



Feestmenu

★ ZALIG KERSTFEEST EN GELUKKIG 2018 ★



SOEPEN



KNOLSELDERSOEP met boschampionns

INGREDIËNTEN



BEREIDINGSWIJZE

800 g knolselder
200 g boschampionns

200 g Spaanse ui (1 st.)
80 ml light room (<10%)

2 eetlepels olijfolie
2 blokjes kippenbouillon

1 teentje knoflook
peper & zout
kurkuma

GROENTEN

Schil de knolselder en snijd in grove stukken.
Pel de ui en snijd in grove stukken.
Pel de knoflook.
Borstel de boschampionns en snijd in plakjes.

SOEP

Neem een kom met één eetlepel olijfolie en laat lichtjes warmen. Voeg de knolselder, ui en het teenje knoflook toe en laat 5 min. stoven zonder te kleuren.

Bevochtig met 1,5 liter water en kruid met peper, zout en kurkuma.
Voeg 2 bouillonblokjes toe.

Neem een pan met een beetje olijfolie en plaats op het vuur. Voeg de boschampionns toe en kruid met peper en zout. Laat 3 min. stevig bakken. Hou de gebakken champignons opzij.

Breng de soep aan de kook en laat 30 min. sudderen.
Mix de soep tot een homogeen geheel en breng verder op smaak.

DRESSEREN

Neem een diep bord of soepkom. Leg wat boschampionns op de bodem, voeg 20 ml light room toe.

Overgiet met warme soep zonder te roeren.



BUTTERNUTSOEP

INGREDIËNTEN



BEREIDINGSWIJZE

900 g butternut pompoen
400 g Spaanse ui (2 stk.)

200 ml light room (<10%)
50 g tomatenpuree

2 blokjes kippenbouillon
2 eetlepels olijfolie

1 teentje knoflook
peper & zout

GROENTEN

Snijd de butternut overlangs in 4 stukken en verwijder de zaden. Verwijder de schil met een dunschiller of mes en snijd het vruchtvlees in grove stukken.
Pel de 2 uien en snijd eveneens in grove stukken.
Pel de knoflook en snipper fijn of pers.

SOEP

Neem een kom met één eetlepel olijfolie en laat lichtjes warmen. Voeg de ui en het teenje knoflook toe en laat 5 min. stoven zonder te kleuren. Voeg nu de butternut toe.

Bevochtig met 1,5 liter water en kruid met peper en zout. Voeg de tomatenpuree en de 2 bouillonblokjes toe.

Breng de soep aan de kook. Laat de soep nog 30 min. sudderen op een zacht vuur.
Mix het geheel tot een homogene massa. Voeg de room toe en laat de soep nog even opkoken. Plaats de kom van het vuur.

DRESSEREN

Plaats wat garnituur op de bodem van het soepbord voor wat extra crunch: kleine stukjes krab, enkele grijze garnalen, gehakte pistachenootjes.



GEROOKTE ZALMFILET

met zure room en kaviaar

INGREDIËNTEN



BEREIDINGSWIJZE

1 knolselder
400 g gerookte zalmfilet
200 g zure room

200 g raketsla
1 rode paprika
1 citroen

1 botje dille
kaviaar
peper en zeezout

olijfolie

GROENTEN & ZURE ROOM

Schil de knolselder, neem een dunschiller en snijd er fijne plakjes af. Snijd deze plakjes vervolgens in fijne repen (=julienne) of gebruik een grote rasp. Plaats alles in een kom.

Snijd de rode paprika en snijd in 2. Verwijder de stengel en kuis de paprika. Snijd vervolgens in fijne repen en voeg bij de knolselder.

Hak de dille fijn en voeg eveneens toe in de kom. Kruid alles met peper en zout.

Voeg een paar druppels citroensap toe en een scheut olijfolie. Plaats de kom in de koelkast en laat één uur trekken.

Meng de zure room met peper en een beetje grof zout.

ZALMFILET

Snijd de gerookte zalmfilet in mooie blokjes van 2 cm (3 blokjes per persoon = 80 à 100 g).

DRESSEREN

Neem een bord en plaats een handvol raketsla aan de zijkant van het bord. Maak drie hoopjes met de groentenmengeling en plaats de stukken zalmfilet er boven op.

Vorm twee quenelles van zure room en plaats tussenin de stukken zalm. Neem met een plastic lepeltje en schep wat caviaar bovenop de zure room. Met een takje dille erbij werk je het geheel af.



WATERZOOI VAN SCAMPI

met champagne en witte asperges

INGREDIËNTEN



BEREIDINGSWIJZE

12 reuze scampi (8/12)
6 eetlepels witte roux
1 bot witte asperges
2 kleine wortels

1 tak witte selder
1 bot bieslook
½ rode piment
½ kleine ui

2 visfumet blokjes
(of 25 g visfumet poeder)
1 glas champagne
80 ml light room (<10%)

2 eetlepels olijfolie
takje tijm en laurierblad
peper en zout

MISE EN PLACE

Pel de scampi, leg de pellen opzij voor de fumet en plaats de gepelde scampi in de frigo.

