

**Menu 98.**

**Brickdeegje met Grieks gehakt**

**Knolseldersoep met roggebrood met  
ham en paté**

**Wildzwijnmedaillons met gepofte appel**

**Salade van peren met crème van  
mascarpone met groene peper en pastis**

## Brickdeegje met Grieks gehakt

Bereiding: 30 minuten

### Ingrediënten (8 pers)

- 1 vel brickdeeg
- 200 g lams- of kalfsgehakt
- 25 g gesnipperde sjalot
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- mespunt gemalen gember
- 75 g feta
- takje citroentijm
- peper en zout



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Bak het gehakt op hoog vuur rul in een anti-aanbakpan
- Voeg er de sjalot- en knoflooksnippers aan toe en fruit ze even mee
- Breng goed op smaak met peper en zout, gember en blaadjes citroentijm
- Roer er de verkrumelde fetakaas door en meng alles goed door elkaar
- Leg het gehakt op een brickvel en rol voorzichtig op.
- Bekleed een ovenplaat met bakpapier en leg er de rol op
- Kwast hem in met losgeklopte eierdooier en bak in 6 à 8 minuten goudbruin
- Snij de rol voorzichtig in schuine stukken en serveer warm of koud

### Tip

- Van het brickdeeg kunnen ook cirkels van ±15 cm gesneden worden en het mengsel hierover verdeeld worden. De buideltjes dichtbinden met kooktouw

## Knolseldersoep met roggebrood met ham en paté

Bereidingstijd: 40 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 grote knolselder (700 gr)
- 250 gr kruimige aardappels, geschild
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 liter rundvleesbouillon (evt van tabletten)
- 2 eetlepels verse peterselie plat (20 gr), fijn gesneden
- 50 gr Jambon d'Ardenne (ham), in reepjes
- versgemalen peper
- mixer



### Bereiding

- Snijd de knolselder in plakken
- Schil de plakken en snijd ze in blokjes
- Snijd de aardappelen ook in blokjes
- Verhit de olijfolie in een soeppan en bak de ui, de knoflook, de knolselder- en aardappelblokjes al omscheppend 3 à 4 minuten op matig hoog vuur
- Schenk de bouillon erbij, breng het geheel aan de kook en laat het in 20 minuten zachtjes gaar koken
- Pureer alles met een staafmixer tot een gladde, lichtgebonden soep
- Warm de soep nog 10 minuten zachtjes door
- Breng op smaak met zout en (versgemalen) peper
- Schep de knolseldersoep in kommen en zet deze op borden
- Strooi de peterselie en de hamreepjes in de soep en maal er nog wat peper boven
- Lekker met
  - **Roggebrood met ham en paté**
    - Snijd wat Jambon d'Ardenne ham in de lengte in reepjes
    - Halveer sneetjes donker roggebrood in de lengte en bestrijk ze royaal met boerenpaté
    - Leg er wat reepjes ham op, en bestrooi met versgemalen peper
  - **Roggebrood met zalm**
    - Halveer sneetjes donker roggebrood in de lengte en beleg ze met gerookte zalm
    - Leg er wat garnalen en ringetjes bosui op, en bestrooi met versgemalen peper
  - **Roggebrood met blauwaderkaas**
    - Halveer sneetjes donker roggebrood in de lengte.  
Beleg ze royaal met roquefort (kaas) en bestrooi ze met versgesneden (platte) peterselie

## 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

## Salade van peren met crème van mascarpone met groene peper en pastis

### **Ingrediënten (4 pers)**

- 4 peren
- 1 dl pastis
- 120 gr suiker
- 250 gr mascarpone
- 25 gr groene peper
- citroensap

### **Bereiding**

- Los de suiker met de pastis op en een beetje citroensap
- Voeg de mascarpone en de groene peper toe en roer tot men een homogene crème krijgt
- Schil de peren en snij ze in acht
- Schep de crème over de peren