Inhoudsopgave

Voorgerecht: Kwartels met appels en risotto van oesterzwammen 2

Soep: Langoustineroomsoep met cognac en peterselie 3

Hoofdgerecht: Varkenshaasje gevuld met truffeltapenade, boschampignons,
Gekarameliseerde worteltjes met hazelnoten en hasselback aardappeltjes 4-5

Dessert: Advocaatcrème met speculoos en geroosterde amandelen 6

Kwartels met appels en risotto van oesterzwammen

Nodig:

4 kwartels	3,5dl sinaasappelsap	peper
2 appels	1 dl calvados	zout
3 sneetjes brood	250g oesterzwammen	½ theelepel kipkruiden
2 ui	100g shiitakés	maïszetmeel
100g boter	200g risotto rijst	olijfolie
Parmezaanse kaas	2 teentjes look	2 knor kippenbouillonketeltje + 7,5 dl water: kippenbouillon

Bereiding:

Kwartels

1. Was de kwartels, droog goed af en kruid vanbinnen met peper en zout.
2. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in schijfjes. Snijd de sneetjes brood in blokjes. Pel 1 ui en snijd deze in dunne ringen.
3. Meng in een kom de appels, het brood, kipkruiden en 0,5dl sinaasappelsap door elkaar en vul de kwartels met dit mengsel.
4. Bak de kwartels rondom bruin in wat olijfolie en laat 10-15 minuten garen in een voorverwarmde oven van 175°C.

Saus

1. Breng het overige sinaasappelsap en de calvados aan de kook en laat op een zacht vuurtje inkoken. Bind de saus met wat maïszetmeel.

Risotto

1. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes. Pel en snipper de ui.
2. Bak de paddenstoelen in wat boter. Breng op smaak met peper en zout en zet even apart.
3. Pers de knoflook. Bak de ui en de knoflook in wat boter en olijfolie. Voeg de rijst toe. Laat de rijst even meebakken en roer goed.
4. Voeg de helft van de bouillon toe. Roer goed. Laat de rijst de bouillon opnemen. Voeg beetje bij beetje bouillon toe tot de rijst gaar is.
5. Let op de rijst moet nog smeuïg zijn.
6. Haal de rijst van het vuur. Voeg de Parmezaanse kaas en de paddenstoelen toe. Roer goed. De rijst moet smeuïg zijn. Voeg desnoods nog wat boter toe. Roer goed. Breng op smaak met nog wat peper.

Opdienen: Schep een bolletje risotto op een bord, leg hier een halve kwartel bij. Werk af met de saus.

Langoustineroomsoep met cognac en peterselie

Nodig:

12 middelgrote langoustines	olijfolie	1l kippenbouillon
1 groot glas witte wijn	2 sjalotten	1 teentje knoflook
viertal stengels peterselie	4dl room	peper en zout
bladpeterselie of zeekraal	(stokbrood om te serveren)	

Bereiding:

1. Pel de langoustines. Zet de staarten koel weg. Verhit olijfolie in een pan en voeg de koppen en de schalen van de langoustines toe. Laat op een hoog vuur bakken, roer regelmatig om.
2. Flambeer het mengsel met cognac om de schalen bros te maken. Blus met de kippenbouillon. Voeg de witte wijn, sjalot, knoflook en peterseliestengels toe.
3. Laat op een laag vuur inkoken met 1/3.
4. Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken met 1/3.
5. Giet de soep door een zeef.
6. Zet de soep op een zeer laag vuur en pocheer daar de langoustines in. Kruid met peper en zout, eventueel wat cayennepeper. Werk af met fijngesneden peterselie of met zeekraal.

Varkenshaasje gevuld met truffeltapenade, boschampignons, gekarameliseerde worteltjes met hazelnoten en hasselbackaardappels

Nodig:

Varkenshaasje	saus	aardappelen	groenten
600g varkenshaasje	400ml rundsfond	1kg vaste aardappelen van gelijke grootte/ liefst krieltjes	300g gemengde boschampignons
1 potje truffeltapenade	50ml cognac	olijfolie	1 bos jonge wortels
150g gerookt ontbijtspek	250g kastanjechampignons	knoflook	boter
boter	250ml volle room	rozemarijn (ver)	1 el fijne suiker
peper en zout	1 sjalot	tijm (vers)	75 ml madeirawijn
	1 teentje knoflook	peper en grof zeezout	30g gepelde hazelnoten
	peper en zout	boter	

Bereiding:

Wortelen

1. Rooster de hazelnoten in een droge pan.
2. Snijd het loof van de wortels, maar laat er nog een klein beetje groen aan zitten.
3. Kook de wortels beetgaar in licht gezouten water, giet af en laat uitlekken.
4. Smelt de boter in een grote pan en schep de wortels erin om.
5. Overgiet met madeira en bestrooi met suiker.
6. Schep om tot de saus ingekookt is en de wortels glanzen. Bestrooi met hazelnoten en serveer.

