

Menu 88.

Geitenkaas met appel in jasje van gerookt spek met portosaus

Schuimige soep van bintjes met brunoise van gedroogde ham, coulis van tomaat en raketsla

Gebakken varkenswangetjes met gesmolten snijbiet, pasta met basilicumpuree en zoetzuur van sinaasappel en gember

**Melkchocoladetaartje met banaan en rumkaramelsiroop
of
Mangonems met zoethout, palmsuiker en granaatappelsap**

Geitenkaas met appel in jas van gerookt spek met portsaus

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr geitenkaas (te koop als rolletje, o.a. Chavroux)
- 1 zoete appel
- 12 sneetjes gerookt spek, dingesneden zonder zwaard
- 2 eetlepels braadboter
- 2 eetlepels siroop
- 2 dl rode port
- peper uit de molen



Bereiding

- Verdeel de geitenkaas in 4 porties
- Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in 8 dunne plakken
- Leg telkens een plak geitenkaas tussen twee plakken appel
- Omwikkel elk kaasje met drie dunne plakken gerookt spek
- Wikkel zo dat kaas en appel volledig zijn verpakt
- Steek het laatste plakje spek met een tandenstoker vast
- Plaats de verpakte kaas op bakpapier in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 10 minuten
- De pakketjes kunnen ook verwarmd worden in een braadpan met wat vetstof
- Verwarm de boter en blus de warmte met port
- Voeg de siroop toe en roer alles op matig vuur tot een gladde saus
- Kruid met peper uit de molen
- Plaats de pakketjes centraal op de borden en versier de bordspiegels met de saus
- Dien eventueel op met een glas oude port

Schuimige soep van bintjes met brunoise van gedroogde ham, coulis van tomaat en raketsla

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg bintjes
- 4 dl gevogeltebouillon
- een scheutje room
- peper en zout
- 2 grote vleestomaten
- olijfolie
- 1 bosje raketsla
- 3 eetlepels blokjes gedroogde ham van 5 mm dik



Bereiding

- Schil en versnij de aardappelen in kleine stukken en breng ze samen met de gevogeltebouillon aan de kook
- Kook ze gaar en draai de soep door de roerzeef
- Doe er een scheutje room bij en kruid met peper en zout
- Hou warm
- Dompel de tomaten enkele seconden onder in kokend water en laat ze schrikken in ijswater
- Pel ze, haal er de pitjes uit en snij het vruchtvlees in grove stukken
- Mix fijn en roer er olijfolie onder tot een gladde coulis wordt bekomen
- Kruid met zout
- Mix de raketsla met een flinke scheut olijfolie tot een gladde saus en kruid met zout
- Mix de soep vlak voor het opdienen even op en verdeel ze over 4 diepe borden
- Giet er een straaltje tomaten- en raketslacoulis in en werk af met de brunoise van gedroogde ham
- Versier met enkele blaadjes raketsla

Gebakken varkenswangetjes met gesmolten snijbiet, pasta met basilicumpuree en zoetzuur

Recept: Olivier Van de Meerssche - 't Ebdiep

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg varkenswangetjes
- olijfolie
- 4 wortelen, fijngehakt
- 4 uien, gesnipperd
- ½ bol knoflook, fijngehakt
- laurier en tijm
- 2 dl groentebouillon
- 2 dl bruine fond
- 2 sinaasappels
- 30 gr gember
- 20 gr suiker
- 30 gr azijn
- 1 bosje basilicum
- 3 snijbieten
- 100 gr pasta



Bereiding

- Blancheer de varkenswangetjes in kokend gezouten water
- Giet ze af en verfris onder stromend water
- Fruit de wortelen, uien en knoflook met de varkenswangetjes, tijm en laurier aan in wat olijfolie
- Voeg hier de groentebouillon, fond en 1 reep sinaasappelschil aan toe
- Breng aan de kook en laat 1 uur gaarstoven in de oven op 180°C
- Snij de schil van 1 sinaasappel en een zelfde hoeveelheid gember in fijne reepjes
- Blancheer deze kort in kokend water en verfris onder stromend water
- Kook het sap van beide sinaasappels tot een lichte siroop met de suiker, azijn en resterende gember
- Voeg dan 6 eetlepels van het kookvocht van de varkenswangetjes toe
- Mix de basilicum met een beetje olijfolie tot een gladde puree
- Snij de snijbieten in lange repen en stoof deze met de pasta kort aan in een beetje olijfolie
- Bak de varkenswangetjes bruin in een beetje boter
- Schik de pasta met de snijbieten in het midden van elk bord en leg er de varkenswangetjes omheen
- Leg de julienne van sinaasappel en gember op het vlees en lepel de saus er rond

