

Menu 76.

Rol rosbeef met nori, komkommer, wortel

Moules à la Marinière met pompoen

**Gebraden hazenrug met gebakken prei,
pastinaak, spinazieroom gratin en tijmsaus**

Geglaceerde perencrème

Rol rosbief met nori, komkommer, wortel

Ingrediënten (4 pers)

- 150 gr gebraden rosbief, in plakjes
- 1 blad nori, In repen geknipt (afdeling Japanse waren)
- 1/3 komkommer
- Japanse zoetzure gember (te koop in potjes)
- 100 gr geraspte wortel reepjes, rammenas of radijs

Ingrediënten voor de saus

- 3 eetlepels sojasaus
- 3 eetlepels minin (Japanse rijstazijn)
- 2 eetlepels olie
- gemberpoeder of geraspte verse gember

Bereiding

- Leg 4 repen nori op een werkplank en dek af met een snede rosbief
- Legt op elk stuk vlees reepjes komkommer, wortel, rammenas of radijs en een stukje zoetzure gember
- Rol alles op tot mooie rolletjes (gebruik eventueel een sishimatje bij het oprollen)
- Meng de ingrediënten voor de saus
- Leg de rolletjes op tapasbordjes, besprenkel met saus en versier met rammenas of radijs



Moules à la Marinière met pompoen

Mosselen en pompoen, een verrassend duo. Mosselsoep gebaseerd op een franse klassieker. Ze wordt gebonden en op smaak gebracht met pompoen.

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg mosselen
- 675 gr pompoen, zonder zaadjes en grof gehakt
- 3 dl droge witte wijn
- zeste en sap van 1 citroen
- 1 blaadje laurier
- 15 ml olijfolie
- 1 ui, gehakt
- 1 teen knoflook, fijngesnipperd
- 9 dl groentebouillon
- 2 eetlepels verse dille, gehakt
- partjes citroen om te garneren
- zout en zwarte peper van de molen



Bereiding

- Schrob de mosselen schoon en verwijder de baarden
- Gooi de mosselen die open zijn en niet dichtgaan als U er op tikt, weg en doe de rest in een grote pan
- Giet er de witte wijn bij
- Voeg er het citroensap en de zeste aan toe samen met de laurier
- Leg en deksel op de pan en kook de mosselen in ± 5 minuten gaar
- Schud af en toe om
- Laat de mosselen uitlekken
- Zeef en bewaar het kookvocht
- Haal de mosselen uit de schelp
- Hou een paar exemplaren mét schelp apart voor de afwerking
- Verhit de olie in een grote pan en fruit de ui en de knoflook ± 5 minuten tot ze zacht zijn
- Voeg er de pompoen en het mosselvocht aan toe
- Breng aan de kook en laat zonder deksel 5 minuten zachtjes koken
- Giet er de groentebouillon bij en laat nog 25 minuten koken tot de pompoen uit elkaar valt
- Laat de soep iets afkoelen en mix ze glad
- Giet ze weer in de pan en kruid royaal met peper en zout
- Doe de gehakte dille en de mosselen in de pan en breng nog even aan de kook
- Schep de soep in warme bordjes en garneer met mosselen in de schelp
- Geef er partijtjes citroen bij

Gebraden hazenrug met gebakken prei, pastinaak, spinazieroomgratin en tijmsaus

Ingrediënten (4 pers)

- 2 hazenruggen met niertjes
- boter
- 8 middelgrote vastkokende aardappelen
- 2 kleine pastinaken
- 4 takken tijm
- 3 dl gevogeltesfond
- 3 dl wildfond
- 1 fijngehakte sjalot
- 2½ dl room
- 1 dikke prei



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Ontvlies de hazenruggen zoveel mogelijk
- Bak langs alle kanten dicht in boter
- Kruid met peper en zout
- Braad verder in de oven maar niet langer dan 8 à 10 minuten
- Laat 10 minuten rusten
- Het vlees moet roder zijn dan rosé
- Snij de ongeschilde aardappelen in plakken, de pastinaak in repen en bak beide gaar in boter
- Kruid met peper en zout
- Kook de fonds met sjalot en 1 tak tijm in tot de helft,
- Voeg room toe en laat inkoken tot sausdikte
- Zeef en kruid met peper en zout
- Maak de prei schoon, snij in rondjes van 2 cm en bak krokant in boter
- Kruid met peper en zout
- Serveer met de ontbeende hazenruggen, de niertjes, groenen en saus
- Versier met tijm

Spinazieroomgratin

Ingrediënten (4 pers)

- 1 pak panklare aardappelschijfjes (700 gr)
- 1 pak bladspinazie (diepvries, 450 gr), ontdooid
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 125 ml slagroom
- 50 gr geraspte oude kaas



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Leg de aardappelschijfjes in de ovenschaal en de spinazie erbovenop
- Bestrooi met zout en peper
- Roer de knoflook door de slagroom en schenk over de schotel
- Bestrooi met geraspte kaas
- Bak de roomgratin in 20 à 25 minuten goudbruin

Geglaceerde perencrème

Ingrediënten (4 pers)

- 4 gestoofde peren (zie Bereiding Stoofpeertjes)
- 2 dl melk
- 2 eetlepels suiker (afgestreken)
- 1 eetlepel perenlikeur
- 1 eetlepel maïszetmeel (afgestreken)
- 1 ei

Voor de versiering

- 2 eetlepel poedersuiker
- 2 eetlepels amandelschilfers
- enkele rode vruchten zoals aardbeien, frambozen, enz



Bereiding

- Laat de peren uitlekken en vang ½ dl sap op
- Klop met de garde van uw mixer het ei met de suiker tot een vrij dikke massa (het best in een hoge beker)
- Voeg al kloppend het maïszetmeel toe
- Breng de melk aan de kook en giet ze op de luchtige eiermassa
- Zet nog even op het vuur en roer verder tot de crème dikt (niet laten koken)
- Neem de pan van het vuur
- Voeg ½ dl sap van de peren toe en 1 eetlepel perenlikeur
- Klop met de mixer tot een homogene crème
- Verdeel de perencrème over 4 borden
- Schik er een in waaivorm gesneden halve peer bovenop.
- Bestrooi met amandelschilfers en poedersuiker
- Laat even kleuren onder de grill en versier de borden met de rode vruchten

Peren in siroop- zelf maken

Stoofpeertjes

Ingrediënten

- 8 stoofpeertjes, liefst met steeltje
- 1 fles witte wijn
- 200 gr geleisuiker
- 1 citroen
- 1 vanillestokje
- 1 kaneelstokje



Bereiding

- Schil de peertjes vanaf de schil naar beneden met een dunschiller
- Verwijder het klokhuis vanaf de onderkant met een meloenboortje of appelboor
- De peren blijven daardoor na het stoven mooi staan
- Zet de peertjes in een pannetje, voeg de wijn en de suiker toe en zorg ervoor dat de peren onder staan
- Boen de citroenen schoon en schil ze met een dunschiller
- Voeg de schilletjes bij de peren
- Halveer de citroen en pers deze
- Voeg het sap en de uitgeperste citroenhelften bij de peren

- Snij het vanillestokje open en leg het er samen met het kaneelstokje bij
- Breng de peertjes aan de kook en laat ze daarna zachtjes garen
- Zorg dat de peertjes onder het vocht blijven, leg eventueel een bordje op de peren zodat ze onder blijven staan

Tip

- Voeg eens rode wijn of bessensap toe zodat de peertjes rood stoven