

**Menu 50.**

**Geroosterd brood met wilde paddestoelen**

**Velouté Florida**

**Reefilet in deegkorst met  
gevulde peertjes**

**Peren in de oven**

## Geroosterd brood met wilde paddestoelen

### Ingrediënten (4 pers)

- mix van bospaddestoelen
- 1 teentje knoflook
- 4 sneden brood (geroosterd)
- bladpeterselie



### Bereiding

- Verwarm de olijfolie in een bakpan en bak daarin de champignons met de gehakte look
- Breng op smaak met peper en zout
- Voeg er de fijngesneden bladpeterselie bij
- Verdeel over de sneden geroosterd brood
- Wek af met een scheutje olijfolie en enkele takjes bladpeterselie

## Crèmesoep Florida (Velouté Florida)

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 liter kippenbouillon
- 40 gr boter
- 40 gr bloem
- 1 blaadje foelie
- ½ dl room
- 1 banaan
- 50 gr champignons
- 1 sneetje brood
- 1 ui
- 1 worteltje
- 2 eidooiers
- 50 gr kippenvlees
- peterselie

### Bereiding

- Maak de ui en de wortel schoon en snij ze fijn
- Smelt de boter in een pan en fruit ui, wortel en foelie
- Als de ui glazig is voegt men de bloem erbij en maakt een roux
- Voeg de kippenbouillon toe
- Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken
- Passeer de soep door de doek en breng ze weer aan de kook
- Snij de champignons in plakjes en voeg deze toe aan de soep
- Snij het brood in kleine vierkantjes en bak er in wat boter mooie croûtons van
- Snij het kippenvlees in brunoise en voeg dit toe
- Maak van de dooiers en de room een liaison
- Geef deze, van het vuur af, bij de soep
- Leg wat plakjes banaan in de soepkoppen
- Schenk er soep over en versier met wat gehakte peterselie
- Strooi er wat broodcroûtons over

## Reefilet in deegkorst met gevulde peertjes

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 plak bladerdeeg
- 1 reefilet (± 600 gr)
- 150 gr eendenlever
- 2 sjalotten
- 200 gr bospaddestoelen
- 2 peren
- 20 gr boter
- 1 eetlepel arachideolie
- sap van 1 citroen
- 3½ dl droge witte wijn
- 40 gr bruine suiker
- 150 gr gekookte veenbessen
- 1 takje rozemarijn
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 1 eierdooier
- peper en zout
- bloem voor het werkvlak
- olie voor de ovenschaal



### Bereiding

- Bak de reefilet 10 minuten in de pan, in de olie (gebruik geen vork om het vlees om te draaien – op er geen gaatjes in te prikken – maar gebruik er 2 lepels voor
- Laat het vlees afgedekt 3 uur afkoelen tot kamertemperatuur
- Pel de sjalotten en snipper ze fijn
- Borstel de paddestoelen schoon
- Breng gezouten water aan de kook, doe er de paddestoelen in, laat weer aan de kook komen en giet de paddestoelen dan meteen af
- Laat ze goed uitlekken en snipper ze fijn
- Fruit ze samen met de sjalotten 5 minuten in boter
- Schil de peren, snij ze doormidden, verwijder klokhuis en pitten en besprenkel het vrucht vlees met citroensap
- Breng de wijn aan de kook met 3 dl water, de bruine suiker en de rozemarijn
- Pocheer de peren 20 minuten
- Laat ze afkoelen in het pocheervocht
- Verwarm de oven voor op 240°C
- Snij de eendenlever in reepjes
- Leg het bladerdeeg op een met bloem bestoven werkvlak
- Leg er de reefilet op en kruid met peper en zout
- Schep er het paddestoelenmengsel bij, leg er reepjes lever op en bestrooi met gehakte peterselie
- Vouw het bladerdeeg over het vlees en druk de randen goed aan
- Kwast het deeg in met losgeklopt ei en prik het hier en daar in met een vork
- Leg het pakketje op een ingevette bakplaat en zet het 20 minuten in de oven
- Laat de peren uitlekken en vul ze met de veenbessen
- Laat nog 1 minuut mee opwarmen in de oven
- U kunt er eventueel kastanjepuree bij serveren (puree uit blik opwerken met wat room, een scheutje cognac en een snuifje nootmuskaat)



## Peren in de oven

### Ingrediënten (4 pers)

- 6 peren
- 1 citroen
- 2 klontjes boter
- 3 eetlepels griessuiker
- 1 dl witte dessertwijn (type Monbazillac e.d.)
- 3 eetlepels "Poire Williams" brandewijn
- 2 eetlepels amandelschilfers



### Bereiding

- Schil de peren, snijd ze in twee en snijd er het pittige hart en het draderige binnenste uit
- Wrijf de geschilde peren onmiddellijk in met een halve citroen
- Boter een ovenschotel in en schik hierin de operen met de platte kant op de bodem
- De halve peren liggen intiem dicht bij elkaar
- Pers een halve citroen uit boven het fruit
- Meng suiker, witte wijn en Poire Williams in een kommetje
- Giet het mengsel over het fruit
- Leg op elke peer een klontje boter (twee mag ook)
- Strooi er dan de amandelschilfers over uit
- Schuif de schotel gedurende 20 à 25 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven

### Tip

- Dit gerecht kan zowel warm, lauw als koud naar binnen gespeeld worden
- Sausliefhebbers serveren er een goede chocoladesaus bij

### Wijntip

- Doordeweeks – een Monbazillac, een Loupiac, een Sainte Croix du Mont, Jurançon, Pacherenc, Coteaux du Laon
- Uit de Nieuw Wereld mag ook of uit Duitsland, als het maar wit en likoreus is