

Menu 41

Roereitje in de schaal met gerookte zalm

Kaassoep met blokjes rode paprika

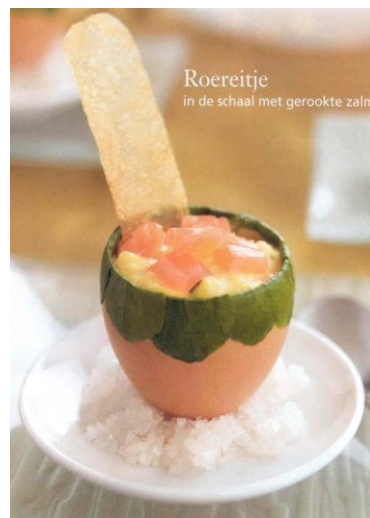
**Eendenmagret met kerrie-sinaassaus en
gevulde ovenappeltjes**

Chocolademousse met sinaasappellikeur

Roereitje in de schaal met gerookte zalm

Ingrediënten (6 pers)

- 150 gr gerookte zalm
- 50 gr bieslook
- 6 eieren
- 1 eetlepel boter
- 5 cl room
- wat veldsla
- peper en zout



Bereiding (20 minuten)

- Snij de gerookte zalm in blokjes van ongeveer dezelfde grootte
- Hak de bieslook mooi fijn
- Laat de boter au bain marie smelten
- Tik voorzichtig het kapje van de eieren en giet de inhoud in een ruime kom
- Houd de eierschalen apart
- Klop de eieren los, giet ze op de boter en bak er een roerei van
- Voeg de room en de bieslook toe en neem de pan van het vuur wanneer de eieren smeugig zijn
- Kruid met wat zout en peper
- Bekleed de lege eierschalen rondom met enkele blaadjes veldsla en vul ze met roerei
- Verdeel de blokjes gerookte zalm erover
- Serveer de eieren met reepjes geroosterd brood of een gefrituurd plakje aardappel

Kaassoep met blokjes rode paprika

Ingrediënten (4 pers)

- 120 gr gemalen gruyèrekaas
- 1 Petit Suisse-kaasje (60 gr)
- 400 ml gevogeltesfond (bokaal)
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 preiwit
- 3 takjes verse tijm
- 2 takjes peterselie
- 2 teentjes knoflook
- 1 koffielepel citroensap
- 2 dl droge witte wijn
- 1 dl lichte room
- 2 eetlepels olijfolie
- Topaz-kruiden: paprikapoeder
cayennepeper
nootmuskaat
- peper en zout

Ingrediënten voor de afwerking

- 30 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 50 gr verse geitenkaas

Vorbereiding (10 minuten)

- Snipper de ui en de look fijn
- Snij het preiwit in fijne ringen
- Snij de paprika in twee, verwijder de zaadlijsten en snij in blokjes
- Snipper de peterselie fijn

Bereiding (20 minuten)

- Verhit 1 eetlepel olijfolie in een steelpan
- Bak de paprikablokjes gedurende 5 minuten al roerend op een middelmatig vuur tot ze net gaar zijn
- Kruid met peper en zout en zet opzij
- Bak de fijngesnipperde ui en knoflook al roerend in 1 eetlepel olijfolie gedurende 1 minuut
- Voeg de prei toe
- Bak nog 2 minuten al roerend
- Voeg wijn, gevogeltesfond, tijmtakjes en paprikapoeder toe en laat 15 minuten afgedekt sudderen
- Haal de pan van het vuur en voeg de geraspte kaas toe, de roomkaas, de room, de cayennepeper, de nootmuskaat, 1 dl water en 1 koffielepel citroensap
- Kruid met peper en zout
- Mix de soep fijn, en warm al roerend terug op (niet laten koken)

