

Menu 49

Salade van gemarineerde paddestoelen

Kerrie-appelsoep

Appel met pittige kip

Kaas-bananenkoek

Salade van gemarineerde paddestoelen

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr gemengde bospaddestoelen
- ijsbergsla
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 2 eetlepels notenolie
- verse peterselie, salie en bieslook
- peper en zout



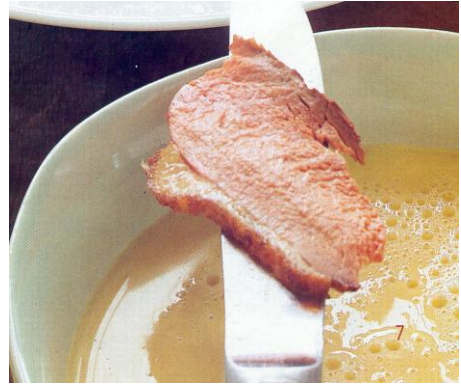
Bereiding

- Spoel de sla, maak de bladeren los van de krop maar laat ze heel
- Wrijf de paddestoelen droog schoon
- Bak ze kort op een hevig vuur, in een droge koekenpan
- Schep de paddestoelen met een schuimspaan in een kom
- Blus de pan met de azijn
- Schenk de hete azijn bij de paddestoelen
- Doe er de notenolie bij
- Kruid met peper en zout
- Schep om en laat een kwartiertje afkoelen
- Schep in een groot blad ijsbergsla een portie paddestoelensalade
- Werk af met gemengde, gesnipperde tuinkruiden naar smaak
- Lekker met warme toast of bruin brood

Kerrie-appelsoep

Ingrediënten (4 pers)

- 4 kleine appels vb Cox Orange
- 2 aardappelen
- 1 ui
- ¾ liter gevogeltebouillon
- 200 gr room
- 300 gr eendenfilet
- boter en olie
- 2 theelepels kerriepoeder
- suiker
- 2 blaadjes laurier
- verse koriander
- peper uit de molen en zout



Bereiding

- Schil de appels en snij ze in blokjes
- Schil de aardappelen en snij ze in stukjes
- Pel en snipper de ui
- Stoof fruit en groenten aan in een diepe pan in wat boter of olie
- Strooi er het kerriepoeder bij
- Laat ½ minuut bakken
- Leng aan met de gevogeltebouillon
- Doe er de laurier bij
- Breng op smaak met mespunt suiker en peper en zout
- Dek af en laat 20 minuten koken
- Haal de laurier uit de bouillon
- Mix de soep
- Doe er de room bij
- Kruid ze naar smaak en hou ze warm op een zacht vuur
- Snij het vel van de eendenfilet in
- Leg de filet 10 minuten op de velkant in hete olie
- Keer om en laat nog 5 à 10 minuten bakken op de andere kant
- Kruid met peper en zout
- Snij de filet in plakjes
- Verdeel ze over de borden
- Schep er de hete soep bij
- Werk af met gehakte koriander

Appel met pittige kip

Ingrediënten (4 pers)

- 4 dikke appels vb Jonagold
- 1½ dl kippenbouillon
- 1 ui
- peper uit de molen en zout
-

Ingrediënten voor de vulling

- 300 gr kipfilet
- 1 ui
- 1 groen chilipepertje
- 1 theelepel boter
- 2 theelepels bloem
- 2 dl kippenbouillon
- 2 eetlepels room
- 20 gr cashewnoten



Bereiding

- Snij de kipfilet in blokjes, bak ze aan in de hete boter
- Snipper de ui en het pepertje (zonder zaadjes of zaadlijsten) fijn
- Doe ze bij de kip, laat kort meebakken
- Strooi er de bloem over en schep goed om
- Leng aan met de kippenbouillon en roer goed
- Laat 5 minuten zacht koken
- Vermeng met de room en breng op smaak met peper en zout
- Hak de noten grof en rooster ze zonder vetstof goudbruin in een pan met antiaanbaklaag
- Doe ze bij het kipmengsel
- Spoel de appels en halveer ze en verwijder klokhuis en pitten
- Haal er met een parisienneboortje zoveel mogelijk vruchtvlees uit zonder de schil te beschadigen
- Snij het uitgehaalde vruchtvlees in vrij kleine stukjes
- Kruid de binnenkant van de appels met een beetje peper en zout
- Zet ze in een ovenschaal, vul ze met de kip
- Leg rond de gevulde appels de stukjes vruchtvlees en de fijngesneden ui
- Giet er de kippenbouillon bij
- Zet 25 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven
- Lekker met rijst

Kaas-bananenkoek

Ingrediënten voor de bodem (6 à 8 pers)

- 175 gr koekjes (lange vingers)
- 50 gr gesmolten boter
- 1 eetlepel ahornsiroop

Ingrediënten voor de vulling

- 250 gr mascarpone
- 1½ dl room (40%)
- 50 gr fijne suiker
- 3 eetlepels citroensap
- 2 bananen
- 25 gr bittere chocoladekrullen
- 25 gr witte chocoladekrullen



Bereiding

- Doe de koekjes in een plastic zak
- Sluit goed af en bewerk ze met de deegrol; tot fijne kruimels
- Vermeng in een kom de koekjeskruimels met de gesmolten boter en de ahornsiroop
- Schep de massa in een springvorm (diameter 20 cm), druk goed aan en zet in de koelkast
- Klop de room stijf
- Vermeng met de mascarpone, de suiker en het citroensap
- Snij de bananen in fijne plakjes
- Voeg ze bij de kaascrème
- Schep het mengsel op de opgesteven koekjesbodem en strijk de vulling mooi glad met de rugkant van een lepel
- Werk af met chocoladekrullen en laat in de koelkast opstijven (hoe langer hoe beter) maar 30 minuten is het absolute minimum