

**Menu 87.**

**Kerstsalade van Fifteen**

**Truffelsoepje met gepocheerd ei**

**Stoofpotje van patrijs  
met wintergroenten**

**Appelcake met rumsiroop  
en limoenroom**

## Kerstsalade van Fifteen

Bereidingstijd: 25 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 bollen mozzarella, elk 100 gr
- zwarte peper uit de molen
- zeezout
- 1 citroen
- 4 mandarijntjes, gepeld en in plakjes van ½ cm gesneden
- 2 handvol rucola, gewassen en gedroogd
- 1 krop treviso of radicchio, de bladeren in grove stukken gescheurd, gewassen en gedroogd
- een bosje verse munt, alleen de blaadjes
- dressing van het sap van 1 citroen, 10 eetlepels extra vierge olijfolie, versgemalen peper en zout
- 4 plakjes prosciutto (of andere rauwe ham)
- een handvol geschaafde Parmezaanse kaas
- gerijpte balsamicoazijn



### Bereiding

- Trek de mozzarella in grove stukken en verdeel die over vier borden
- Kruid met peper en zout en rasp er wat citroenschil over
- Verdeel de plakjes mandarijn over de mozzarella
- Maak de rucola, de treviso of radicchio en de munt aan met een beetje dressing
- Bewaar enkele muntblaadjes voor de afwerking
- Leg een plakje ham op een snijplank en rol er een kwart van de aangemaakte blaadjes in
- Leg het pakketje op de mandarijntjes en doe hetzelfde met de andere borden
- Serveer de salade met geschaafde Parmezaanse kaas, enkele muntblaadjes en een paar druppeltjes balsamicoazijn

## Truffelsoepje met gepocheerd ei

Bereidingstijd: 20 minuten + 1 uur smoren

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 liter gevogeltebouillon
- 4 sjalotten
- 2 dl truffeljus
- peper en zout
- azijn
- 4 verse eieren, liefst biologisch
- een paar druppels notenolie
- croutons



### Bereiding

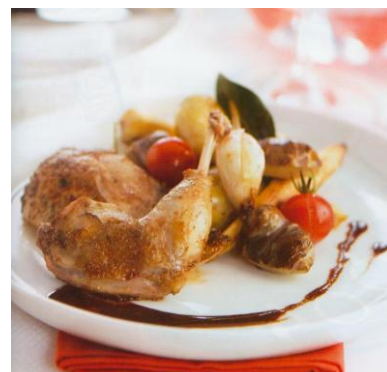
- Zet de gevogeltebouillon op en doe er de gepelde sjalotten bij
- Laat onder deksel 1 uur zacht koken
- Zeef de bouillon en voeg er de truffeljus aan toe
- Breng op smaak met peper en zout
- Laat niet meer koken
- Breng een pan met royaal veel water aan de kook met een snuifje zout en een scheutje azijn
- Laat de eieren uit de dop één voor één zachtjes in het water glijden en pocheer ze ongeveer 2½ minuten
- Schep ze met een schuimspaan voorzichtig uit het water
- Verdeel de bouillon over diepe borden, leg in elk bord een ei en druppel er wat notenolie rond
- Strooi er croutons over
- Snij het ei net voor het serveren open, zodat de eierdooier uitloopt

## Stoofpotje van patrijzen met wintergroenten met jus van Port en citroentijm

Bereiding : 45 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 patrijzen, panklaar
- 1 teen knoflook
- kruidenboekje (tijm, laurier, rozemarijn)
- 10 jeneverbessen
- 25 gr boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 wortel, geschild in grote stukken
- 1 ui, grofgesneden
- 2 dl port
- 2 dl wildfond
- 5 takjes citroentijm
- peper en zout



### Voor het stoofpotje

- 1 pastinaak
- 16 aardperen CuliPLUS
- 16 krielaardappelen
- 16 kerstomaten
- bosje tijm en laurier
- 1 teen knoflook
- olijfolie
- oude balsamicoazijn

### Bereiding

- Verhit de boter en de olijfolie in een braadpan
- Voeg het kruidenboekje, de jeneverbessen en de knoflook toe en kleur de patrijzen rondom aan in de vetstof
- Kruid ze met peper en zout
- Voeg er de stukken wortel en ui aan toe en laat ze even meestoven
- Zet het deksel op de pan of dek ze af met aluminiumfolie
- Zet 12 minuten in de op 200°C voorverwarmde oven
- Maak de groenten schoon en snij ze in niet te kleine stukken
- Laat de tomaatjes heel
- Stoof de groenten aan in een flinke hoeveelheid olijfolie en laat ze, onder deksel en met knoflook en kruiden erbij, zachtjes gaar worden
- Kruid ze met peper en zout en besprenkel ze met wat oude balsamicoazijn
- Haal de gare patrijzen uit de pan en hou ze warm
- Roer de bakresten los met port
- Voeg er de fond aan toe en laat tot de helft inkoken
- Giet de saus door een fijne zeef, over de takjes citroentijm
- Kruid eventueel bij met peper en zout
- Serveer de hele of versneden patrijzen met het stoofpotje op voorverwarmde borden

### Wijnadvies

- We blijven in Bourgogne met een klassieker: **de Côte de Beaune 2000** van het uitstekende huis Joseph Drouhin (Delhaize, €13,50). Mooie levendige kleur, veel vers besfruit in de neus en goede mix tussen de rijpheid van het fruit en ingetogen zuren in de mon. Een bourgogne met smaak en vulling, zoals het hoort!

## Appelcake met rumsiroop en limoenroom

Bereidingstijd: 25 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 225 gr appelcake, in kleine stukjes
- 75 ml donkere rum
- 180 gr bruine suiker
- 60 gr donkere rozijnen
- 3 dl room
- 75 gr bloedsuiker
- sap van 2 limoenen
- 2 limequats (of kumquats), in partjes



### Bereiding

- Meng de rum en de bruine suiker met 1 dl water en laat inkoken tot siroop
- Voeg de rozijntjes toe
- Klop de room op met de bloedsuiker en voeg er voorzichtig het limoensap aan toe
- Leg onderaan in een glaasje blokjes appelcake, giet er wat siroop over en eindig met limoenroom
- Werk af met een partje limequat

### Wijnadvies

- Schenk hier eens een glaasje zoete en elegante Riesling Auslese bij zoals van het huis Dham uit de Duitse Moezel (Delhaize)