

Menu 44.

Torentje van rode biet met gele geitenkaas

Pompoensoep

**Kipfilet met een korstje van cacao
“à la orange” en Mandarine**

Bananensouffleetje

Torentje van rode biet met gele geitenkaas

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr verse, zachte geitenkaas
- 3 eetlepels verse room
- 4 rode bieten in plakjes van ½ cm dik
- handvol walnoten
- knoflookscheutjes
- kurkuma
- noten-rozijnenbrood
- vinaigrette



Bereiding

- Doe de geitenkaas samen met de room, honing en kurkuma in een mengkom
- Klop tot een egaal mengsel
- Voeg er zoveel kurkuma bij tot het mengsel lichtgeel is
- Maak torentjes van afwisselend een plakje biet en wat kaasmengsel
- Eindig met een plakje rode biet
- Werk af met een paar stukjes walnoot en wat knoflookscheutjes
- Serveer op een bedje van sterkers
- Geef er een vinaigrette en wat noten-rozijnenbrood bij

Rode biet koken

- In de supermarkt is gebruiksklare rode biet (gekookt en vacuüm getrokken) te koop
- Wilt U de bieten zelf koken doe dat dan in de schil. Laat ze in het vocht afkoelen en schil ze daarna. Op die manier houden ze hun mooie rode kleur

Pompoenroomsoep

Ingrediënten (8 pers)

- 1 pompoen van 2 à 3 kg
- 1 kip
- 2 preiwitten
- 2 takjes witte selderij
- 3 uien waarvan 1 bestoken met kruidnagels
- 2 wortelen
- 4 aardappelen
- 150 gr spekblokjes
- 1 kruidenbosje
- 50 gr boter
- 2 tomaten
- 1 eetlepel gehakte salie
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 2 dl room
- 2 eetlepels instant roux
- peper en zout
- wat kervelplukken als decoratie



Bereiding

- Was en kook de kip met heet kruidenbosje, een stukje selderij, de met kruidnagels bestoken ui, de wortel, peper en zout
- Ontvet en schuim voortdurend af
- Snij de rest van de groenten in kleine blokjes
- Snij een deksel van de pompoen af, verwijder de zaden en het vlees
- Snij dit laatste ook in kleine blokjes
- Stoof de groenten aan in boter en voeg er de spekblokjes en 500 gr pompoenvlees bij
- Bevochtig met kippenbouillon en laat 40 minuten zachtjes trekken
- Ontbeen de kip en snij het borstvlies in kleine reepjes
- Klop de room half op en meng er de salie en peterselie onder
- Dompel de tomaat 8 seconden in kokend water, verfris en pel ze
- Snij het vruchtvlees in kleine dobbelsteentjes
- Mix de soep met de staafmixer en duw ze door een zeef
- Breng ze weer aan de kook en bind eventueel lichtjes bij met instant roux
- Breng op smaak met peper en zout
- Warm de uitgeholde pompoen op in een oven en vul hem op met de soep
- Strooi er de kipreepjes en de tomatenblokjes in
- Lepel de room erover en dien in warme soepborden op

Weetjes

- Geen andere groente spreekt zo tot de verbeelding als de pompoen. Van kleins af aan krijgen we ermee te maken. Wie is nooit in slaap verteld met het verhaaltje van Assepoester waarin de pompoen in een koets verandert?
- En wie heeft van de pompoenen nooit Halloween-maskers gemaakt?
- Pompoenen zijn er tijdens het seizoen in overvloed en ze worden eigenlijk veel te weinig in de keuken gebruikt
- Wat dacht je van gefrituurde pompoenreepjes (frietjes), pompoenpap, zoete pompoentaart met kaneel, rozijntjes en sinaasappelschilletjes of pompoenchutney, heerlijk bij patés en vleeswaren?
- Buiten het seizoen kun je pompoen gewoon vervangen door courgettes

Wijntip

- Les 4 Pierres Colombard-Chardonnay 2002
Pompoen heeft van nature een wat neutrale smaak. Normaal zou ook zo'n wijn bij dit gerechtje passen. Met tomaten en kruidenroom hebben we de smaak echter dermate opgepept dat we een glaasje frisse Chardonnay uit het Zuid-Westen van Frankrijk prefereren

Kipfilet met een korstje van cacao 'à l'orange' en Mandarine Napoléon

Gastronomisch: een verrassend gerecht dat moeilijker lijkt dan het is

Ingrediënten (4 pers)

- 4 kipfilets
- 100 g paneermeel
- 1 dl vers sinaasappelsap
- 2 cl Mandarine Napoléon
- 2 dl bruine kalfsfond
- 5 sinaasappelen
- cacao-poeder
- peper en zout
- boter



Bereiding

- Bak de kipfilets mooi bruin in wat boter
- Kruid met peper en zout
- Meng het paneermeel met een weinig cacao
- Bestrooi elke kipfilet met een laagje en giet er wat gesmolten boter over
- Laat de filets kort aankleuren onder de grill
- Blus de pan waarin de kipfilets zijn gebakken met het sinaasappelsap en de Mandarine Napoleon
- Laat voor de helft inkoken
- Voeg de fond toe en laat opnieuw inkoken totdat er een licht gebonden saus ontstaat
- Schil de sinaasappelen met een scherp mesje, de witte vliezen moeten mee verwijderd worden
- Snijd de sinaasappelpartje tussen de binnenste vliezen uit
- Plaats de sinaasappelpartijtjes in het midden van het bord
- Leg er de kipfilet op en overgiet met de saus

Tip

- Lekker met mousseline van knolselder
- Gebruik eetsinaasappels om partjes uit te snijden, met perssinaasappels gaat dat moeilijk
- Als je tijdens het snijden van de sinaasappels het sap opvangt kom je al snel aan een deciliter. Even zeven is dan wel aangeraden

Bananensouffleetje

Ingrediënten (4 pers)

- 4 rijpe bananen
- 50 gr kristalsuiker
- 1 citroen
- 20 gr maïszetmeel
- 20 cl melk
- 4 eieren
- wat boter



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Prak de bananen met een vork, besprenkel met citroensap, meng en bewaar koel
- Breng de melk aan de kook
- Scheid de dooiers van het eiwit
- Klop de dooiers met de suiker
- Klop de eiwitten tot een stevige sneeuw
- Doe het maïszetmeel in een steelpannetje en giet er de hete melk over
- Laat enkele minuten indikken op een zacht vuurtje onder voortdurend kloppen
- Haal van het vuur af, voeg de eierdooiers toe, daarna de geprakte bananen
- Goed mengen alvorens het eiwit erdoor te roeren
- Beboter 4 soufflévormpjes en giet er deze bereiding in
- Laat 15 minuten bakken in de oven
- Bestrooi de soufflés met wat suiker en zet ze heel eventjes onder de ovengril
- Dien meteen op

Wijntip

- La Pissardière, bourgogne chardonnay, droge witte wijn MO 1998M