

Menu 25.

Bladerdeeg met hartige tomatenvulling

Kalkoenbouten met curry

Clafoutis met krieken of peren

Bladerdeeg met hartige tomatenvulling

Ingrediënten (12 porties)

- 120 gr sjalot
- 3 teentjes knoflook
- 800 gr gepelde en ontpitte tomaten
- 200 gr zongedroogde tomaten
- 100 gr geroosterde amandelschilfers
- geraspte citroenschil
- 200 gr mozzarella
- 33n bosjes basilicum
- bladerdeeg (vers of diepvries)
- peper en zout
- olie
- 1 eiwit

Bereiding

- Stoof de gepelde en gesnipperde sjalot, de gesnipperde teentjes knoflook en de in stukjes gesneden tomaten aan in een scheutje olie
- Laat het vocht verdampen
- Meng met de kleingesneden zongedroogde tomaten, de gewassen en gesnipperde basilicum, de amandelschilfers en wat geraspte citroenschil
- Steek met een ronde vorm 12 cirkels uit het bladerdeeg
- Leg in het midden van elke cirkel telkens een kleine eetlepel van het mengsel
- Maak de randen nat en vouw de cirkels tot een halve maan
- Bestrijk met eiwit
- Zet gedurende 8 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven
- Serveer warm met een fris slaatje en wat yoghurtsaus (halfvolle yoghurt met gesnipperde bieslook, peterselie, peper en zout)

Kalkoenbouten met curry

Ingrediënten (4pers)

- 8 kalkoenbouten
- 4 tomaten
- 1/2 takje witte selder
- 1 ui
- kervel
- 1 teentje knoflook
- ½ liter gevogelte-bouillon
- 1 soeplepel curry
- 25 cl witte wijn
- sojascheuten of bamboescheuten
- 1 banaan
- 2 peren
- sap van 1 citroen
- 10 cl room
- boter, peper en zout

Bereiding

- Vlees aanbraden tot mooi goudbruin
- Peper en zout toevoegen
- Ui en de selder fijnsnijden
- Knoflookteentje pletten
- Ui, selder en knoflook bij vlees voegen
- Fruit tot glazig
- Tomaten pellen en in stukjes snijden en toevoegen
- Kervel fijnsnijden en toevoegen
- Gevogeltebouillon, wijn en curry toevoegen
- Afdekken en laten sudderen tot bijna gaar
- Peren en banaan schillen en in stukken snijden
- 5 min voor einde het vlees uit de pan nemen en warm houden
- Saus laten inkoken tot ongeveer de helft
- Room, het fruit, citroensap en de sojascheuten toevoegen
- 5 min goed doorkoken
- opdienen met Basmatirijst

Wijntip

- Listel gris (rosé) als wijn serveren

Clafoutis met krieken

Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr bloem
- 100 gr fijne suiker
- 2 eieren
- ¼ l melk
- 1 bokaal krieken zonder pit
- vetstof voor de schotel
- enkele eetlepels kirsch

Bereiding

- Roer een glad beslag met de gezeefde bloem, de losgeklopte eieren, de suiker en de melk
- Meng de kirsch door het mengsel
- Laat de krieken goed uitlekken
- Schep ze in een goed ingevette ovenschotel
- Schenk er het beslag bij
- Bak 30 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven
- Serveer war of lauw

Tip

- In plaats van opgelegde krieken kan ook fruit uit de Rumtopf gebruikt worden

Clafoutis met peren

Ingrediënten (4pers)

- 4 rijpe peren
- citroensap
- 100 gr bloem
- 100 gr fijne suiker
- 2 eierdooiers
- ¼ l melk
- ½ borrelglasje perenalcohol – facultatief (b.v. Poire Williams)
- vetstof voor de vorm

Bereiding

- Schil de peren en snij ze in niet te fijne partjes
- Besprenkel ze meteen met het citroensap zodat ze niet verkleuren
- Schik ze als dakpannetjes in een goed ingevette ovenschotel
- Roer een glad beslag met de gezeefde bloem, de eierdooiers en de melk
- Voeg er eventueel de alcohol aan toe
- Schenk het deeg over het fruit
- Bak 30 min in een op 200°C voorverwarmde oven
- Serveer bij voorkeur warm of lauw

Bessenclafoutis

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr rode bessen
- 2 eetlepels room
- 2 eetlepels fijne griessuiker
- 3 eetlepels olie
- 3 eetlepels maïszetmeel
- 3 eieren
- 2 eetlepels grove griessuiker
- boter

Bereiding

- Meng de room met de fijne griessuiker, het maïszetmeel en de olie tot een glad mengsel
- Voeg de eierdooiers toe
- Klop de eiwitten tot een stevige sneeuw en spatel ze door het mengsel
- De oven voorverwarmen op 175°C
- Was de bessen en ris ze af
- Bestrooi ze met de grove griessuiker
- Schik de bessen in een geboterde ovenschaal
- Giet de crème erover
- Strooi er een handvol bessen over
- Zet de clafoutis gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven
-

Wijntip

- Corbières