Afwerking

- Versier de borden soep met de peterselie en de rode paprikablokjes

Tip

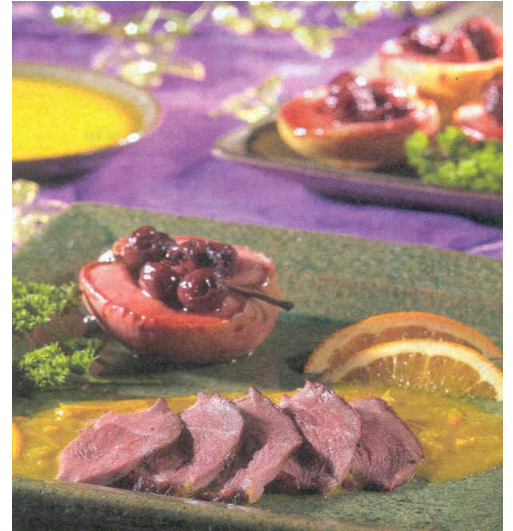
- Houdt U van een uitgesproken kaassmaak?
- Voeg dan nog 30 gr Parmezaanse kaas en 50 gr verse geitenkaas toe



Eendenmagret met kerrie-sinaassaus en gevulde ovenappeltjes

Ingrediënten (4 pers)

- 900 gr eendenmagret
- 1 bokaal noordkrieken (350 g)
- 3 sinaasappels
- 4 appels
- 1 citroen
- 1 sjalot
- 3 eetlepels rietsuiker
- 3 eetlepels boter
- 1 koffielepel kaneel (Topaz)
- 2 koffielepels kerrie (Topaz)
- instant sausbinder
- peper en zout



Voorbereiding

- Snij de appels in twee, haal het klokhuis eruit en besprenkel met citroensap
- Snij een klein schijfje van de bolle kanten, zodat de appelhelften mooi rechtop blijven staan
- Schik ze in een beboterde ovenschaal
- Laat de krieken uitlekken en bewaar het vocht
- Kook het vocht samen met de kaneel en 2 eetlepels rietsuiker al roerend gedurende 5 minuten tot het lichtjes stroperig wordt
- Voeg de krieken toe
- Vul de appelhelften met de kriekenstroop en leg op elke appelhelft een nootje boter
- Snipper de sjalot fijn
- Snij een stuk sinaasappelschil (zeer dun, 3 op 2 cm) in zeer dunne reepjes
- Pers de sinaasappelen

Bereiding (30 minuten)

- Schuif de appels 15 minuten in de voorverwarmde oven op 200°C
- Laat 1 eetlepel boter smelten in een steelpan en bak de sjalot al roerend gedurende 1 minuut
- Voeg het sinaasappelsap, de kerrie, de sinaasappelschil en 1 eetlepel suiker toe en laat 10 minuten zachtjes koken (af en toe roeren)
- Kruid met peper en zout en bind eventueel met sausbinder
- Laat een braadpan zonder vetstof goed heet worden en leg er de eendenmagret in, met de velkant naar onder
- Laat op een matig vuur 12 à 15 minuten bakken, giet regelmatig het vet weg, zodat er een krokant korstje ontstaat
- Draai om en laat nog 4 à 5 minuten bakken (het vlees moet nog rozig zijn)
- Laat het vlees enkele minuten rusten en snij het dan in schuine sneetjes van 1 cm dik

Afwerking

- Giet wat saus op elk bord en leg de sneetjes erop
- Versier met peterselie, zet er een appeltje naast en serveer met aardappelsparretjes

Begeleidende wijnen

- Hautes Côtes de Beaune A.C. Albert Bichot
- Séguret A.C. Côtes du Rhône Villages Louis Bernard

Chocolademousse met sinaasappellikeur

Ingrediënten (4 pers)

- Geraspte schil van 1 sinaasappel
- 150 gr pure chocolade
- 50 gr poedersuiker
- 2 eetlepels Grand Marnier
- 3 eiwitten
- 12 cl slagroom



Bereiding

- Laat de geraspte sinaasappelschil 1 minuut blancheren in kokend water en laat ze uitlekken
- Verbreek de chocolade en laat zachtjes smelten “au bain-marie”
- Roer de poedersuiker; de likeur en de geraspte sinaasappelschil erdoor
- Klop de eiwitten tot sneeuw en meng de chocolade erdoor
- Klop de slagroom stijf en spatel door de mousse
- Laat 2 uur opstijven in de koelkast
- Doe de mousse in een spuitzak en spuit in coupes of glazen
- Zet de chocolademousse in de koelkast tot vlak voor het opdienen en garneer met snippers sinaasappel

In het glas

- Grand Marnier
- Banyuls