

**Menu 99.**

**Witloof met Oosterse kruiden**

**Rode bietensoep met sinaasappel**

**Varkenshaas met gekonfijte ui,  
haricots verts met pecannoten,  
aardappelpuree met venkel**

**Wintercoupe, amandelkoekjes met koffie**

## Witloof met Oosterse kruiden

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 stronken witloof
- 1 rode chilipeper
- 2 cm geschilde gemberwortel
- 2 teentjes knoflook
- 24 scampi's
- verse koriander



### Bereiding

- Snij het pepertje open, verwijder de zaadjes en snij de rest in reepjes
- Rasp de gember of snij hem in kleine stukjes
- Pers de knoflook
- Verhit een wok en bak de gember, de knoflook en het pepertje 20 seconden in hete olijfolie
- Voeg de scampi's toe en bak 3 minuten (eerst op hoog vuur, draai daarna het vuur lager)
- Voeg na 3 minuten het versneden witloof toe en wok de groenten ook 3 minuten. Het witloof moet nog knapperig blijven
- Bestrooien met peper en zout
- Serveer in warme borden en versier met een ruime hoeveelheid verse koriander

## Rode bietensoep met sinaasappel

Bereidingstijd: 30 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 ui
- 1 venkel
- 50 gr boter
- schil en sap van 1 niet-behandelde sinaasappel
- 500 gr rode biet
- 2 blokjes groentebouillon
- 150 gr ricotta
- peper en zout



### Bereiding

- Snipper de ui
- Snij de venkel in blokjes
- Stoof alles glazig in de boter
- Schil de sinaasappel met een dunschiller en doe de reepjes bij de ui
- Schil de bietjes, snij ze in stukken en doe ze bij in de pan
- Overgiet met 1 liter water en doe er de bouillonblokjes bij
- Breng aan de kook en laat 15 minuten koken
- Haal de sinaasappelschil uit de pan en mix de soep glad met 100 g ricotta en het sinaasappelsap
- Breng op smaak met peper en zout
- Verdeel over kommetjes en werk af met een lepeltje ricotta en wat venkelgroen

## Varkenshaas met gekonfijte ui

Bereiden: 30 minuten, wachten 60 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 varkenshaasjes
- 4 rode uien, gepeld en elk in 6 partjes gesneden
- 1 eetlepel tijmblaadjes (15 gr)
- ½ eetlepel balsamicoazijn wit
- 50 gr boter
- 8 plakken Jambon d'Ardenne
- 150 ml sinaasappelsap
- 1 zak rucola (sla, 75 gr)
- bakpapier
- lage ovenschaal kleine ovenschaal, ingevet



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Doe de uien in het ovenschaaltje
- Bestrooi met (grof zee)zout, (versgemalen) peper en tijm en druppel er 1 eetlepel azijn over
- Voeg 20 gr boter toe in klontjes
- Dek de uien af met bakpapier en schuif ze in de oven
- Laat de uien in 25 à 30 minuten gaar worden
- Laat de uien afkoelen
- Halveer de plakken ham in de lengte
- Snijd de varkenshaasjes in de lengte diep in en vul ze met de gekonfijte ui
- Wikkel elk varkenshaasje stevig in 4 halve plakken ham
- Verhit de resterende boter in een koekenpan en bak het vlees in 10 minuten rondom bruin
- Leg de varkenshaasjes naast elkaar in een lage ovenschaal
- Roer het sinaasappelsap door het bakvet, laat inkoken tot een jus en schenk deze over het vlees
- Verwarm de oven voor op 150°C
- Doe de varkenshaasjes 20 à 30 minuten in de oven
- Snijd het vlees in plakken van 2 cm dik en leg deze dakpansgewijs op 4 warme borden
- Leg er wat rucola bij
- Serveer de jus erbij
- Serveren met haricots verts met pecannoten en aardappelpuree met venkel

## Haricots verts met pecannoten

Bereiden: 20 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr haricots verts (groene boontjes)
- 50 gr boter
- 2 theelepels suiker
- 1 theelepel zeezout grof
- 100 gr pecannoten, grofgehakt



### Bereiding

- Kook de haricots verts in 5 minuten beetgaar
- Giet ze af en doe ze terug in de pan om ze warm te houden
- Verwarm de boter in een koekenpan
- Voeg suiker, zout en pecannoten toe
- Bak de noten al omscheppend gedurende 3 minuten tot ze licht kleuren
- Schep het notenmengsel met de boter door de boontjes

## Aardappelpuree met venkel

Bereidingstijd: 35 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 kilo kruimige aardappels, geschild
- 2 venkelknollen, gehalveerd
- 1 sinaasappel, schoongeboend
- 200 ml witte wijn
- 1 theelepel gedroogde dragon
- 100 ml melk
- 100 ml olijfolie
- 2 eetlepels groene pesto
- 50 gr koude boter, in blokjes
- aardappelstamper



### Bereiding

- Kook de aardappelen in 20 minuten
- Snijd de venkel in flinterdunne plakjes
- Houd het fijne venkelgroen apart
- Rasp 1 eetlepel schil van de sinaasappel en pers hem daarna uit
- Breng de venkel aan de kook met de wijn, het sinaasappelsap en de dragon
- Stoof afgedekt in 5 minuten beetgaar
- Giet het kookvocht af, vang het op in een steelpan en breng het aan de kook
- Verwarm de melk met de olie
- Stamp de aardappelen hiermee tot puree
- Breng op smaak met de sinaasappelschil, de pesto en zout en peper
- Serveer met de venkel in een schaal
- Kook het venkelkookvocht tot de helft in
- Neem de pan van het vuur en klop er de blokjes boter door
- Schenk deze saus over de puree en de venkel
- Garneer met het venkelgroen

## Wintercoupe, amandelkoekjes met koffie

### Ingrediënten (4pers)

- 500 ml roomijs (naar keuze)
- 2 eetlepels volle melk
- 2 eetlepels vloeibare room
- 100 gr griessuiker
- 50 gr boter
- 80 gr amandelschilfers
- 25 gr vloeibare (acacia) honing
- 1 koffielepel dessert oploskoffie



### Bereiding

- Laat de boter smelten op een zacht vuur
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Bekleed een bakplaat met vetvrij papier
- Meng de melk, de room, de boter, de honing en de suiker in een kookpan
- Breng het geheel aan de kook en laat het 1 minuut doorkoken
- Voeg er de amandelen en de koffie aan toe
- Zet de pan van het vuur en meng het geheel met een houten lepel
- Spreid de bereiding op de plaat in vrij fijne schijfjes
- Bak ze 3 à 5 minuten goudbruin in een warme oven
- Laat ze afkoelen, maak ze los en breek ze in schilfers
- Verdeel de bollen ijs in de ijscoupees en prik er de stukken amandelkoek in

### Wijntip

- Château Menota 1999 of Sauternes A.C. (zoete witte wijn)