Menu 30.

Gevulde champignons

Gevulde fazantenborst met witloof, groene kool en spekjes

Warme appeltaart

Gevulde champignons

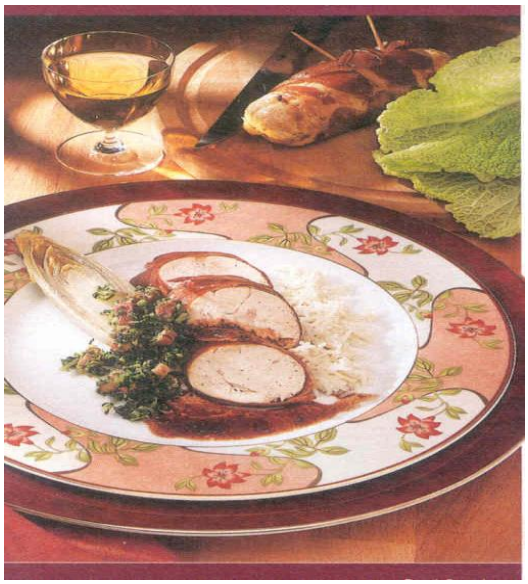
Ingrediënten (4 pers)

- 8 grote champignons
- 1 middelgrote vleestomaat
- 2 eetlepels broodkruim
- 1 ei. losgeklopt
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- peper en zout
- boter

Bereiding

- Borstel de champignons droog schoon
- Breek de stelen eraf en hak die zeer fijn
- Snij de gepelde tomaat in heel kleine blokjes
- Vermeng die met de gehakte champignonstelen, het broodkruim, het losgeklopt ei, peterselie en geperst knoflook
- Breng op smaak met peper en zout
- Vul de champignons met dit mengsel en schik ze in een ovenschotel
- Leg er een nootje boter op
- Zet ze in een op 200°C voorverwarmde oven gedurende 20 minuten
- Serveer met een frisse groene salade

Gevulde fazantenborst met witloof, groene kool en spekjes



Ingrediënten (4 pers)

- 4 fazantenborsten
- 1 kippenfilet
- 5 cl room
- 2 eieren
- 5 struikjes witloof
- 4 sneden Ganda Ham
- 1 bokaal Hak groene kool
- 150 gr spekblokjes
- olijfmargarine
- 1 sjalot
- 250 gr Uncle Ben's basmatirijst
- 2 eetlepels KNORR Jardinesse Sjalot
- KNORR strooibouillon Grand Arôme Tuinkruiden

Ingrediënten saus

- 5 cl Noilly Prat
- 2 dl wildfond
- 2 dl room
- 1 eetlepel bosbessenjam

Bereiding

- Snij de fazantenborsten overlangs door en schik ze op ingevette alufolie
- Kruid ze met peperen zout
- Snij 1 witloofstruikje in lange reepjes
- Snij de kippenfilet in stukjes en mix hem met 2 eieren er wat room in de keukenrobot
- Verdeel deze farce over de fazantenfilets
- Schik er witloofreepjes op en rol stevig op
- Stoom de fazantenrolletjes gedurende 10 minuten en omwikkel ze dan met een snede Ganda ham
- Kleur de rollades even aan in olijfmargarine en zet ze dan 10 min in een oven op 180°C
- Stoof voor de pilav de sjalotpasta aan en fruit de rijst even mee
- Voeg water (het dubbele volume van de rijst) en wat strooibouillon toe en laat garen
- Bak de spekblokjes even aan in olijfmargarine en stoof de groene kool hierin aan
- Stoof de vier overige witloofstruikjes gaar in olijfmargarine met wat zout en citroen
- Bewaar het kookvocht
- Laat voor de saus het witloofnat, de wildfond, Noilly Prat, room en bosbessenjam inkoken tot de gewenste dikte
- Zeef de saus en breng ze op smaak
- Snij de rollades in schijfjes, schik ze op warme borden en omring ze met rijst en groenten

Wijntip

- Lalande de Pomerol Contrôlée
- Château Etoile de Viaud 1998 - Delhaize

Extra tips van Kristof Coppens, chef-kok en eigenaar van restaurant "Apriori" in Haaltert

Een leuke bereiding, origineel bedacht, en passend. Toch geef ik enkele suggesties om het genecht te verfijnen.

- Door de fazantenfilets op te rollen in alufolie, kan de bereiding (voor de huismoeder thuis) gemakkelijk vooraf worden voorbereid. De vulling zorgt ervoor dat het vlees tijdens het bakken niet uitdroogt. Bij deze vulling heb ik wel enkele opmerkingen.

