

**Menu 80. – Maart 2007**

**Kaasloempiaatjes met verse vijgenmojo**

**Knoflooksoep met geroosterde aardappel**

**In venkel gestoofde konijnenbout**

**Appeltorentjes met honingsaus**

## Kaasloempiaatjes met verse vijgenmojo

Bereidingstijd in minuten: 45' voorbereiden, 30' wachten, 35' bereiden

### Ingrediënten (4pers)

- 1 pak fillobladerdeeg (diepvries) (225 gr)
- 4 verse vijgen
- ¼ zakje verse koriander (à 15 gr)
- 1 zakje verse knoflookbieslook (à 20 gr)
- 1 limoen
- ½ theelepel sambal badjak
- zout en (versgemalen) zwarte peper
- 200 gr lichtbelegen Hollandse geitenkaas
- ¾ bakje alfalfa (à 75 gr)
- 4 eetlepels roerbakolie
- 1 komkommer
- (asperge) dunschiller, keukenpapier, bakpapier



### Bereiding

- (Kan halve dag van te voren) ± 2 uur van tevoren fillobladerdeeg laten ontdooien volgens de gebruiksaanwijzing
- Vijgen wassen en in kleine stukjes snijden
- Koriander fijn hakken
- Bieslook heel fijn knippen
- Limoen goed schoonboenen onder koud stromend water en schil boven kom dun eraf raspen
- Limoen uitpersen
- Limoensap, koriander, sambal, stukjes vijg en ½ deel van bieslook door limoenschil scheppen
- Op smaak brengen met zout en peper
- Vijgenmojo ± 1 uur laten staan
- Bakplaat bekleden met bakpapier
- Geitenkaas in repen van ± 5 cm lang en 2 cm dik snijden
- Vellen fillobladerdeeg uitspreiden en halveren
- Alfalfa en rest van bieslook in midden van stukken deeg leggen
- Repen kaas erop leggen
- Zijkanten over kaas vouwen, deeg rond kaas wikkelen
- Loempiaatjes rondom bestrijken met roerbakolie en op bakplaat leggen
- Oven voorverwarmen op 200°C
- Loempiaatjes in midden van oven in ± 15 minuten knapperig bruin bakken
- Intussen komkommer schillen en met dunschiller in lange repen schaven
- Repen droogdeppen met keukenpapier en losjes dubbelgevouwen op vier borden leggen
- Loempiaatjes erop leggen en vijgenmojo ernaast scheppen

### Wijntip

- Friszoete tot halfzoete witte wijnen

## Knoflooksoep met geroosterde aardappel

### Ingrediënten (4 pers)

- 10 teentjes knoflook
- 6 eetlepels olijfolie
- 2 takjes maggikruid of selderij
- 3 aardappelen
- zeezout
- 1 doosje roomkaas met knoflook (150 gr)
- 1 bakje rucolacress (20 gr)
- keukenpapier en staafmixer



### Bereiding

- Knoflook pellen
- In soeppan 4 eetlepels olie en 9 knoflookteentjes zachtjes verwarmen en  $\pm$  15 minuten heel zachtjes laten sudderen
- Takjes maggikruid halveren
- Maggikruid aan knoflook toevoegen en nog  $\pm$  15 minuten laten meesudderen
- Intussen grill voorverwarmen op hoogste stand
- Aardappels schillen
- 1 aardappel in flinterdunne plakjes snijden, rest in stukjes
- Boven kom 1 teentje knoflook uitpersen, rest van olie erdoor roeren
- Aardappelplakjes droogdeppen met keukenpapier en aan beide kanten bestrijken met knoflookolie
- Plakjes op rooster leggen en  $\pm$  10 cm onder hete grill in 3 à 4 minuten knapperig roosteren
- Maggikruid uit pan nemen en bewaren
- Door bakvet met knoflook 6 dl kokend water, aardappelstukjes en zout naar smaak roeren
- Soep  $\pm$  10 minuten zachtjes doorkoken, af en toe roeren
- Met staafmixer pureren tot gladde soep
- Roomkaas toevoegen en al roerende laten smelten
- Niet meer laten koken
- Soep in vier diepe borden scheppen en maggikruid erin leggen
- Rucolacress boven borden van bedje knippen
- Plakjes geroosterde aardappel erop leggen

### Wijntip

- Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

## In venkel gestoofde konijnenbout

Bereidingstijd in minuten 60' wachten, 30' bereiden

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 venkelknol
- 2 maal 2 konijnenbouten
- 2 eetlepels grove mosterd
- 50 gr boter
- 1 teentje knoflook, in plakjes
- 3 eetlepels anijsdrank (bijv. Pernod)
- 100 ml venkelthee
- 250 gr kastanjechampignons
- 2 eetlepels olijfolie



### Bereiding

- Venkel wassen en in dunne plakken snijden; venkelgroen bewaren
- Konijnenbouten insmeren met mosterd en met zout en peper bestrooien
- In braadpan met dikke bodem boter verhitten en bouten rondom bruinbakken
- Venkel en knoflookplakjes rond bouten in pan leggen
- Anijsdrank en thee in pan schenken en aan de kook laten komen
- Vuur laag draaien, deksel op pan leggen en bouten afgedekt in 45 à 60 minuten gaarstoven
- Champignons schoonvegen, grote exemplaren halveren
- In wok of koekenpan olie verhitten en champignons op hoog vuur 5 minuten roerbakken
- Bestrooien met zout en peper
- Achtergehouden venkelgroen fijnsnijden
- Konijnenbouten in warme schaal leggen en in op 175°C voorverwarmde oven of onder aluminiumfolie warm houden
- Champignons door venkel scheppen
- Groenten met schuimspaan uit pan nemen en over vier borden verdelen
- Konijnenbouten erop leggen en garneren met fijngesneden venkelgroen

## Appeltorentjes met honingsaus

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 grote appels (Jonagold)
- 1 peer
- 2 eetlepels honing (Bio)
- 150 gr Griekse yoghurt
- 3 eetlepels boter
- ½ citroen
- ½ eetlepel kaneel
- enkele blaadjes munt of citroenmelisse



### Bereiding

- Pers de ½ citroen: u heeft ½ à 1 eetlepel sap nodig, naar smaak
- Snij de schil in flinterdunne reepjes van enkele cm lang
- Snij de ongeschilde appels en peer in dobbelsteentjes
- Smelt de boter en bak de appels peerblokjes tot ze glanzen.
- Voeg 1 eetlepel honing toe en laat karameliseren
- Verwarm intussen de Griekse yoghurt in een steelpannetje met nog 1 eetlepel honing (niet laten koken)
- Neem van het vuur en giet er ½ à 1 eetlepel citroensap bij
- Klop goed dooreen en giet door een zeef
- Strooi er nog ¼ koffielepel kaneel over
- Verdeel de appel- en peerblokjes over 4 ronde potjes (ovenshoteltjes of lege yoghurtpotjes) en druk goed aan
- Stort de appeltorentjes in het midden van de bordjes en giet er de warme honingsaus in streepjes rond
- Strooi wat kaneel over de bordjes en werk af met de reepjes citroenschil en eventueel nog een blaadje munt of citroenmelisse