

Menu 95. – Ladies' night

Papillot van mosselen met saffraan

Witloofroomsoep met zeetongfilets

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

Mascarpone met kersen in chocolade

Papillot van mosselen met saffraan

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg mosselen
- 1 sjalotje
- 1 teentje knoflook
- ½ rode paprika
- 2 tomaten van 125 gr
- 20 gr verse koriander
- 150 gr champignons
- ½ citroen
- boter
- 1 takje verse tijm
- zeezout
- kerriepoeder
- 20 saffraandraadjes
- peper en zout
- 1 dl droge witte wijn
- stokbrood of toast
- 4 bladen aluminiumfolie van 29 x 58 cm (stevige soort)

Bereiding

- Controleer de mosselen en verwijder de haartjes en schelpresten
- Spoel ze meermaals in diep water en laat uitlekken
- Pel en snipper het sjalotje en pel en pers het teentje knoflook
- Schil de rode paprika met een aardappelschillertje en snij in 2
- Verwijder de zaden en zaadlijsten en snij het vruchtvlees in kleine dobbelsteentjes
- Pel en snij de tomaten in 4, ontpit en snij vruchtvlees in kleine blokjes
- Pluk en spoel de koriander en dep droog
- Snij de champignons in dobbelsteentjes van 0.5 cm en besprenkel ze met citroensap
- Glans de sjalotsnippers, de champignonblokjes en de geperste look in een noot boter
- Voeg het takje tijm toe en roer er de paprika- en de tomatenblokjes door
- Breng op smaak met wat zeezout en een minisnuifje kerriepoeder
- Neem de pan van het vuur en verwijder het takje tijm
- Vouw elk blad aluminiumfolie op elkaar tot 4 vierkanten van 29 op 29 cm
- Vouw elk blad terug open en schik het onderste deel in een diep bord dat zo tot een kommetje gevormd wordt
- Leg op elk stuk folie ¼ van de mosselen en verdeel er de groentemengeling over
- Leg er telkens 5 saffraandraadjes op en kruid de mosselen met enkele draaien vers gemalen peper
- Giet er 1 eetlepel droge witte wijn bij
- Snij de korianderblaadjes fijn en verdeel ze over de mosselen.
- Bedek de mosselen met de overblijvende helft folie
- Dicht de papillotten door de randen goed over elkaar aan te drukken
- Leg de papillotten op een ovenplaat
- Gaar ze in een op 220°C voorverwarmde oven tot ze volledig bol staan en je een gesis kunt horen
- Leg elke papillot in een diep bord en serveer onmiddellijk
- Snij de papillot aan tafel open
- Serveer met stokbrood of toast

Wijntip

- Chardonnay

Witloofroomsoep met zeetongfilets

Ingrediënten (4 pers)

- 8 zeetongfilets van 50 à 60 gr
- 8 witloofstruikjes van 80 gr per stuk
- 1 prei
- 1 grote aardappel
- ¼ teentje knoflook
- 2 liter heldere fonds van gevogelte en van kalf
- 3 laurierblaadjes
- 2 eigelen
- 50 ml room
- 100 ml slagroom
- 30 gr boter
- versgemalen peper en zout

Bereiding

- Witloof, prei en aardappel schoonmaken, wassen en in stukjes snijden
- Fonds, 6 witloofstruikjes, prei, knoflook, laurierblad en aardappel 40 min zachtjes laten koken
- Laurierblad uit de soep nemen
- De soep met mixer of door zeef pureren
- Met zout en versgemalen peper op smaak brengen
- Warm houden
- Overige 2 struikjes in julienne snijden
- Op een matig vuur boter in een steelpan goudbruin kleuren en de struikjes witloof onder voortdurend roeren 5 min laten stoven
- Witloof moet knapperig blijven
- Filets even onder koud stromend water afspoelen, droogdeppen en in 1 à 2 cm grote stukjes snijden
- De rauwe filets gedurende 1 min in de hete soep doen
- Even laten koken en er het gestoofde witloof aan toevoegen
- Het eigeel met de room kloppen en in de soep mengen
- Soep in voorverwarmde terrine doen of in borden verdelen
- De slagroom als een kapje bovenop plaatsen

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, fijngenhakt
- 4 uien, gesnipperd
- ½ bol knoflook, fijngenhakt
- 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

Mascarpone met kersen in chocolade

Ingrediënten

- 1 blikje of potje kersen (bruto inhoud = 350 gr) uitgelekt
- 3 eetlepels brandewijn of Cognac
- 100 gr mascarpone
- 1 eetlepel poedersuiker
- 300 ml slagroom
- 4 bitterkoekjes of amarettokoekjes
- 4 chocoladebakjes
- 100 gr pure chocolade gekoeld
- cacaopoeder

Bereiding

- Kersen met brandewijn omscheppen en laten intrekken
- Mascarpone met brandewijn, poedersuiker en 200 ml slagroom luchtig kloppen
- Koekjes erdoor mengen
- Kersen over de chocoladebakjes verdelen
- Mascarponeerom erop scheppen
- Tot gebruik koel wegzetten
- Rest van slagroom luchtig kloppen
- Van chocolade met dunschiller flinters schaven
- Chocoladebakjes op bordjes zetten
- Slagroom eromheen scheppen en met chocoladeschaafsel garneren
- Bestuiven met cacaopoeder