

**Menu 86.**

**Hamhoorntje, sneetjes ham gevuld met  
witloofkonfijt**

**Pompoensoep met pompoenchips**

**Gebraaden hazenrug met gebakken prei,  
pastinaak en tijmsaus**

**Chocoladedroom met florentines**

## Hamhoortje, sneetjes ham gevuld met witloofkonfijt

### Ingrediënten (4 pers)

- 80 gr Belgische gedroogde ham
- 5 stronken witloof
- 1 ui
- 1 dl witbier
- 1 eetlepel bruine suiker
- 2 eetlepels boter
- muskaatnoot
- peper en zout

### Bereiding

- Smelt 2 eetlepels boter in een kookpot en stoof er de gesnipperde ui glazig in (niet laten kleuren)
- Voeg het gesnipperde witloof toe
- Kruid met muskaatnoot, peper en zout
- Giet er 1 dl witbier bij en dek af
- Laat ± 20 minuten zachtjes garen
- Roer er 1 eetlepel bruine suiker door
- Snij de sneetjes ham middendoor
- Lepel op elk stuk wat witloofkonfijt
- Rol op tot een hoortje

## Pompoensoep met pompoenchips

### Ingrediënten (4 pers)

- 1½ kg pompoen (1 kg schoongemaakt gewicht)
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel korianderzaad
- 1 theelepel venkelzaad
- 3 tenen knoflook, geperst
- 50 gr boter
- 2 rode uien, gesnipperd
- 1 liter lichte groentebouillon
- enkele flinterdunne plakjes pompoen
- arachideolie
- zout en peper



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Schil de pompoen en verwijder de pitten en vezels met een lepel
- Snij het vruchtvlees in parten en doe deze in een ovenschaal
- Rooster het koriander- en venkelzaad in een droge pan en maal het fijn in een vijzel
- Maak een pasta met de olijfolie, specerijen en knoflook en wrijf dit over de pompoenparten
- Kruid met zout en peper en zet 40 minuten in de oven
- Laat de boter smelten in een grote pan en fruit de uien: 10 minuten
- Voeg de pompoen en de bouillon toe en pureer tot een gladde soep
- Voeg meer of minder bouillon toe naar wens
- Kruid met zout en peper
- Verhit voor de pompoenchips voldoende arachideolie in een pan
- Haal met een dunschiller enkele flinterdunne repen van een stuk pompoen
- Laat de schil eraan voor een decoratief effect
- Droog deze goed af met keukenpapier en frituur ze 1 minuut in de hete olie
- Laat de pompoenchips uitlekken op keukenpapier en kruid met zout en peper
- Dien de soep warm op met de pompoenchips

## Gebraden hazenrug met gebakken prei, pastinaak en tijmsaus

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 hazenruggen met niertjes
- boter
- peper en zout
- 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

- Ontvlies de hazenruggen zoveel mogelijk en bak langs alle kanten dicht in boter
- Kruid met peper en zout en braad niet langer dan 8 à 10 minuten verder op 180°C
- Laat 10 minuten rusten
- Het vlees moet nog roder zijn dan rosé
- Snij de ongeschilde aardappelen in plakken, de pastinaak in repen en bak gaar in boter
- Kruid met peper, zout en verse tijm
- 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, snijd in rondjes van 2 cm en bak krokant in boter
- Kruid met peper en zout en serveer met de ontbeende hazenruggen, de niertjes, groenten en saus
- Versier met tijm

## Chocoladedroom

### Ingrediënten (4 pers)

- 2dl verse room
- 200 gr bittere chocolade (70%)
- 2 eieren
- 3 eetlepels cognac
- 20 gr boter



### Bereiding

- Verwarm in een pan met dikke bodem de room tot net onder het kookpunt
- Haal de pan van het vuur en laat nog 1 minuut afkoelen
- Doe er de in stukjes gebroken chocolade bij en roer tot ze gesmolten zijn
- Splits de eieren en roer de dooiers en de cognac door het mengsel
- Laat nog wat afkoelen en roer er de boter door
- Klop de eiwitten stijf en spatel ze door de bereiding
- Verdeel de mousse over expressokoppen
- Zet ze 2 uur in de koelkast of tot de mousse opgesteven is
- Geef er vers gebakken koekjes naar keuze bij

### Wijntip

- Een banyuls, een versterkte wijn uit de Roussillon, is de enige die opgewassen is tegen chocola en in dit gerecht ook de cognac. Serveren op 13 à 15°C

## Florentines

### Ingrediënten (4 pers)

- 175 gr room
- 150 gr suiker
- 25 gr honing
- 90 gr suikersiroop
- 175 gr sinaasappelschil
- 175 gr amandelschilfers
- 50 gr bloem
- 25 ml Curacao-likeur
- ½ theelepel geraspte citroenschil
- vetstof en bloem voor de bakplaat
- bittere en/of donkere chocolade



### Bereiding

- Breng de room, de suiker, de honing en de suikersiroop aan de kook in een kookpan met dikke bodem
- Laat een paar minuten zacht doorkoken
- Schep er de sinaasappelschil en de amandelschilfers door
- Giet het mengsel op een ijskoud, vlak en glad oppervlak (bijvoorbeeld een marmeren steen)
- Laat afkoelen
- Voeg er de bloem, de likeur en de geraspte citroenschil aan toe
- Verwarm de oven voor op 220°C
- Bestrijk een bakplaat met olie of boter en bestuif ze lichtjes met bloem
- Schep er hoopjes deeg op
- Druk ze wat plat met de rugkant van een lepel
- Bak de koekjes ± 10 minuten in het midden van de oven
- Breek een portie chocolade in stukjes
- Laat ze smelten in een warmwaterbad
- Schep op elk koekje een dikke laag gesmolten chocolade
- Laat eventjes opstijven en trek er dan met een vork ribbels in.
- Laat verder opstijven