

**Menu 96.**

**Bacon-preitaart met kaas**

**Pompoensoep met sherry**

**Reegebraad met spruitjes en kastanjes  
Fluweelzachte aardappelpuree met kaas  
uit de oven en gekaramelliseerde  
witlofblaadjes**

**of**

**Reemedailles met granaatappel en  
aardappelsalade**

**Bramensoufflé met chocoladeschotsen**

## Bacon-preitaart met kaas

Bereiden: 20 à 25 minuten

### Ingrediënten (6 pers)

- 25 gr boter of 2 eetlepels olijfolie\
- 500 gr prei, in smalle ringen
- 125 ml crème fraîche
- zout en versgemalen peper
- ½ theelepel kerriepoeder
- 100 gr bacon, in plakjes
- 8 plakken filodeeg van 24x24 cm, ontdooid
- 1 ei, losgeklopt
- 100 gr geraspte belegen kaas
- 1 eetlepel arachideolie of zonnebloemolie
- springvorm Ø 24 cm, ingevet



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Verhit de boter of olie en bak hierin op een hoge stand de prei 2 minuten
- Voeg de crème fraîche toe en bak tot het vocht bijna verdampt is
- Schep peper, zout en kerriepoeder erdoor
- Rooster de bacon licht in een droge hete koekenpan
- Snijd ± 8 cm brede repen uit de lappen filodeeg
- Leg ze overlappend naast elkaar over de bodem van de vorm en laat de overvullende deeglenkte over de zijkant van de vorm hangen
- Schep het ei en de kaas door het preimengsel
- Verdeel dit mengsel over de deegbodem en leg de iets kleiner gesneden bacon erop
- Sla het overhangende deeg terug en dek de vulling ermee af
- Bestrijk de bovenkant met olie en bak de taart in het midden van de oven in ± 50 minuten lichtbruin

### Tip

- Laat de bacon vervallen en maak er een vegetarische taart van
- Vervang belegen kaas eens door mosterdkaas

### Wijntip

- Erg prettig met Kastelbourg Pinot Blanc. Echt een aanrader!

## Pompoensoep met sherry

Bereiden: 75 min

### Ingrediënten (4 pers)

- 300 gr linzen (pak à 500 gr)
- 1 pompoen, schoongemaakt en in stukken
- 1 winterpeen, grofgesneden
- 1 grote ui, in stukken
- 2 tenen knoflook, gepeld
- 1 rode peper
- 1 schaaltje verse peterselie plat (20 gr)
- 1 theelepel tijm
- 2 laurierblaadjes
- 200 ml sherry
- 25 ml crème fraîche
- staafmixer



### Bereiding

- Spoel de linzen af in een vergiet.
- Kook ze in 1½ liter water in 30 minuten gaar
- Voeg de groenten toe aan de linzen met de hele peper, de kruiden (houd wat peterselie achter voor de garnering) en de sherry
- Laat alles nog 30 minuten koken tot de groenten zacht zijn
- Verwijder de laurierblaadjes, de tijm en de peper
- Neem de pan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer
- Serveer de soep in kommen, voeg een lepel crème fraîche toe en garneer met de rest van de peterselie

## Reegebraad met spruitjes en kastanjes

Bereiding: 50 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr reegebraad
- 250 gr spruitjes
- 200 gr gekookte kastanjes (groenteafdeling van de supermarkt)
- boter of olie
- 1½ dl wildfond
- 1 dl droge witte wijn
- 2 dl room
- 2 eetlepels grove mosterd
- 1 eetlepel mosterdzaadjes
- muskaatnoot
- peper en zout



### Bereiding

- Maak de spruitjes schoon
- Kook ze beetgaar in gezouten water
- Laat ze schrikken in koud water en uitlekken in een vergiet
- Bak het vlees rondom aan in boter of olie en kruid met peper en zout
- Zet het nog 10 minuten in de oven op 200°C
- Schakel de oven uit en laat het nog 10 minuten rusten
- Stoof de spruitjes samen met de gekookte kastanjes in een nootje boter
- Kruid met muskaatnoot, peper en zout
- Blus de braadpan van het vlees met wildfond en witte wijn en laat tot ongeveer de helft inkoken
- Doe er de room bij en laat inkoken tot sausdikte
- Roer er de graantjesmosterd door en kruid naar smaak bij met peper en zout
- Snij het gebraad in plakjes
- Schik het samen met de spruitjes en de kastanjes op voorverwarmde borden
- Lepel er wat saus bij en dien op
- Lekker met **aardappel-pastinaakpuree**:
  - Kook een gelijke hoeveelheid aardappelen en pastinaak samen goed gaar
  - Pureer (bij voorkeur met de roerzeef) en werk de puree af met een scheutje room, nootje boter en een vleugje nootmuskaat, peper en zout

## Fluweelzachte aardappelpuree met kaas uit de oven

Bereiden: 35 min, wachten: 20 min

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg kruimige aardappels, geschild en in stukken
- 100 ml halfvolle melk
- 125 gr crème fraîche
- 1 ei
- 25 gr pittige kaas, geraspt
- 4 eetlepels paneermeel
- 25 gr boter, in blokjes
- ovenschaal
- aardappelstamper



