

**Menu 11.**

**Stracciatella (bouillon met eieren)**

**Wijtingfilets met kerriesaus en rijst**

**Gebakken kalfszwezerik met balsamico en  
een laagje gezoete pasta met krullen van  
ganzenlever**

**Crêpes Suzette**

## Stracciatella (bouillon met eieren)

### **Ingrediënten (4 pers)**

- 500 gr rundvlees
- ½ kip (zonder vel)
- 1 wortel
- 1 tak selder
- 1 ui
- 3 tomaten
- peterselie
- peper en zout
- 200gr parmesan
- 100 gr paneermeel
- 100 gr gepelde en gemalen amandelen
- 3 eieren
- platte peterselie
- zout

### **Bereiding bouillon**

- Snijd het vlees in stukken
- Doe het in een grote pan met de groenten , 2 liter koud water, zout en peterselie
- Gedurende 1hr30 op zacht vuur laten koken
- Verwijder het vlees en de groenten
- Filter de bouillon door een vergiet

### **Bereiding stracciatella**

- In een terrine de gemalen parmesan, paneermeel, amandelen, geklopte eieren mengen
- De bouillon laten koken
- Voeg de inhoud van de terrine toe
- Laat 2 min koken en meng met klopper
- Dien de stracciatella goed warm op en versier de borden met de verse peterselie

## Wijtingfilets met kerriesaus en rijst

### Ingrediënten (± 10 pers)

- 8 wijtingfilets van 100 gr/stuk
- 1 gehakte ui
- 20 cl witte wijn
- 30 cl visfumet (visbouillonblokje + water)
- 30 cl room
- 1 eetlepel kerrievoeder
- 200 gr wit van prei
- 200 gr wortelen
- waterkers
- citroen
- tomaten gepeld en in blokjes
- boter, peper en zout

### Bereiding saus

- De gehakte ui stoven met een klontje boter en kerrievoeder
- Blussen met een goeie scheut witte wijn
- Op zacht vuurtje lichtjes laten inkoken
- Een blanke roux maken met boter en bloem
- De visfumet eraan toevoegen
- Eenzelfde hoeveelheid room als witte wijn toevoegen
- ± 10 min laten koken op zacht vuur
- DE gestoofde ui met kerrie toevoegen
- Afsmaken

### Bereiding garnituur

- De fijngesneden (stokjes) prei en wortelen lichtjes laten stoven - moeten nog krokant blijven (al dente)

### Bakwijze van de vis

- Vis bakken in de pan met een klontje boter, peper en zout

### Schikking van het bord

- De bodem van het bord met rijst dekken
- De rijst napperen met kerrieroomsaus
- De rijst garneren met 2 visfilets
- Versieren met 2 tuiltjes gemengde fijngesneden groenten
- Afwerken met stukjes vers tomatenvlees en een tuiltje waterkers

## Gebakken kalfszwezerik met balsamico en een dun laagje gezoete pasta met krullen van ganzenlever

### Ingrediënten (4 pers)

- 250 gr kalfszwezerik
- prei
- wortel
- ui
- oregano
- knoflook
- tijm
- kervel
- ½ l melk
- ¼ l water
- peper en zout
- filodeeg
- bruine suiker
- rucola salade
- ganzenlever
- acéto balsamico

### Bereiding

- Spoel de kalfszwezerik in koud water (± 45 min)
- Breng de kalfszwezerik met de melk, de prei, de wortel, de ui, de knoflook, de oregano, de tijm en kervel aan de kook
- Laat alles gedurende 6 min koken
- Laat vervolgens afkoelen in eigen vocht
- Ontvlies de zwezerik
- Bak de gebloemde zwezerik in de koekenpan met olijfolie totdat deze krokant is
- Ontdoe de pan van de olijfolie en blus het af met acéto balsamico
- Bak het filodeeg met bruine suiker
- Snij de ganzenleverkrullen en laat licht bevriezen
- Serveer met rucola

### Wijntip

-

## Crêpes Suzette, de beroemde Franse flensjes in een lekker sausje, geflambeerd met likeur

### Ingrediënten (4 à 6pers)

- ½80 gr bloem
- mespunt zout
- 1 ei
- 2 dl melk
- 1 dl sinaasappellikeur b.v. Grand Marnier of Cointreau
- ± 2 eetlepels olie
- 2 sinaasappelen schoongeboend
- 125 gr boter of margarine
- 125 gr fijne tafelsuiker
- 2 dl slagroom, geklopt
- toefjes munt

### Bereiding

- Van bloem, zout, ei, melk en 1 eetlepel likeur glad beslag kloppen
- In koekenpan steeds wat olie verhitten en van beslag 8 dunne flensjes bakken
- Flensjes in vieren vouwen
- 1 sinaasappel schillen en schil in dunne reepjes snijden
- Reepjes schil in ruim water ± 10 min koken
- Reepjes laten uitlekken
- Van andere sinaasappel schil raspen en sinaasappel uitpersen
- In grote pan met dikke bodem boter en suiker smelten tot dikke siroop
- 2 eetlepels likeur, sinaasappelsap en –rasp toevoegen en verwarmen
- Flensjes dakpansgewijs in pan leggen
- Saus erover scheppen
- Rest van likeur in soepopscheplepel boven fornuis verwarmen
- Afzuigkap uitzetten
- Hete likeur over flensjes schenken en aansteken
- Flensjes met saus over borden verdelen
- Garneren met slagroom, reepjes sinaasappelschil en toefjes munt