eieren, de eiwitten worden niet gebruikt. Klop in een kom de eidooiers met de rest van de eieren en de suiker met een mixer heel luchtig tot het in volume is verdubbeld. Voeg het chocolade-botermengsel toe. Spatel de bloem er zo luchtig mogelijk door.
3. Verdeel het beslag over de muffinbakjes. Bak de moelleux ca. 9 min. in de oven. Stort ze op bordjes en serveer ze direct.

Dulce de leche

1 blikje gecondenseerde melk

Breng het water aan de kook en laat het blikje 3 uur koken. Terwijl de pan op het vuur staat moet je af en toe even kijken of het blikje nog wel genoeg onder water staat, giet indien nodig wat extra water in de pan. Als je blikje niet meer onder water staat heb je de kans dat hij ontploft en dat wil je natuurlijk niet. Ik laat zelf de deksel op de pan, dan verdampt het water ook minder snel.

Laat het blikje na het koken helemaal afkoelen voordat je ermee aan de slag gaat.

Ongeopend kun je het blikje wel een paar maanden bewaren op een koele en donkere plek. Geopend blijft het een week goed, bewaar dan wel in de koelkast.

Pinda-chocochips

200 gr melkchocolade

100 gr pinda's (ongezouten)

Zeezout

Smelt de chocolade au bain-marie. Hak de pinda's fijn. Leg een stuk bakpapier op een plateau of dienblad en maak met een lepel dunne chocolade rondjes van ca. 10 cm. Bestrooi met pinda's en een beetje zeezout.



Saus van bloedsinaasappel

4 bloedsinaasappels
6 el suiker
1 scheutje Cointreau

Rasp de schild van 2 sinaasappels en per de sinaasapples uit. Schil de overige twee sinaasappels en snijd de partjes uit.

Verwarm het sinaasappelsap en voeg de rasp, suiker en de cointreau toe. Flambeer de saus kort en bind evt met een beetje boter of aardappelzetmeel.