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Kook de aardappelen in een pan met water en zout in 15 à 20 minuten goed gaar en giet ze af
- Verwarm de melk
- Stamp met de pureestamper de aardappelen fijn met de warme melk
- Roer de crème fraîche en het ei goed door de hete puree
- Breng op smaak met zout en (versgemalen) peper
- Schep de puree in de ovenschaal
- Verdeel eerst de kaas, dan het paneermeel en vervolgens de blokjes boter erover
- Bak de puree 15 à 20 minuten in de oven tot hij een mooi bruin krokant korstje heeft

## Gekaramelliseerde witlofblaadjes

Bereiden: 12 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 struikjes witlof
- 2 eetlepels olijfolie
- 25 gr roomboter
- 4 eetlepels vloeibare honing
- 1 eetlepel gedroogde tijm



### Bereiding

- Snijd de blaadjes van de witlofstronkjes los, gooi de bittere harde kern en de harde onderkant weg
- Was de blaadjes met koud water
- Verhit de olie met de boter en de honing in een wok of in een grote koekenpan met een antiaanbaklaag
- Als alles gesmolten is, schep er dan de witlofblaadjes bij
- Roerbak de witlofblaadjes 4 à 5 minuten tot ze gaar zijn en het honinglaagje lichtbruin kleurt
- Breng de witlof op smaak met zout, (versgemalen) peper en de tijm
- Direct serveren

## Reemedailles met granaatappel en aardappelsalade

### Ingrediënten (6 pers)

- 12 reemedailles van ± 70 gr
- 6 plakjes Tiroler spek
- 100 gr sjalotten, fijn gesnipperd
- 1 granaatappel
- 5 eetlepels olie
- 8 eetlepels rode porto
- 4 dl wildfond
- 3 jeneverbessen, grof geplet
- peper uit de molen en zout

### Ingrediënten voor de de aardappelsalade

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 200 gr wortelen, in blokjes
- 100 gr sjalotten, fijn gesnipperd
- 7 eetlepels olijfolie
- 6 eetlepels balsamico
- 3 dl groentebouillon
- 30 gr geroosterde hazelnoten, grof gehakt
- 2 eetlepels truffelolie
- 1 eetlepel gehakte gladde peterselie
- 1 verse truffel

### Bereiding

- Snij de geschilde aardappelen in plakjes
- Kook ze in gezouten water
- Stoof de sjalotten en de worteltjes aan in 2 eetlepels olie
- Blus met de bouillon
- Laat 3 minuten koken
- Voeg de balsamico, de rest van de olijfolie en de warme aardappelen eraan toe
- Breng op smaak met peper en zout
- Laat 1 uur marineren
- Wikkel elke reemedaille in een plak spek
- Bind op met keukentouw
- Pel de sjalotjes en snipper ze fijn
- Lepel de granaatappel uit
- Bak de reemedailles kort aan beide kanten in olie
- Kruid ze met peper en zout
- Leg ze in een ovenschotel en zet ze 15 minuten in de oven op 180°C
- Bak de sjalotjes en de jeneverbessen 1 minuut in de braadpan van de medailles (doe er eventueel iets meer olie bij)
- Schenk er de wildfond en de porto bij
- aat tot ongeveer de helft inkoken
- Voeg er de granaatappelpitjes aan toe
- Kruid naar smaak
- Doe de hazelnoten, de truffelolie en plakjes verse truffel bij de aardappelsalade
- Schik het vlees en de aardappelsalade op voorverwarmde borden
- Lepel wat hete saus over het vlees

## Bramensoufflé met chocoladeschotsen

Bereiden: 30 min, wachten: 25 min

### Ingrediënten (4 pers)

- 300 gr bramen
- 100 gr pure chocolade
- 2 eetlepels pijnboompitten, geroosterd en fijngehakt
- 25 gr roomboter
- 25 gr bloem
- 150 ml volle melk
- 4 eieren, gesplitst
- 150 gr suiker poedersuiker
- bakpapier
- staafmixer
- 4 kleine souffléschaaltje



### Bereiding

- Verwarm de oven tot 200°C
- Pureer de bramen op een hand na met de staafmixer en zeef de puree
- Smelt de chocolade au bain-marie of in de magnetron
- Strijk de chocolade op bakpapier uit tot 2 mm dikte en strooi de pijnboompitten erover
- Laat in de koelkast opstijven
- Smelt op laag vuur de boter
- Bak de bloem 1 minuut zonder te kleuren
- Giet de melk erbij en klop in 1 minuut glad
- Voeg van het vuur de bramenpuree toe
- Roer de losgeklopte eidooiers erdoor
- Klop de eiwitten niet helemaal stijf
- Voeg de suiker toe en klop de eiwitten nu stijf
- Spatel door het bramenmengsel
- Schep de soufflébasis in de ingevette vormen of mokken
- Strijk de bovenkant glad en bak de soufflés in de voorverwarmde oven in 15 à 20 minuten lichtbruin
- De deur dicht houden!
- Breek de chocolade
- Neem de soufflés voorzichtig uit de oven en bestrooi ze met poedersuiker en serveer direct met de chocoladeschotsen

### Tip

- De soufflé komt uit de klassieke Franse keuken: souffleren betekent rijzen. Wilt u dat de soufflé extra mooi en gelijkmatig rijst, maak dan langs de rand van de vorm met een natte vinger een gootje in het mengsel. Serveer de soufflé direct en zorg dat de weg tot de tafel kort en tochtvrij is. Zodra de warme lucht in de soufflé afkoelt, zakt hij namelijk in. Maar ook dan is hij nog heel smakelijk