

Menu 5.

Waterkerssoep

Warme Camembertsla met honing

Kalfsoester met paddestoelen

Clafoutis met druiven

Waterkerssoep

Ingrediënten (4 pers)

- 2 bosjes waterkers
- 1 ui
- ½ l kippenbouillon
- 150 gr verse roomkaas met kruiden
- 1 dl room
- paprikapoeder
- peper en zout

Bereiding

- Was de waterkers en hou enkele blaadjes apart voor garnituur
- Pel de ui en snij hem in stukken
- Laat de waterkers en de ui ca 20 min koken in de bouillon
- Mix de soep en voeg de roomkaas en de room toe
- Kruid met peper en zout
- Verdeel de soep over 4 borden, garneer met de apart gehouden blaadjes waterkers
- Bestrooi tenslotte met paprikapoeder

Tip

- Indien je de bosjes waterkers vervangt door 1 bosje kervel bekom je een heerlijke kervelsoep

Warme Camembertsla met honing

Ingrediënten (4 pers)

- 4 porties Camembert
- wat gemengde sla
- 2 soeplepels acaciahoning
- 4 soeplepels olijfolie
- 2 soeplepels witte wijnazijn
- wat dille
- peper en zout

Bereiding

- Schik wat gemengde sla op borden
- Zet de porties Camembert ca 5 min in een op 170°C voorverwarmde oven
- Meng acaciahoning met witte wijnazijn en olijfolie tot een vinaigrette
- Kruid met peper en zout
- Schik de warme Camembert op de sla
- Giet er de vinaigrette over
- Versier met dille

Wijntip

- Zoete witte wijn

Kalfsoester met paddestoelen

Ingrediënten (4 pers)

- 4 kalfsoesters à 100 gr
- 1 doosje paddestoelenmélange (200 gr)
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 rode Spaanse peper
- 2 eetlepels boter
- 4 takjes peterselie
- 1 takje tijm
- 1 theelepel kruidenbouillonpoeder
- 2 eetlepels olijfolie
- keukenpapier
- zout

Bereiding

- Paddestoelen schoonvegen met keukenpapier en in plakjes snijden
- Ui pellen en snipperen
- Knoflook pellen en in plakjes snijden
- Peper wassen, halveren, zaadjes verwijderen en in kleine stukjes snijden
- In de pan 2 eetlepels boter smelten
- De ui, knoflook en peper op laag vuurtje hierin ca 5 min bakken
- Intussen de peterselie in kopje fijn knippen en aan mengsel toevoegen en ca 1 min meebakken
- Tijmblaadjes van takje nemen
- Paddestoelen aan uimengsel toevoegen en al omscheppend ca 5 min bakken
- Bouillonpoeder en ½ dl water toevoegen en nog ca 1 min laten koken
- Tijmblaadjes erdoor roeren
- Kalfsoesters bestrooien met zout
- In pan olie verhitten en de kalfsoesters ca 5 à 6 min bakken, halverwege omkeren
- Kalfsoesters op 4 borden leggen en paddestoelen erover scheppen
- Serveren met rijst en broccoli

Wijntip

- Fruitige Italiaanse wijn

Clafoutis met druiven

Ingrediënten

- 1 kg blauwe druiven
- 10 eieren
- 100 gr suiker
- 3 dl room
- 3 dl melk
- 2 theelepels oranjebloesemwater
- 1 vanillestokje
- 50 gr boter

Bereiding

- Bestrijk een taartvorm met boter
- halveer de druiven en ontpit ze
- Schik ze met het snijvlak naar beneden op de bodem van de vorm
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Klop de 10 eieren los met 100gr suiker, 3 dl room en 3 dl melk
- Parfumeer met 2 theelepels oranjebloesemwater en het merg van een vanillestokje
- Smelt 50 gr boter en roer door het beslag
- Stort het mengsel op de druiven
- Zet de schotel 40 à 45 min in de voorverwarmde oven
- Serveer de clafoutis lauw of koud, eventueel met een schepje opgeklopte room

Wijntip

- Zoete wijn

“Clafoutis”

Clafoutis betekent eigenlijk “vruchtenflan”. De gaartijd in de oven is afhankelijk van de gebruikte bakvorm. Als je een kleine vorm gebruikt wordt de clafoutis dikker en moet hij langer in de oven dan wanneer je een grotere gebruikt.