

Menu 18.

**Herfstslaatje met peer, vijgen en
krentenvinaigrette**

Clam Chowder

**Kalkoenbout met veenbessen chutney en
aardappelgratin**

Cappuccinomousse

Herfstslaasje met peer, vijgen en krentenvinaigrette

Ingrediënten voor de vinaigrette

- 5 eetlepels notenolie
- 5 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels ciderazijn
- 4 eetlepels sinaasappelsap
- ½ theelepel zachte mosterd
- 2 volle eetlepels krenten
- peper
- zeezout

Ingrediënten voor slaasje

- ¼ eikenbladsla
- 1/5 friséesla
- 2 eetlepels gedroogde pompoenpitten
- 6 gedroogde abrikozen
- ¼ bosje kervel
- 2 eendenfilets van ongeveer 400 gr samen
- 2 peren type conférence
- 1 eetlepel citroensap
- 4 verse vijgen
- 2 sneden krentenbrood
- Solo

Bereiding

- Maak een vinaigrette met notenolie, olijfolie, ciderazijn, mosterd, sinaasappelsap en versgemalen peper
- Mix met een staafmixer tot een licht gebonden saus
- Breng op smaak met een snuifje zeezout
- Hak de krenten grof en voeg ze bij de vinaigrette
- Laat ze er minstens een half uur in weken
- Maak de eikenbladsla en fijne friséesla schoon
- Spoel in overvloedig water en zwier droog
- Hak de gedroogde pompoenpitten grof
- Snij de gedroogde abrikozen in teerlingen van ½ cm
- Pluk de kervel in niet te kleine takjes en fris ze op
- Verwijder het vel en de vliezen van de eendenfilets en snij het vlees in blokjes van 1 cm
- Hou het fris
- Schil de peren, snij ze in vieren en verwijder het klokhuis
- Snij de partjes in dunne plakjes en besprenkel met citroensap en kruid met versgemalen peper
- Snij de vijgen in dunne plakjes
- Verwijder de korst van het krentenbrood en snij het in teerlingen
- Bak ze goudbruin in Solo en laat uitlekken
- Bak de blokjes eendenfilet kort en krachtig in Solo en breng ze op smaak met peper en zout (hou ze roze)
- Lek uit en hou warm
- Leg eerst de eikenbladsla en daarop de friséesla op de borden
- Schik de plakjes peer en daar tussenin plakjes vijg erop
- Verdeel er de gebakken eendenfilet over en lepel wat vinaigrette over het geheel
- Bestrooi met gehakte pompoenpitten, gedroogde abrikozen en korstjes krentenbrood
- Versier met pluksels opgefriste kervel
- Geef er de rest van de vinaigrette afzonderlijk bij

Tip

- Gebruik dezelfde samenstelling, maar verhoog de hoeveelheid ingrediënten en laat de eendenfilet weg. Dan krijgt U een fris vegetarisch slaatje.

Clam Chowder

Ingrediënten (4 pers)

- 1 groot blik (850 gr) venusschelpen of 1.2 kg verse venusschelpen
- 50 gr Solo
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grote uien
- 4 takken witte selder
- water
- 4 middelgrote aardappelen
- 8 takjes verse tijm of 2 koffielepels gedroogde tijm
- 1 dl room (35%)
- tabasco
- papriapoeder
- 2 koffielepels fijngehakte peterselie
- eventueel 4 plakken ontbijtspek
- peper en zout

Bereiding

- Pureer de verwarmde venusschelpen met sap (gebruikt U verse schelpen kook ze dan zoals mosselen tot ze open gaan en pureer sap en vlees samen)
- Hak de gereinigde en gewassen uien en de witte selder fijn
- Bak de groenten glazig in het mengsel van Solo en olijfolie
- Schil de aardappelen en snij ze in blokjes
- Doe de uien samen met de aardappelblokjes en de venusschelpenpuree in een soepketel
- Doe er water bij tot alles net onder staat
- Laat zachtjes ongeveer een half uur koken tot de aardappelblokjes gaar zijn
- Voeg tijm (enkel blaadjes) toe, room en tabasco naar smaak
- Laat de soep nog een minuut doorkoken
- Breng op smaak met peper en zout
- Serveer in soepkommen, bestrooi met papriapoeder en gehakte peterselie

