

Menu 58.

Carpaccio Fiorentina

Uiensoep met Roquefort

**Fazant met wilde champignons en
Cognacsaus**

**Witte chocolademousse met honing en
sinaasappel**

Carpaccio Fiorentina

Ingrediënten voor de vinaigrette

- 12 cl goede olijfolie
- sap van 1 citroen
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 teentje geperste knoflook

Ingrediënten voor de carpaccio

- 250 gr jonge spinazie
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 400 gr in flinterdunne plakjes gesneden rundsfilet
- 200 gr in schijfjes gesneden champignons
- 4 eetlepels uitgelekte kappertjes (eventueel)
- 16 sprietjes bieslook
- 16 blaadjes basilicum

Bereiding

- Klop de vinaigrette van de eerste 4 ingrediënten
- Was de spinazie, leg een vijfde hiervan 6 à 7 sec in kokend water
- Verfris onmiddellijk onder koud water en laat drogen tussen keukenpapier
- Herhaal dit met de rest van de spinazie
- Snij de kaas in schilfertjes
- Schik het vlees en de spinazie op een groot bord en giet er de vinaigrette over
- Strooi hierover de kaas, de champignons, de kappertjes en de bieslook
- Dek af met folie en laat 20 min koelen in de ijskast
- Versier het bord met de basilicumblaadjes

Wijntip

- Glasje licht gekoelde Pinot Noir

Uiensoep met Roquefort

Ingrediënten (4 pers)

- 2 à 3 uien (125 gr)
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- ¼ liter kippenbouillon
- 2 eetlepels droge witte wijn
- 1 à 1½ eetlepel citroensap
- 2 snuifjes tijm
- zout
- cayennepeper
- 30 gr roquefortkaas



Bereiding

- Pel de ui en snij in ringen
- Pel en hak de knoflook
- Verhit de olie in een kookpan en roerbak uien en knoflook
- Voeg de kippenbouillon en de witte wijn toe
- Laat onder een deksel 15 minuten verder stoven
- Neem 2 eetlepels uienringen uit de soep en leg ze apart
- Pureer de rest van de soep en breng op smaak met citroensap, tijm en cayennepeper (geen zout, want roquefort geeft zelf al een zoute smaak!)
- Voeg de uienringen toe en laat de soep nog een keer doorkoken
- Verdeel over borden en bestrooi met verbrokkelde roquefortkaas

Fazant met wilde champignons en Cognacsaus

Ingrediënten (4 pers)

- 1 fazant (schoongemaakt)
- 2 appelen
- peper en zout
- 1 vanillestokje
- 2 soeplepels boter
- 2 soeplepels olijfolie
- 2 bakjes gemengde wilde champignons
- 2 teentjes knoflook
- 10 cl cognac
- 20 cl kalfsfond
- 100 gr zure room
- 1 bosje bladpeterselie



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Vul de fazant met geschilde appelkwartjes en doe er zout en peper op
- Steek het vanillestokje erin
- Sluit de opening met een houten spiesje
- Doe zout en peper op de buitenkant van de fazant
- Verhit in een stoofpan met dikke bodem 1 eetlepel boter en 1 eetlepel olijfolie
- Braad daarin de fazant aan alle zijden aan gedurende 5 minuten
- Bestrooi met tijm
- Leg de fazant in een rechthoekige schotel en voeg er 5 cl water bij
- Laat 1 uur in de oven bakken
- Bedek tijdens de helft van de baktijd met aluminiumfolie
- Verhit tegen het einde van de baktijd de boter en olijfolie in een steelpan
- Bak daarin de wilde champignons samen met de look
- Zet de champignons opzij en houd ze warm
- Bewaar hun kookvocht
- Haal de fazant uit de stoofpan
- Rol hem in aluminiumfolie
- Blus de bodem van de stoofpan met de cognac en laat 1 minuut inkoken
- Voeg er dan de kalfsfond en het kookvocht van de wilde champignons bij
- Laat met een derde inkoken
- Voeg de zure room erbij
- Verwarm 2 minuten en ga na of het voldoende gekruid is
- Voeg de bladpeterselie bij de champignons
- Verwijder de filets en de bouten van de fazant
- Doe de fazant in de stoofpan, vervolgens de champignons
- Laat ze nog 1 minuut snel opwarmen
- Snijd de filet in reepjes
- Schik de fazant op de borden en leg er de wilde champignons rond
- Overgiet met saus
- Versier met een takje bladpeterselie
- Dien dit gerecht op met gestoomde aardappelen

Kooktip

- Voor de verandering kunt u dit gerecht klaarmaken met een kip of met een varkens- of kalfsrugstuk

Witte chocolademousse met honing en sinaasappel

Ingrediënten (2 pers)

- 100 gr witte chocolade
- 1 theelepel vanille-essence
- 1 blaadje witte gelatine
- 1 ei
- 1 sinaasappel
- scheutje sinaasappellikeur
- 1½ dl slagroom
- 1 eetlepel bloemehoning

Bereiding

- Breek de chocolade in stukjes en laat au bain-marie smelten
- Roer er de vanille-essence door en laat afkoelen
- Week de gelatine in ruim water
- Boen de sinaasappel goed schoon en rasp de schil
- Schil de vrucht boven een diep bord tot alle witte velletjes eraf zijn
- Snij met een scherp mes de partjes tussen de vliesjes uit
- Roer een beetje honing door het uitgelekte sinaasappelsap
- Leg de partjes erin en zet koel weg
- Klop au bain-marie het ei met 1 theelepel sinaasappelrasp en de likeur tot dikke crème
- Roer er de uitgeknepen gelatine door en laat onder af en toe kloppen afkoelen
- Klop de goed gekoelde slagroom stijf met de rest van de honing
- Roer eerst de chocolade door het eimengsel, spatel er daarna beetje voor beetje de slagroom door
- Zet de chocolademousse afgedekt in de koelkast om op te stijven
- Verdeel het honingsinaasappelsap over 2 dessertborden en leg op elk bordje 2 bolletjes chocolademousse
- Leg er een paar partje sinaasappel naast een garner met enkel muntblaadjes

Tip

- Met 2 vochtig gemaakte eetlepels kunnen mooie ovale bolletjes gemaakt worden