Het zou beter zijn om de vulling niet met kippenfilets te bereiden, maar liever met ontbeende bouten van de fazant (anders gaan deze toch verlonen!)
Om de smaak van de vulling wat te verfijnen, kan je enkele blokjes verse ganzenlever toevoegen en eventueel wat truffelsap

- Ik ben geen voorstander van het stomen van de fazantenrollen. Gestoomde fazant heeft minder smaak als gebakken fazant daarom bak ik de rollen eerst even in een hete pan met olie en dit langs alle zijden en met de ingevette folie, zodat de buitenzijde van het vlees korst. Nadien zou ik de rolletjes verder bakken in een hete oven (200°C). Men dient wel op te letten dat ze niet te lang bakken, anders drogen ze uit
- De ham zou ik afzonderlijk serveren, want door het vlees met de ham te bakken, wordt het geheel te zout en droogt de ham uit. Je kan eventueel het gebakken witloof in de ham oprollen: bakken is dan onnodig
- Bij dit gerecht geef ik bij voorkeur een gebakken aardappeltje of een puree van knolselder
- Bij het toevoegen van het witloofvocht aan de saus, moet je oppassen dat de saus niet te bitter zal worden.

Brokkeldeeg / Kruimeldeeg - Basisrecept

Ingrediënten voor ca 200 gr brokkeldeeg

- 100 gr bloem
- 60 gr boter
- 30 gr bloemsuiker of basterdsuiker (enkel voor zoet gebak)
- 1 klein ei of 30 ml vloeistof

Ingrediënten voor ca 350 gr brokkeldeeg

- 160 gr bloem
- 100 gr boter
- 50 gr bloemsuiker of basterdsuiker (enkel voor zoet gebak)
- 1 klein ei of 35 ml vloeistof

Ingrediënten voor ca 500 gr brokkeldeeg

- 250 gr bloem
- 150 gr boter
- 80 gr bloemsuiker of basterdsuiker (enkel voor zoet gebak)
- 1 ei of 8oml vloeistof

Kruimeldeeg of zandtaartdeeg: minder boter - **Verhouding**

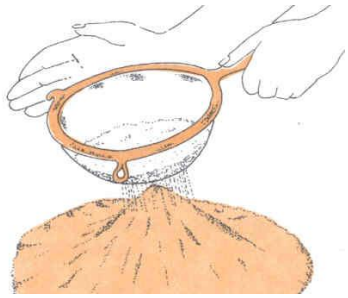
- 250 gr deeg: 45 gr boter
- 350 gr deeg: 80 gr boter
- 500 gr deeg: 120 gr boter

Vervang bloemsuiker of basterdsuiker door griessuiker

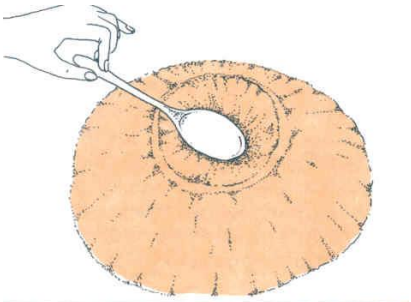
Vele benamingen voor één soort knapperig en droog deeg. Deze deegsoort wordt met de handen gekneed in tegenstelling tot biscuitbeslag of cakebeslag, dat wordt geroerd. Houd geregeld de handen onder koud water om ze goed koel te houden; brokkeldeeg kan zelfs geen warme handen verdragen. Dan wordt het kleverig en te zacht. Het verdient aanbeveling het deeg zolang mogelijk te mengen en te versnijden met behulp van twee messen en zo de ingrediënten dooreen te hakken- Brokkeldeeg is korrelig, bros en samenhangend van structuur en daarom geschikt voor koekjes of taartbodem.

Tips

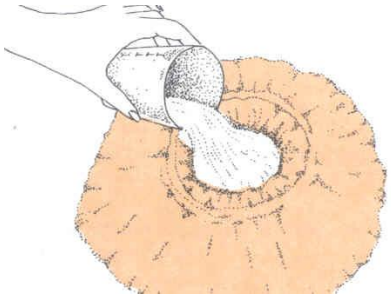
- Voor zoet gebak kunnen er aan het deeg allerlei aroma's worden toegevoegd zoals vanille, kaneel, koekkruid, cacao en voor hartig gebak onder meer kaas, kummel, maanzaad, paprikapoeder
- Om het gebak fijner te maken, kunt u er meer boter aan toevoegen en zelfs zoveel boter als bloem gebruiken. Maar dan is het deeg niet meer geschikt om koekjes te maken. Gebruikt u minder boter dan is aangegeven, dan is het deeg nog moeilijk te verwerken en moet er een ei bij of vloeistof
- Vloeistof kan van alles zijn: water, melk, fruitsap, likeur, wijn, bier enzovoort
- Het is niet aan te bevelen om voor de bereiding van brokkeldeeg alleen plantaardige vetstof te gebruiken omdat die smaak herkenbaar wordt. Doe er daarom een derde deel boter bij
- Deeg voor een hartige taart behoeft geen suiker. .Brokkeldeeg kan uitstekend gecombineerd worden met soezendeeg, biscuitdeeg en gistdeeg
- Griessuiker lost moeilijker op in dit deeg. Gebruik daarom bloem- of basterdsuiker
- Brokkeldeeg met eieren vermengd heeft een beetje bakpoeder nodig ofwel zelfrijzende bloem omdat de eiwitten het deeg doen verharden
- Bereid brokkeldeeg op voorhand zodat het ten minste nog 2 tot 3 u op een koele plek kan rusten
- Versnijd en kneed brokkeldeeg op een marmeren werkblad
- Na het uitschakelen van de oven, moet het brokkeldeeg hard worden in een geopende oven. Ontvorm een brokkeldeeggebak terwijl het nog lauwwarm is, anders gaat het stuk
- Bewerk het deeg nog even nadat het uit de koelkast komt.



