

Menu 26.

**Soupe à l'ail "Bonne Femme"
(Knoflooksoep)**

**Tournedos van melkvarkentje met
dadels en Boursin**

**Gegratineerde mango met
passievruchtensorbet**

Soupe à l'ail (Knoflooksoep) "Bonne Femme"

Ingrediënten

- 2 preien
- 250 gr ontvelde tomaten
- 3 à 5 teentjes knoflook
- 3 eetlepel olijfolie
- 2 grote aardappelen
- 1¼ liter vleesbouillon
- peper en zout
- paar rond uitgesneden sneetjes geroosterd brood
- olie
- Parmezaanse kaas

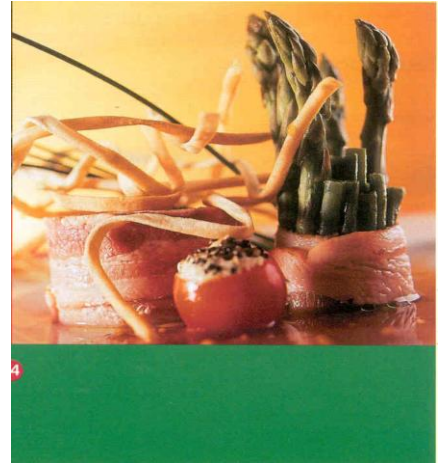
Bereiding

- De prei schoon maken en in ringetjes snijden
- De tomaten halveren, de kroontjes eruit snijden en dan de tomaten in blokjes snijden
- De teentjes knoflook pellen en uitpersen
- De olie verhitten, de groenten met de teentjes knoflook daarin fruiten
- De aardappelen schillen en in schijfjes snijden
- De aardappelschijfjes en de vleesbouillon aan de groenten toevoegen
- Aan de kook brengen en ongeveer 30 min laten koken
- De soep met peper en zout op smaak brengen
- De sneetjes geroosterd brood met olie besmeren en met Parmezaanse kaas bestrooien
- In een op 200 à 225 graden voorverwarmde oven schuiven en 8 à 10 minuten laten gratineren
- Het brood heet bij de soep serveren

Tournedos van melkvarkentje met dadels en Boursin

Ingrediënten (4 pers)

- 4 filets van melkvarken van 150 gr elk
- 16 dunne plakjes gerookt spek
- 1 doosje kerstomaten
- 4 stukken jonge prei
- 1 doosje Boursin
- 160 gr groene boontjes
- 100 gr verse dadels
- 1 klein potje kalfsfond
- 1 liter gevogeltebouillon
- zout, peper, muskaatnoot
- 4 grote aardappelen
- 25 cl room
- 20 cl melk
- 2 eetlepels Luikse siroop
- look



Bereiding

- Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes
- Beboter een vuurvaste schotel
- Bedek de bodem met een laag aardappelschijfjes
- Maak een mengeling met de room, melk, look, zout, peper en nootmuskaat
- Doe deze mengeling op de aardappelschijfjes en bedek terug met een laag aardappelschijfjes
- Eindig steeds met de mengeling
- Plaats het geheel 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C
- Kook de groene boontjes in gezouten water gedurende 10 minuten
- Maak in de lengte een inkerving in de varkensfilets
- Vul ze op met dadels en Boursin
- Omwikkel ze met spek en pak ze in door middel van plastic folie
- Pocheer de filets in een gevogeltebouillon gedurende 18 minuten
- Wanneer de boontjes gekookt zijn, doe ze in een busseltje en bind ze samen met een dun reepje spek
- Bak ze eventjes in wat boter met peper en zout
- Voor de saus, gebruik opnieuw de gevogeltebouillon en versterk deze met 4 eetlepels kalfsfond en 2 grote eetlepels Luikse siroop
- Snijd de overige stukjes dadel in kleine stukjes en doe ze in de saus
- Kruiden met peper en zout en laten inkoken
- Opdienen

Gegratineerde mango met passievruchtensorbet

Ingrediënten (4 pers)

- 3 rijpe mango's
- 6 eetlepels poedersuiker
- 6 bolletjes passievruchtensorbet
- 6 muntblaadjes

Ingrediënten voor de coulis

- 200 gr mango
- 300 gr suikerstroop (van 150gr suiker en 1,5 dl water)
- sap van ½ citroen

Bereiding

- Schil de mango en snij het vruchtvlees in plakjes
- Leg ze op een bakplaat, bestrooi met poedersuiker
- Zet 5 minuten onder de hete grill
- Maak de coulis
- Maak eerst de suikerstroop
- Kook hiervoor 150 gr suiker 3 minuten met 1,5 dl water
- Laat afkoelen
- Snij het vruchtvlees van de mango in stukjes
- Doe ze in de suikerstroop en mix
- Wrijf de coulis door een fijne zeef
- Doe er het citroensap bij en laat goed afkoelen
- Schik de plakjes gekarameliseerde mango op de borden
- Leg er een bolletje sorbet op en giet er wat van de coulis rond
- Werk af met muntblaadjes

