

Menu 97.

Hasseltse erwtensoep

**Everzwijngebraad met sinaasappel
of
Wildzwijnmedaillons met gepofte appel**

Verrukkelijke Yule Log-cake

Hasseltse erwtensoep

Van de vijftiende tot de achttiende eeuw was de erwtensoep in Limburg geconcentreerd rond Hasselt. Hasselt heeft dan ook een eigen erwtensoep. Erwten gingen door voor bijzonder voedzame groenten. In die tijd bezorgden welstellenden erwtensoep aan arme mensen. Don Christophe of de Hasseltse Lange man was zo'n weldoener. Jaarlijks deelt hij nog soep uit tijdens de Virga-Jessefeesten

Ingrediënten (4 pers)

- ½ kg groene erwten
- 1½ liter water
- ½ kg aardappelen
- 1 prei
- 2 uien
- selderie
- tijm
- laurier
- 400 gr vers spek
- boter
- peper en zout
- in boter gebakken broodkorstjes

Bereiding

- Week de groene erwten een hele dag in het water
- Voeg er dan de geschilde en in stukken gesneden aardappelen en prei, de in stukjes gesneden ui, de selderie, tijm en laurier aan toe
- Kook een halfuurtje zacht en doe er het stuk spek bij
- Laat de soep nog een uurtje verder koken
- Haal het spek uit de soep en draai alles door een roerzeef
- Leng zo nodig aan en laat opkoken
- Smaak af met peper en zout en het spek
- Doe het in stukjes gesneden spek weer in de soepketel
- Dien op met een kluitje boter en met knappende, in boter gebakken broodkorstjes

Everzwijngebraad met sinaasappel

Bereidingstijd: 50 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 1,2 kg everzwijnfilet
- 2 onbehandelde sinaasappels
- 1 ui
- 3 sjalotjes
- 2 wortelen
- 1 stengel selder
- 1 borrelglasje armagnac
- sap van ½ citroen
- 50 gr suiker
- 100 ml vleesbouillon
- boter
- tijm
- peper en zout



Bereiding

- Boen de sinaasappels goed schoon
- Schil een sinaasappel met een dunschiller, snij de schil in fijne reepjes
- Blancheer ze 2 à 3 minuten in water, laat ze schrikken in koud water en goed uitlekken
- Pers het vruchtvlees uit
- Snij de tweede sinaasappel in fijne plakjes
- Maak de groenten schoon, snij ze in fijne julienne
- Braad de everzwijnfilet rondom aan in flink wat boter
- Neem het vlees uit de pan en hou het warm onder aluminiumfolie
- Roerbak de groenten een paar minuten in de braadboter van het vlees
- Strooi er de suiker bij en laat lichtjes karamelliseren
- Blus met het sinaasappelsap en het citroensap
- Leg het vlees weer bij de groenten
- Kruid het met peper en zout
- Schenk er de armagnac en de bouillon bij en voeg er de sinaasappelschilletjes aan toe
- Dek af en laat ongeveer 30 minuten op een zacht vuur verder garen
- Laat het gebrad 5 minuten rusten onder aluminiumfolie voor u het aansnijdt
- Zeef de saus en druk de groenten goed uit
- Verwarm de sinaasappelplakjes een paar minuten in de saus
- Snij het gebrad in plakken
- Leg vlees en sinaasappelpartjes op voorverwarmde borden
- Lepel er wat hete saus bij en serveer meteen
- Lekker met Kroketjes of puree en (ongezoete) appelmoes

Wijntip

- De wijn: een stevige rode wijn bv. Barbera d'Asti 2006. Piemonte, Pescara. Veel zwart fruit, mooie kruiden, erg lange afdronk

Wildzwijnmedaillons met gepofte appel

Bereidingstijd: ± 25 minuten

Ingrediënten (2 pers)

- 2 wildzwijnkoteletjes (of biefstukjes)
- zout en versgemalen peper
- 2 zoetzure appels, geschild
- 4 eetlepels cranberry's
- 4 eetlepels basterdsuiker
- snuifje kaneel
- 60 gr boter
- 100 ml droge witte wijn
- aluminiumfolie



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Bestrooi de medaillons met zout en peper
- Boor de klokhuisen uit de appels
- Roer cranberry's, suiker en kaneel door elkaar
- Vul de holtes met dit mengsel
- Leg er een klein klontje boter bovenop
- Verpak de appels in aluminiumfolie
- Leg de appels ± 20 minuten in de oven
- Verhit de rest van de boter en bak de medaillons snel aan beide kanten aan
- Temper de hittebron en bak ze ± 3 minuten per kant, afhankelijk van de gewenste gaarheid
- Schep de medaillons uit de pan en blus het braadvet af met witte wijn
- Leg de medaillons op de borden en schep er wat jus op
- Leg er een half uitgekakte appel naast

Tip

- Serveersuggestie: Eet hier rode kool bij of een puree van knolselderij

Wijntip

- Bij deze Duits aandoende klassieker hoort een mooie Duitse of Elzasser wijn, het liefst van de pinot gris/ grauburgunder druif

Verrukkelijke Yule Log-cake

recept van Nigella Lawson

Ingrediënten voor de cake (12 porties)

- 6 eieren
- 150 gr kristalsuiker
- 60 gr cacao
- 1 theelepel vanille-extract
- 3 à 6 theelepels poedersuiker

Ingrediënten voor het glazuur

- 175 gr pure chocolade, gehakt
- 250 gr poedersuiker
- 225 gr zachte boter
- 1 eetlepel (15 ml) vanille extract



Bereiding

- Verhit de oven tot 180°C
- Klop de eiwitten tot het schuim zachte pieken vormt strooi er 50 gr suiker bij en blijf kloppen tot het in stijve pieken blijft staan
- Klop de eierdooiers en de rest van de suiker tot een schuimige, gele en dikke mix
- Doe er het vanille extract bij , strooi er door een zeef de cacao over en spatel er dooreen
- Spatel er in 3 porties de rest van het schuim door
- Bekleed een bakvorm voor een rol met bakpapier en laat het papier flink overhangen
- Vouw het in de hoeken, zodat het vastligt Giet er het beslag in en bak 20 minuten
- Laat de cakeplak iets afkoelen voor U hem op een ander stuk vetvrij papier stort
- Laat voor het glazuur de chocolade smelten en afkoelen
- Doe de poedersuiker in een keukenmachine en verwijder de klontjes
- Doe er de boter bij en laat draaien tot U een zacht mengsel hebt
- Voeg er de gekoelde gesmolten chocolade en vanille-extract aan toe en druk weer op de pulseknop tot U een glad glazuur hebt
- Leg de plak chocoladecake op een groot stuk bakpapier
- Smeer een dunne laag glazuur over de hele plak, tot aan de randen
- Rol de plak vanaf een lange zijde op
- Doe dat vanaf het begin af aan goed strak door druk uit te oefenen op het bakpapier
- Snij de rol aan één of beide kanten schuin af
- Bewaar de afgesneden stukken
- Leg de Zwitserse rol op een plank of een lange schaa
- Maak een paar zijtakken van de stukken die U eerder van de randen had afgesneden. U krijgt dat effect door een afgesneden stuk tegen de rol aan te leggen zodat het lijkt alsof er een tak uit de stam komt
- Smeer de kerststam in met de rest van het glazuur en bedek de afgesneden uiteinden en de takken
- Trek met een vork een schorsachtig patroon in het glazuur en breng concentrische cirkels aan
- Bestrooi met poedersuiker