Hasselback aardappel

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Was de aardappelen met de schil grondig. Droog ze goed af.
3. Doe in een potje wat olijfolie en gesmolten boter samen met geperste knoflook, tijm, rozemarijn en wat provençaalse kruiden. Laat dit even staan.
4. Leg de aardappel in een lepel of houten lepel. Snijd met een scherp mes inkepingen in de aardappel van maximum 0,5cm. OPGELET: de aardappel niet doorsnijden.
5. Leg de aardappelen in een ovenschaal.
6. Bestrijk de aardappelen royaal met het kruidenmengsel. Kruid met peper en zeezout.
7. Zet de aardappelen in de oven. Na 35 à 40 minuten zullen ze gaar zijn. Dit is afhankelijk van de dikte van de aardappelen. Prik af en toe eens in de aardappelen om te checken of ze al gaar zijn.

Varkenshaasje

1. Haal het varkenshaasje 30 minuten op voorhand uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een ovenschaal in.
2. Snijd het varkenshaasje over de lengte open, maar niet helemaal doormidden. Vul de varkenshaasjes royaal met truffeltapenade en klap weer dicht. Bestrooi het varkenshaasje rondom met peper en zout. Omwikkel het varkenshaasje met ontbijtspek.
3. Bak het varkenshaasje rondom op een hoog vuur in een pan totdat ze goudbruin zijn. Leg ze in een ingevette ovenschaal. Bak 12 tot 15 min in de oven. Het varkenshaasje mag nog rosé zijn.
4. Haal het varkenshaasje uit de oven en laat nog 5 min. rusten.

Saus

1. Pel de sjalot en de knoflook. Snipper de sjalot zeer fijn en pers de knoflook.
2. Wrijf de champignons schoon en snijd ze in kwartjes
3. Laat de rundsfond voor de helft inkoken.
4. Maak de saus in de pan waarin het varkenshaasje in aangebakken is. Giet de resterende boter uit de pan en voor een nieuw stukje boter toe.
5. Doe er de champignons in. Bak op een matig vuur en kruid met peper.
6. Roer er de sjalot en de knoflook onder en laat zachtjes meestoven. Overgiet met cognac en laat volledig inkoken.
7. Blus de pan met de rundsfond en voeg er de room aan toe.
8. Laat samen inkoken tot sausdikte. Kruid met peper en zout.

Boschampignons

1. Borstel het zand van de boschampignons en scheur ze in stukken.
2. Smelt een klontje boter in een pan en bak de boschampignons kort op een hoog vuur. Kruid met peper en zout.
3. Doe de pan niet te vol, anders koelt de pan te snel af en verliezen de champignons te veel vocht.
4. Hou de champignons warm

Opdienen: Snijd het varkenshaasje in plakjes en verdeel over de borden. Leg hierbij 2 aardappeltjes en 2 wortels. Strooi de champignons er nonchalant bij. Overgiet het varkenshaasje met een beetje saus.

Advocaatcrème met speculoos en geroosterde amandelen.

Benodigdheden (voor 12 personen)

100g amandelschilfers
50g donkerbruine kandijsuiker
16 speculooskoekjes
groene thee
5 eieren
100g griessuiker
1 zakje vanillesuiker
400g mascarpone
2dl advocaat
kaneel en zout

Bereiding:

1. Rooster de amandelschilfers in een droge pan. Meng er de bruine suiker en kaneel door tot er een glanzend geheel ontstaat.
2. Laat de thee trekken en laat afkoelen.
3. Bedek de bodem van elk dessertkommetje met een speculoosje. Dompel de overgebleven speculoosjes in de thee en verdeel over de kommetjes.
4. Klop 3 eidooiers samen met de suiker op tot er een wit-schuimig mengsel ontstaat.
5. Klop er vervolgens de vanillesuiker, mascarpone en advocaat door.
6. Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het mengsel.
7. Verdeel het mengsel over de 12 glaasjes. Laat opstijven in de koelkast.
8. Verkruimel de gekarameliseerde amandelschilfers over de glaasjes en dien op.