

Menu 19.

Pittige wintergroentesoep

Visragout in deegbakje

Stamppot à la Bourguignonne

Verleidelijke chocoladetaart

Pittige wintergroentesoep

Ingrediënten (4 pers.)

- 200 gr runder- of lamsgehakt
- 2 theelepels komijnzaadjes, gekneusd
- 4 eetlepels fijngesneden koriander
- zout, peper
- 3 eetlepels olie
- 1 grote ui, fijngesneden
- 1½ liter kippenbouillon (van tablet)
- 200 gr aardappels, geschild, in blokjes van 1 cm
- 300 gr winterwortel*, in blokjes van 1 cm
- 300 gr gepelde diepvries tuinbonen
- 2 (gedroogde) rode pepers in ringetjes

* of vervang de helft van de winterwortel door blokjes pompoen of knolselderij

Bereiding

- Gehakt mengen met komijn, 2 eetlepels koriander, zout en peper
- Hiervan balletjes van 2 cm draaien
- In grote pan olie verhitten en gehaktballetjes op hoog vuur 2 à 3 minuten omscheppend bakken
- Gehaktballetjes uit pan nemen
- In achtergebleven olie ui ±5 minuten bakken
- Bouillon aan de kook brengen
- Gehaktballetjes, aardappel, wortel, tuinbonen en rode pepers toevoegen
- Soep aan de kook brengen, vuur temperen en soep ± 30 minuten koken
- 2 eetlepels koriander toevoegen
- Soep op smaak brengen met zout en peper
- Soep eventueel garneren met rode pepers
- Lekker met grof brood

Visragout in deegbakje

Ingrediënten (4 pers)

- 6 plakjes diepvries bladerdeeg, ontdooid
- 1 ei losgeklopt
- 30 gr boter of margarine
- 30 gr bloem
- 5 dl visbouillon (van tablet)
- 1¼ dl slagroom
- 200 gr grof gesneden groene groenten (courgette, broccoliroosjes, reepjes wilde spinazie)
- zout, peper
- 150 gr koolvisfilet, in reepjes
- 150 gr verse zalmfilet, in reepjes
- 100 gr grote roze garnalen
- 2 eetlepels gesneden bieslook
- 2 eetlepels grof gesneden peterselie
- 1 theelepel fijn gesneden dragon 1/2 à 1 eetlepel limoensap
- 4 takjes dille
- 4 ronde vormpjes van ± 12 cm Ø, ingevet
- bakpapier
- steunvulling (bv oude peulvruchten)

Bereiding

- Oven voorverwarmen op 200°C
- Deegplakjes op elkaar leggen en uitrollen tot cirkel van ± 30cm Ø
- Uit deeg 4 cirkels van 15 cm Ø snijden en vormpjes met deeg bekleden
- Randen van deeg inknippen en deegbodems met vork regelmatig inprikken
- Bakpapier met steunvulling in vormpjes doen
- Deegrand met losgeklopt ei bestrijken en deegbakjes in midden van oven ± 15minuten bakken
- Steunvulling en papier verwijderen en bakjes nog ± 10 minuten bakken
- Vormpjes verwijderen
- Boter smelten, bloem erdoor roeren en ± 2 minuten laten bakken
- Bouillon en slagroom toevoegen en tot gladde saus roeren
- Saus op zacht vuur ± 10 minuten laten koken
- Groenten in ruim kokend water met zout beetgaar koken (courgette, broccoli en peultjes 4 à 5 minuten, spinazie ½ minuut)
- Visreepjes door saus roeren en hierin ± 4 minuten laten garen
- Garnalen, groenten, bieslook, peterselie en dragon door saus roeren en gerecht op smaak brengen met zout, peper en limoensap
- Deegvormpjes met ragout vullen en garneren met takjes dille

Stamppot à la Bourguignonne

Ingrediënten (4 pers)

- 400 gr aardappelen
- 100 gr spruitjes
- 100 gr groene kool
- 150 gr prei
- 1 takje selder
- 150 gr knolselder
- Solo
- peper en zout
- muskaatnoot
- dille
- 2 dl water
- 4 blinde vinken van 160 gr elk
- 2 fijngesnipperde dikke uien
- 2 dl runds- of kalfsfond
- ev. Maïszetmeel

Ingrediënten voor het garnituur

- 1 eetlepel gehakte peterselie
- enkele selderblaadjes

Bereiding

- Schil de aardappelen en snij ze in stukjes
- Reinig de spruitjes, de groene kool, de prei, het takje selder, de knolselder
- Snij al deze groenten in grove stukken
- Leg de aardappelstukjes onderaan in een kookpot en leg daarop al de andere groenten
- Plaats een flinke noot Solo bovenop de groenten en kruid met peper, zout en muskaatnoot en dille
- Giet er het water op en laat dit alles zachtjes 35 à 40 min onder deksel gaar sudderen tot al het water verdampt is en de groenten gaar zijn
- Pureer de bereiding grof en breng nogmaals op smaak met peper en zout
- Bak ondertussen de blinde vinken aan alle zijden in een nootje Solo
- Voeg er de zeer versnipperde uien bij
- Giet er de fond over en laat het vlees en de saus zachtjes sudderen
- Ga de kruiding na en bindt de saus eventueel met wat water en maïszetmeel
- Schik op het bord een flinke schep Bourgondische stamppot en leg er een blinde vink bij
- Overgiet met de uiensaus
- Strooi wat peterselie over het vlees
- Versier de stamppot met een selderblaadje
- Schenk hierbij een fris biertje

Verleidelijke chocoladetaart

Ingrediënten (12 pers)

- 4 eetlepels sterke koffie
- 250 gr ongezoete chocolade
- 150 gr boter
- 150 gr fijne suiker
- 4 eieren, gesplitst
- 450 gr bloem, gezeefd
- 1 theelepel bakpoeder
- taartvorm van 25cm Ø

Ingrediënten voor het chocoladeglazuur

- 2 eetlepels boter
- 75 gr pure chocolade
- 6 eetlepels room
- 200 gr poedersuiker, gezeefd
- 1 theelepel vanille-essence

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Vet de taartvorm in en bestuif met bloem
- Smelt in een pannetje de chocolade in de koffie op laag vuur
- Zet het pannetje au bain-marie, doe er de boter bij en roer tot alles gesmolten is
- Roer er de suiker door
- Klop er één voor één de eierdooiers door
- Zeef de bloem met het bakpoeder en meng door het beslag
- Klop de eiwitten luchtig stijf en roer ¼ ervan ook door het beslag
- Giet het beslag in de vorm en zet deze 40 à 50 min in de voorverwarmde oven, tot de taartrand van de vorm af staat
- Laat 10 minuten afkoelen
- Doe de ingrediënten voor het glazuur in een pan
- Klop op laag vuur tot een glas mengsel
- Laat wat afkoelen
- Bestrijk de taart met het nog warme glazuur en werk af naar eigen fantasie