Schil de asperges met een dunschiller en breek de laatste 2 cm af. Leg ook deze uiteinden opzij voor de fumet. Snijd nu de asperges in gelijke schuine stukken.

Schil de wortelen, snijd overlans en snijd vervolgens in mooie schuine stukken.

Schil de ajuin en snijd de helft in kleine stukken.

Was de tak selder en snijd in kleine stukken.

Versnipper de rode piment en de bieslook.

FUMET

Neem een kleine kom met één eetlepel olijfolie en laat opwarmen. Plaats de pellen in de kom en laat zachtjes bakken. Voeg de versnipperde ui, de selder, de afvalrestjes van de asperges, een klein takje tijm en 1 laurierblad toe. Laat alles stoven gedurende 5 minuten (zonder te kleuren) en voeg 2 blokjes visfumet toe (of poeder).

Bevochtig met 1 liter water en breng aan de kook. Laat alles 25 min. zachtjes sudderen.

Verwijder de kom van het vuur en laat 2 uren trekken. Zeef de fumet door in een kom.

GROENTEN

Breng een kom gezouten water aan de kook. Plaats de gesneden wortelen en asperges in de kom en laat 2 minuten koken. Spoel af onder stromend koud water en zeef door, hou opzij.

Breng de fumet aan de kook, breng op smaak en voeg de light room toe en een snuifje zout.

Bind de fumet met de witte roux korrels.

Voeg 1/2 gesnipperde rode piment toe, alsook de wortelen, de asperges en de bieslook. Breng op smaak en hou warm.

SCAMPI

Neem een pan met een eetlepel olijfolie en laat goed opwarmen. Dep de scampi droog, kruid met peper en zout en plaats ze in de pan. Laat mooi bruin bakken langs elke zijde.

Haal de scampi uit de pan, giet het vet weg en blus met een glas champagne.

Laat alles goed los koken en zeef de jus bij de gebonden saus.

DRESSEER

Neem een diep bord en plaats de gebakken scampi op de bodem. Verdeel de groenten over de borden en overgiet royaal met saus.

Werk af met bieslook of dille.



★ HOOFDGERECHT ★

PARELHOENFILET met truffelsaus en garnituur

INGREDIËNTEN



BEREIDINGSWIJZE

4 parelhoenfilets
8 witloofstronken
4 kleine (oven)appeltjes
1 wortel

1 kleine ui
200 g veenbessen
1 blokje kippenbouillon
1 koffielepel tomatenpuree

1 glas rode wijn
1 klontje boter
peper en zout
snuifje lookpoeder

takje tijm en laurierblad
enkel stukjes truffel
enkele kastanjes
olijfolie

MISE EN PLACE

Kuis de wortel en snijd in kleine grove stukken.
Pel de ui en snijd de helft eveneens in kleine grove stukken.
Kuis de witloof.
Schil de appeltjes en verwijder het klokhuis met een appelboor.

VLEES & SAUS

Neem een pan met een scheut olijfolie en laat stevig opwarmen. Kruid de parelhoen met peper en zout en plaats in de pan. Bak de parelhoen goudbruin, start eerst met de zijde van het vel. Beide zijden gebakken? Haal de parelhoen uit de pan en plaats in een ovenschotel.

Neem de pan van de parelhoen, plaats op het vuur en voeg de stukken ui en wortel toe. Laat (bruin) bakken gedurende 5 à 8 minuten. Voeg de koffielepel tomatenpuree toe en het takje tijm en het laurierblad.
Blus met een glas rode wijn en ½ liter water en laat 30 min. sudderen.
Haal de pan van het vuur en zeef de saus door. Breng op smaak en houd deze opzij voor later.

WITLOOF & APPELTJES

Neem de pan met een scheut olijfolie en laat goed warmen. Bak de witloof langs beide zijden bruin en kruid met peper, zout en een beetje lookpoeder. Bevochtig met een beetje water en laat onder een deksel of foliepapier 30 min zachtjes sudderen. Leg de witloof opzij.

Plaats de appeltjes in een ovenschaal, plaats een klontje boter in de appel en bestrooi met wat fijne suiker. Warm de oven voor op 180° C gedurende 10 minuten, hou deze ook opzij om later op te warmen. Zet de veenbessen klaar in een kommetje om later op te warmen.

WARMEN

Plaats de parelhoenfilets in de oven gedurende 20 min. op 180°. Dek de ovenschotel af met bakpapier. Plaats de laatste 10 min. de appeltjes en de witloof mee in de oven.

Breng de saus terug aan de kook en werk af met een klontje boter. Voeg de stukjes truffel toe en breng op smaak met peper.



Fijne feestdagen!