Menu 37.

Witloofroomsoep met garnalen

Hazenrug met mango-veenbessensaus

Vruchtencrumble

Witloofroomsoep met garnalen

Een feestelijk een fijne soep die klaar is in een handomdraai.
Deze bijzonder fijne roomsoep past uitstekend bij een feestelijk wild- of eindejaarsmenu

Ingrediënten (6 pers)

- 500 gr witloof
- 100 g Noordzeegarnalen (diepvries, Kelvin)
- 4 eetlepels bloem (afgestreken)
- 2 witteselderstengels
- 1 ui
- 1½ liter kippenbouillon (3 blokjes opgelost in 1½ liter heet water)
- 1 dl room (Galaxi)
- 1 eierdooier
- 2 eetlepels boter
- 2 eetlepels fijngesnipperde peterselie

Voorbereiding

- Laat de garnalen gedurende 30 minuten ontdooien op kamertemperatuur en dep ze droog

Bereiding (40 minuten)

- Laat 2 eetlepels boter smelten in een grote kookpan
- Laat er de fijngesnipperde ui in glazig worden en voeg de in stukken gesneden selder en witloof toe
- Laat 10 minuten zachtjes stoven
- Bestrooi met 4 eetlepels bloem en roer om
- Giet er, al roerend, de kippenbouillon bij
- Laat 20 minuten zachtjes koken
- Mix de witloofsoep heel fijn
- Doe er de ontdooide garnalen bij en laat nog 1 minuut doorwarmen
- In een soepterrine klopt u de eierdooier los, samen met de room en de fijngesnipperde peterselie
- Giet er de soep bij en meng goed dooreen
- Dien onmiddellijk op en geef er stukjes stokbrood bij of fijne sneetjes bruin brood

Kooktips

- Voor een nog fijnere presentatie, houdt u wat garnalen en peterselie over en verdeelt u die als versiering over de soep en de borden
- Voor de liefhebbers: u kunt de garnalen vervangen doorfijne stukjes krab
- Witloofroomsoep 'natuur' is ook heel lekker: als garnituur kunt u dan 1 stronk witloof heel fijn snijden en 2 à 3 minuten laten stoven in wat boter
- Tot en met het mixen kunt u deze soep vooraf bereiden. Zo hebt u ze op het moment zelf enkel nog af te werken
- Als u een restje roomsoep wilt opwarmen, moet u zorgen dat ze niet gaat koken, want dan kan ze schiften

Hazenrug met mango-veenbessensaus

Een eenvoudig recept dat zoet en pittig op een heerlijke manier combineert

Ingrediënten (4 pers)

- 2 hazenruggen (diepvries, Prina, in het wildseizoen)
- 500 gr veenbessen (diepvries, Ringis)
- 1 mango
- 8 sperziebonenrolletjes met spek (diepvries, Ringis)
- 1 sjalot
- 100 gr suiker
- 4 eetlepels boter
- 2 dl kalfsfond (½ bokaal)
- instant sausbinder
- 1 koffielepel mosterd
- 1 snuifje kruidentuiltje (Topaz)
- peper en zout

Voorbereiding

- Laat de hazenruggen gedeeltelijk ontdooien (± 3 uur afgedekt op kamertemperatuur of 7 minuten op ontdooistand in de microgolfoven)
- Spoel ze af en dep ze droog
- Schil de mango en snij het vruchtvlees in kleine blokjes

Bereiding (25 minuten)

- Schik het vlees in een ovenschotel en verdeel er 2 eetlepels boter over
- Kruid met peper en zout en zet 10 minuten in de voorverwarmde oven op 250°C
- Verminder de temperatuur tot 200°C, draai de hazenruggen om en bedruip ze met braadvocht
- Laat nog 15 à 20 minuten verder braden
- Breng intussen de kalfsfond aan de kook, met de diepgevroren veenbessen, de sjalot, 100 gr suiker en 1 snuifje kruidentuiltje
- Kruid met peper en zout
- Laat 5 minuten al roerend doorkoken
- Duw de saus door een fijne zeef, doe ze weer in de pan en roer er 1 koffielepel mosterd door
- Bind indien nodig met een weinig instant sausbinder
- Bak de diepgevroren sperziebonenrolletjes goudbruin in 2 eetlepels boter
- Verwarm de mangoblokjes in een zeef boven kokend water [1]

Afwerking

- Haal het vlees los van de ruggengraat met 2 lepels
- Hou met 1 lepel het vlees naar beneden, terwijl u het met de andere lepel losmaakt
- Snij het vlees in dikke, schuine sneden
- Giet er wat saus over en versier met mangoblokjes
- Dien op met de sperziebonenrolletjes en hertoginnenaardappeltjes

Microgolfoven (700W)

- [1] -Zet 30 seconden in de microgolfoven op volle kracht

Mango's

Mango's, met hun typisch exotische smaak, zijn heerlijk in oosters getinte gerechten en fruitslaatjes- Laat ze rijpen op kamertemperatuur en bewaar ze zo nog maximaal 3 dagen in de koelkast.

Begeleidende wijn

- **Ebenezer Shiraz, Barassa Valley Estate, Australië -** Uitgesproken weelderige Australische wijn, met complexe aroma's van gedroogd fruit, meidoorn en zoethout, met een ondertoon van bloemen en fijn gerookt hout. In de mond één en al finesse, gekoppeld aan een royale fruitigheid. Enkel op bestelling (zie p. 351)
- **Château du Couvent A.C. Pomerol -** Uitmuntende Pomerol. De neus is typisch merlot (kleine rijpe bosvruchten, zwarte bessen, braambessen, bosbessen) met toetsen van champignons en een beetje kaneel, en een licht houterige ondertoon. De smaak is warm, rond en soepel.

Vruchtencrumble

Lekker fruit onder een heerlijk krokant jasje….
Het is bovendien snel klaar: 10 minuten en u schuift dit nagerecht in de oven.

Crumble is een heerlijk Engels nagerecht, heel makkelijk te maken. Er kunnen alle mogelijke vruchten voor gebruikt worden (peren, appels, rode vruchten, abrikozen, ...). Met het lekkere krokante kruimeldeeg kunt u ook een gewone fruittaart bedekken. Crumble is zowel lauw als koud lekker

Ingrediënten (4 pers)

- 400 gr vruchten (bv. 2 peren, 2 appels, ½ banaan)
- het sap van ½ citroen
- 6 eetlepels rietsuiker
- 75 gr bloem
- 75 gr boter
- ± 70 gr speculaas (± 8 koekjes)
- vanille-ijs

Bereiding - 10 min. + 25 min. in de oven

- Verkruimel de speculaas
- Voeg er de bloem, 3 eetlepels rietsuiker en de in nootjes verdeelde boter bij
- Kneed met de vingertoppen tot een kruimelige massa of meng met de keukenrobot
- Snij het geschilde fruit in stukjes en besprenkel met citroensap
- Doe het fruit in een ovenschotel en strooi er 3 eetlepels rietsuiker over
- Verdeel er het speculaasmengsel over
- Schuif gedurende 25 minuten in de voorverwarmde oven op 200°C

Afwerking

- Dien lauw op met een bolletje vanille-ijs

Kooktip

- U kunt ook ander fruit naar keuze gebruiken
- Voor de liefhebbers: voeg 3 eetlepels gemalen nootjes bij de speculaaskruimels

Menutip – Menu ‘op z'n Engels'

- Zalm met geglaceerde groenten in een fijne kruidensaus
- Lamsbout met kruiden en rijst met rozijntjes
- Vruchtencrumble