

Menu 10.

Tagliatelle met eekhoorntjesbrood

Bretons stoofpotje met vis

**Verrassend haasje met pikant
tomatensausje**

Dessert speciale

Tagliatelle met eekhoortjesbrood

Ingrediënten (2 pers)

- 100 gr groene en 100 gr gele tagliatelle
- 125 gr slagroom
- 200 gr eekhoortjesbrood
- 1/8l groentebouillon
- 50 gr geraspte parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- een paar muntblaadjes
- 2 eetlepels olijfolie
- versgemalen peper en zout

Bereiding

- Het knoflookteentje uitpersen en samen met de muntblaadjes 5 min in de olijfolie fruiten
- Daarna verwijderen
- De paddestoelen in grove stukken snijden en fruiten in de olie
- De groentebouillon erbij schenken en alles nog 5 min laten sudderen
- Eventueel nog wat bouillon toevoegen
- Op smaak brengen met peper en zout
- De tagliatelle beetgaar koken, laten uitlekken en aan de paddestoelen toevoegen
- De slagroom en de parmezaanse kaas erdoor scheppen

Variatie

- Als U geen eekhoortjesbrood kunt krijgen kunt U dit recept ook met oesterzwammen maken

Wijntip

-

Bretons stoofpotje met vis

Ingrediënten (6 pers)

- 600 gr gemengde visfilet (kabeljauw, wijting, mul of schol) in grove stukken
- 200 gr ongepelde gekookte Noorse garnalen
- 2 rode paprika's
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 2 vleestomaten, ontveld en in stukjes
- 4 draadjes saffraan
- 2 eetlepels olie
- 2 eetlepels boter of margarine
- ½ visbouillontablet, verkruimeld
- 3 dl droge cider
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie
- boerenbrood (Pain de Campagne)
- versgemalen peper en zout

Bereiding

- Saffraandraadjes in kom overgieten met ½ dl kokend water en ± 30 min laten weken
- Paprika's met dunschiller schillen, steelaanzet en zaadlijsten verwijderen
- Paprika's in brede repen snijden
- In braadpan olie en boter verhitten
- Ui, knoflook en paprika ± 5 min zachtjes bakken
- Weekwater van saffraan zeven en met tomaten, cider en visbouillontablet aan uimengsel toevoegen en aan de kook brengen
- Saus afgedekt ± 20 min zachtjes stoven
- Vis toevoegen en in 5 à 10 min gaar stoven
- Garnalen pellen maar staartjes laten zitten
- Garnalen ± 1 min met stoofpotje mee warmen
- Stoofpot op smaak brengen met zout en versgemalen peper
- Boerenbrood erbij serveren

Opmerking

- Franse Cider – Cider is een licht mousserende appelwijn uit Normandië en Bretagne. Het alcoholpercentage is 5 à 6 %. Dat is lager dan dat van wijn.
- Maar in plaats van Franse cider kunt U voor het gerecht ook droge witte wijn nemen

Wijntip

-

Verrassend haasje met pikant tomatensausje

Ingrediënten (6 pers)

- 500 gr varkenshaas
- 200 gr kalfsgehakt
- verse rozemarijn en verse kervel – gehakt samen 100 gr
- 1 eetlepel gemalen gedroogde munt
- 2 eetlepels room
- peper en zout
- nootmuskaat
- bindgaren of coctailprikkers
- 2 eetlepels Solo

Saus

- 2 rode pepertjes
- een stukje verse gemberwortel (8 à 10 cm afhankelijk van de dikte)
- 1 teentje geperste knoflook
- 450 gr verse tomaten
- 2 eetlepels Solo
- 2 eetlepels olie
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel donkerbruine suiker (Cassonade)
- gekookte rijst

Bereiding

- Vraag Uw slager om de varkenshaas in de lengte open te snijden zodat U 1 groot stuk vlees heeft om te vullen
- Meng het kalfsgehakt met de gehakte rozemarijn, de kervel, de munt en de room
- Werk af met peper, zout en nootmuskaat
- Vul de varkenshaas in de lengte met het aangemaakte gehakt. Rol het geheel dicht en maak vast met enkel coctailprikkers of met bindgaren
- Laat de Solo goudbruin worden, schroei de vleesrol langs alle kanten dicht tot er zich een mooi bruin korstje vormt
- Draai nu het vuur lager en laat het vlees gaar sudderen in en open pan
- Bereid ondertussen de saus
- Was de pepertjes, schil de gember met een dunschiller
- Maal de pepertjes, de gember en de knoflook in een keukenrobot
- Pel de tomaten en verwijder de zaadjes
- Voeg ze bij de gemalen kruiden in de keukenrobot
- Laat nog 1 keer kort mixen zodat U nog stukken tomaat overhoudt
- Verhit de Solo en de olie in een pan en laat de tomaten hierin een 5-tal min sudderen
- Giet er het limoensap bij
- Bij een te dikke saus mag U er een eetlepel water aan toevoegen
- Werk de saus af met zout en suiker naar eigen smaak
- Hou de saus warm
- Verwijder het bindgaren (of de houten prikkers) van het vlees en verdeel het in gelijke porties
- Serveer het varkenshaasje op een bedje van rijst en overgiet met tomatensaus

Wijntip

- Rode wijn, zoals een Fitou

Ingrediënten (10 à 12 pers)

- ½l melk
- 1 soeplepel puddingpoeder
- 1 vanillestok
- 3 eieren + 1 eiwit voor een grote kom
- 150 gr suiker
- 6 bladen gelatine
- ½l room
- frambozen, zwarte bessen, aardbeien
- Cointreau of kirsch
- Bloedsuiker

Bereiding

- De halve liter melk laten koken met de vanillestok, binden met 1 soeplepel puddingpoeder
- 3 eierdooiers opkloppen met een weinig melk en 150 gr suiker
- Dit bij de kokende pudding doen maar dan niet meer laten koken
- Even laten afkoelen
- 6 bladen gelatine laten weken in koud water, uitknijpen en bij de afgekoelde pudding roeren
- Volledig koud laten worden
- Dan ½ liter stijfgeklopte room erbij doen
- Het fruit in de kom doen met de likeur en pudding erover doen
- Bovenop het stijfgeklopte eiwit en bloedsuiker erover strooien
- Vlug onder de grill laten kleuren
- Nogmaals bloedsuiker erover strooien en terug onder de grill
- Dan zeker ander 1½ uur in de koelkast laten