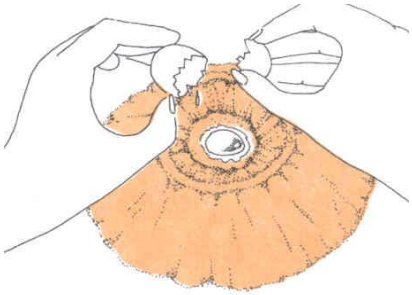
1. Zeef de bloem op de werkplank



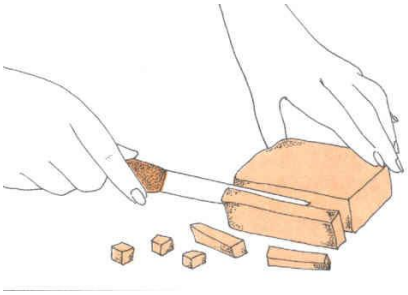
2. Maak een kuiltje in het midden



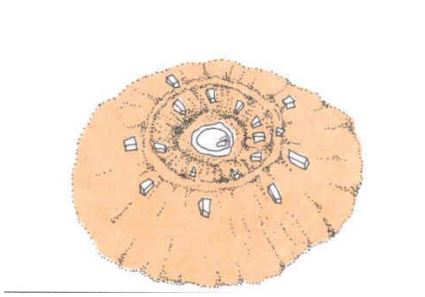
Strooi de suiker in het kuiltje3.



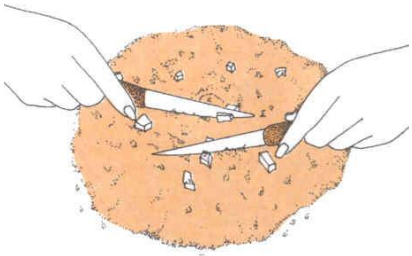
4. Breek de eieren op de suiker in het kuiltje



5. Snijd de boter in kleine blokjes

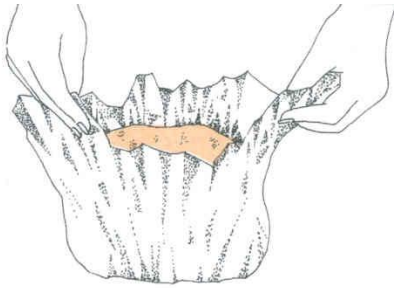


6. Schik de boterklontjes rond het kuiltje



7. Hak de boter met behulp van 2 messen door het bloemmengsel

8. Kneed met koele handen het geheel tot een stevig deeg



9. Maak er een bal van en wikkel in folie. Laat ca. 2u rusten in de koelkast

Warme appeltaart

Deze taart kunt u, al dan niet geflambeerd met Calvados bijvoorbeeld, presenteren met een bolletje roomijs.

Bakvorm: taartvorm van 24 tot 26 cm diameter
Baktijd/baktemperatuur: 40 minuten/200°C

Ingrediënten voor 200 tot 300 gr brokkeldeeg

- Boter
- Vulling: 2 tot 3 appelen

Ingrediënten voor afwerking

- 100 gr boter
- 125 gr griessuiker
- 100 g bloem
- 100 g amandelpoeder

Bereiding

- Bereid het brokkeldeeg volgens het basisrecept en rol het uit
- Bestrijk de taartvorm met boter en schik er het deeg in
- Bekleed ook de randen
- Schil de appelen, snijd in partjes, verwijder het klokhuis en snijd de appelen in dunne plakjes
- Meng boter en suiker in een kom tot een smeuïg geheel
- Doe er de bloem en het amandelpoeder bij en kneed, bij voorkeur met de hand, tot een homogene massa
- Druk de porties plat en leg op de appelen
- Bak de taart gaar
- Laat even afkoelen en dien warm op

Dranksuggestie

- kaneel- of appelthee
- zoete witte wijn