Kalkoenbout met veenbessen chutney en aardappelgratin

Ingrediënten voor de zoete aardappeltaart (4 pers)

- 600 gr zoete aardappelen of bataten
- 1 koffielepel kaneel
- ½ koffielepel versgemalen nootmuskaat
- 1 koffielepel komijnzaadjes
- 20 cl sojaroombroom
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 1 theelepelt zout
- ½ theelepelt gemalen witte peper
- 150 gr geraspte Emmenthaler
- Solo

Ingrediënten voor de kalkoenbout

- 4 kalkoenonderbouten
- Solo
- peper en zout

Ingrediënten voor de veenbessenchutney

- 300 gr veenbessen
- 6 eetlepels lichtbruine cassonade
- 1 theelepelt chilipoeder
- 1 kaneelstokje
- het sap van 1 limoen
- 1 eetlepel geraspte gember
- 1 dl witte wijnazijn
- 2 eetlepels honing
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepelt zout
- 1 eetlepel versgehakte munt

Bereiding zoete aardappeltaart

- Schil de zoete aardappelen en snij ze in schijfjes van 2 mm dik
- Meng de kaneelpoeder met de komijnzaadjes, sojaroombroom, vanillesuiker, gemalen nootmuskaat, peper en zout
- Smeer een vuurvaste schotel in met Solo en leg de zoete aardappelschijfjes er dakpansgewijs in
- Giet er het sojaroombroommengsel over
- Bestrooi met geraspte Emmenthaler en beleg met nootjes Solo
- Bak 50 min in een voorverwarmde oven van 200°C (samen met de kalkoenbout)

Bereiding kalkoenbout

- Kruid het vlees met peper en zout en bestrijk het met Solo
- Bak 45 min in een voorverwarmde oven van 200°C (samen met de aardappeltaart)
- Draai de oven uit en laat het vlees nog 10 min rusten

Bereiding veenbessenchutney

- Doe alle ingrediënten, behalve de munt in een pan
- Breng al roerend aan de kook
- Laat 20 min zachtjes pruttelen
- Neem van het vuur, laat 5 min afkoelen en roer er de verse munt door
- Bewaar in een afgesloten pot in de koelkast
- Serveer de bouten met de gratin en de chutney

Cappuccinomousse

Ingrediënten (4 pers)

- 2 à 3 gelatineblaadjes
- 5 dl melk
- 4 eieren
- 175 gr griessuiker
- ½ kop sterke koffie
- een snuifje zout
- 15 cl room
- 2 afgestreken eetlepels fijne poedersuiker
- cacao in poeder

Bereiding

- Week de gelatineblaadjes in een bord koud water
- Breng de melk voorzichtig aan de kook
- Splits de eieren
- Klop de eierdooiers los met suiker en klop verder tot een lichtgeel mengsel
- Giet de melk van het vuur op het ei-suikermengsel
- Verwarm op een acht vuurtje terwijl U roert met een houten lepel tot de crème indikt
- Voeg van het vuur de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en meng tot ze opgelost zijn
- Voeg de koffie toe
- Laat afkoelen en roer af en toe om
- Klop de eiwitten met een snuifje zout tot stevige sneeuw
- Spatel voorzichtig onder de koffiocrème zonder te roeren
- Giet de mousse in individuele kommetjes
- Dek af met huishoudfolie en zet een nacht in de koelkast
- Klop vlak voor het opdienen de room lichtjes op met de bloedsuiker
- Bedek elke coupe met een wolkje room en bestrooi met cacao poeder