Wijnadvies

- Een elegante Duitse of Oostenrijkse droge riesling
of
- Een aromatische Leffe Tripel of Hoegaarden Grand Cru

Melkchocoladetaartje met banaan en rumkaramelsiroop

Ingrediënten voor de biscuit (4 pers)

- 150 gr melkchocolade
- 125 gr boter
- 75 gr eierdooiers
- 25 gr invertsuiker
- 125 gr eiwit
- 65 gr suiker
- 60 gr bloem
- gepofte rijst met melkchocolade

Ingrediënten voor de bananen

- 2 dl water
- 150 gr suiker
- sap van 1 limoen
- 1 vanillepeul
- 1 kaneelstok
- 1 steranijs
- 3 eetlepels bruine rum
- 4 bananen
- 3 blaadjes gelatine

Ingrediënten voor de Chocoladepasta

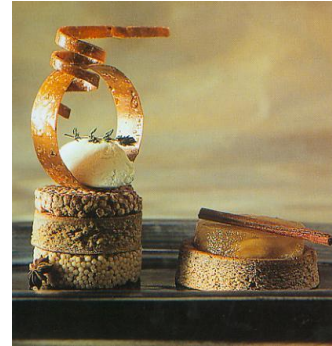
- 1 zakje pastaballetjes
- 50 gr melkchocolade

Ingrediënten voor de tijmroom

- 250 gr suiker
- 5 dl water
- 2 takjes tijm
- 1 liter halfgeklopte room

Bereiding

- Maak de chocolade en de boter zacht en meng
- Meng de eierdooiers met de invertsuiker en klop op een zacht vuur tot sabayon
- Klop verder koud
- Klop de eiwitten op
- Meng er geleidelijk de suiker onder
- Spatel wat opgeklopt eiwit onder de chocolade tot een glad beslag en meng nadien voorzichtig onder de opgeklopte eierdooiers
- Spatel er de bloem onder en als laatste het eiwit
- Bak tot biscuit op 180°C
- Kook de pasta beetgaar, spoel in koud water
- Smelt de chocolade en roer onder de pasta
- Laat afkoelen en opstijven
- Maak karamel met water en suiker, laat 2 minuten afkoelen en voeg het limoensap, de vanille, de kaneel, de steranijs en de rum toe
- Pel de bananen, snij in stukken, overgiet met de siroop en voeg de uitgeknepen gelatine toe
- Laat 40 minuten trekken en opstijven
- Maak siroop met suiker en water, voeg tijm toe
- Laat afkoelen
- Meng 3 dl van de siroop met de room en maak quenelles
- Serveer zoals op de foto: onderaan de pasta, daarop biscuit, gepofte rijst, tijmroom en een nougatinekrul (te koop in speciaalzaken)
- Leg er de bananen en de biscuit naast



Mangonems met zoethout, palmsuiker en granaatappelsap

Ingrediënten (4 pers)

- 3 stokjes zoethout
- 2 rijpe mango's
- 4 rijstbladen
- 10 g granaatappelpoeder (te koop in de oosterse winkel)
- 2 verse granaatappels
- 60 gr palmsuiker rvan Gula Djawa
- 10 cl water



Bereiding

- Snij het vruchtvlees van de mango's in kleine vierkantjes van ongeveer 4 mm
- Rasp 1 cm van een zoethoutstokje over de mango's
- Laat de mango gedurende 1 uur marineren
- Bereid het granaatappelsap door het granaatappelpoeder op te lossen in 100 ml water
- Voeg palmsuiker toe en breng alles aan de kook
- Haal van het vuur en laat afkoelen
- Voeg het vruchtvlees van de granaatappel toe aan de siroop
- Drenk de ronde rijstbladen in koud water tot ze zacht worden
- Snij een strook van 10 cm uit het midden van elk blad en leg de rest van elk blad kruisgewijs over de uitgesneden strook
- Leg de mango's op de 4 kruisen en sluit
- Snij de 2 overige zoethoutstokjes in de lengte door en steek deze door de gevulde rijstbladen
- Bak de nems in 1 cm arachideolie van 180°C
- Dep droog en dien zo vlug mogelijk op met granaatappelsap