**Menu 39.**

**Krokante mandjes met geitenkaas
en raketsla**

**Erwtensoep met spekschuim**

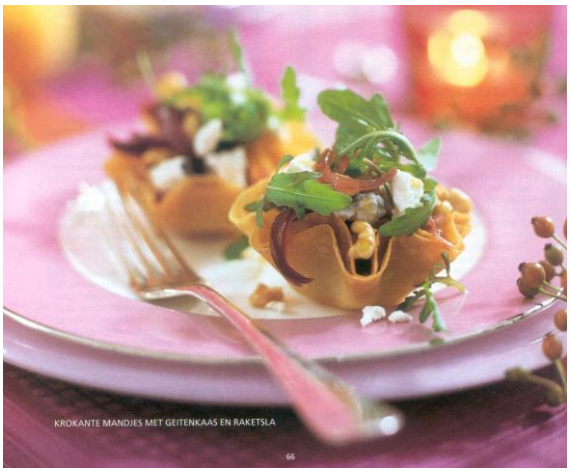
**Gebraad met kastanjes en veenbessen**

**Gestoofd winterfruit met kaneel
en vanille**

# Krokante mandjee met geitenkaas en raketsla

**Ingrediënten (4 pers)**

- 8 vellen fillodeeg
- 1 rode ui
- 1 theelepel kandijsuiker
- 2 eetlepels rode port
- 100 gr raketsla
- 50 gr gepelde walnoten
- 60 gr verse geitenkaas
- 1 eetlepel walnootolie
- 1 theelepel honing
- 2 eetlepels witte balsamicoazijn
- versgemalen peper
- zout




**Bereiding** (35 minuten + afkoelen)

- Snij uit de vellen deeg cirkels van 13 cm diameter
- Leg telkens 2 vellen op elkaar in een brioche- of muffinvormpje van 8 cm diameter
- Bestrijk ze eventueel met water
- Zet ze 6 minuten in een voorverwarmde oven van 200° C en laat afkoelen
- Pel de ui, halveer hem en snij in dunne ringen
- Doe ze met de suiker in een anti-aanbakpan en laat even karameliseren
- Giet er de port bij en laat zachtjes inkoken tot het vocht verdwenen is
- Spoel en droog de sla
- Hak de noten grof en rooster ze even in een anti-aanbakpan
- Verbrokkel de geitenkaas
- Meng de uien met de noten, kaas en sla en vul er de fillomandjes mee
- Meng olie, azijn en honing, kruid met peper en zout naar smaak en lepel wat van de dressing over de salade

# Erwtensoep met spekschuim

**Ingrediënten (4 pers)**

- 1 preistengel
- 1 ui
- klontje boter
- 150 g erwtjes (diepvries)
- ½ liter gevogeltebouillon
- 1 laurierblad
- 25 ml melk
- 75 ml room
- 30 gr gerookt spek
- peper en zout

**Bereiding (30 minuten + afkoelen)**

- Stoof de gesnipperde ui en prei onder deksel in de boter aan
- Overgiet met de bouillon en breng aan de kook
- Doe er de erwtjes en het laurierblad bij en laat alles 20 minuten rustig koken
- Mix de soep en wrijf ze door een zeef
- Kruid ze naar smaak bij met peper en zout
- Hou ze warm
- Kook de melk even op met het gerookt spek
- Laat afkoelen en giet door een zeef
- Roer de room erdoor en klop de vloeistof luchtig tot schuim
- Verdeel het soepje over glazen of kommetjes en giet er een laagje koud schuim overheen

# Gebraad met kastanjes en veenbessen

Een mooi gebraad blijft een aanrader voor het familiediner. Het kan in de oven terwijl u mee feest, het is relatief goedkoop én het valt in de smaak bij groot en klein

**Ingrediënten (6 pers) voor de farce**

- ± 1½ kg varkensgebraad in een grote rechthoek van 5 à 6 mm dik (makkelijk op te rollen)
- 1 ui fijngesnipperd
- 350 gr veenbessen
- 250 gr kastanjes (au naturel, uit blik)
- 25 gr boter
- 250 gr gehakt
- 150 gr paneermeel
- 3 eetlepels verse salie, gehakt
- arachideolie

**Ingrediënten (6 pers) voor de bijgerechten**

- 1½ dl rode port
- 4½ dl vleesbouillon
- peper en zout
- 1½ dl druivensap
- 3 eetlepels suiker
- 300 gr veenbessen
- maïszetmeel

**Bereiding**

- Stoof de fijngesnipperde ui en 350 g veenbessen 5 minuten in 25 g boter
- Doe ze in een kommetje met de kastanjes gehakt, paneermeel, gehakte salie, peper en zout
- Meng goed
- Leg het vlees plat op een werkvlak
- Prik het lichtjes in met een vork
- Kruid de binnenkant met peper en zout
- Strijk 1/3 van de farce uit op het vlees
- Rol het stevig op en bind op met keukengaren
- Bestrijk met 3 eetlepels arachideolie
- Zet het gebraad 50 minuten in de oven op 240°C, dan nog 50 minuten op 180°C
- Rol van de rest van de farce balletjes
- Bak ze op een zacht vuur in boter
- Haal het gebraad uit de oven en laat het rusten onder aluminiumfolie
- Blus de braadschaal met de rode port, de vleesbouillon en het druivensap
- Doe er de suiker en de veenbessen bij
- Laat 3 minuten koken
- Bind de saus met 1 eetlepel maïszetmeel en kruid naar smaak bij
- Serveer het gebraad in plakken gesneden, met de balletjes eromheen en de saus in een apart kommetje
- Klassiek maar lekker erbij zijn kroketjes

# Gestoofd winterfruit met kaneel en vanille

**Ingrediënten (4 pers)**

- 2 appels (golden)
- 2 rijpe peren
- 4 gedroogde abrikozen
- 6 eetlepels witte rozijnen
- 1 dl droge witte wijn
- klontje boter
- 1 vanillestokje
- snuifje kaneel
- 3 eetlepels suiker
- 1 eetlepel honing
- 4 bolletjes vanille-ijs

**Ingrediënten om te garneren**

- 2 rijpe peren
- suiker
- vanillesaus
- coulis van rode vruchten

**Bereiding (**30 minuten + afkoelen)

- Snij de appels, de peren en de gedroogde abrikozen in dobbelsteentjes
- Kook vervolgens de rozijnen eventjes op in de witte wijn
- Doe een klontje boter in een pan, voeg de suiker en de honing toe
- Stoof hierin de vruchten, samen met het in de lengte openspleten vanillestokje
- Reken 10 minuten en roer regelmatig om
- Laat het mengsel afkoelen
- Pocheer de overige twee geschilde peren in suikerstroop
- Snij ze daarna waaiervormig in dunne plakjes
- Schik ze op de borden, bestrooi ze met wat suiker en geef ze kleur met de bunzenbrander
- Verdeel de vruchten over de borden (gebruik eventueel een dresseerring) en leg er een bolletje vanille-ijs bij
- Werk verder af naar smaak met wat vanillesaus en coulis van rode vruchten.