

Menu 100.

**Gestoomde prei met een vinaigrette
van dille en citroen**

Spruitjessoep met spek en lookcroutons

Entrecote op zijn Amerikaans

Crème brulée van appelen met chocolade

Gestoomde prei met een vinaigrette van dille en citroen

Menu van Wout Bru

Ingrediënten (2 pers)

- 2 bosjes verse dille
- 1 eetlepel suikerwater
- 1 eetlepel Xeresazijn
- 1 koffielepel mosterd
- 2 eieren
- 30 cl arachideolie
- ½ rode peper
- 4 grote preistengels
- peper en zout

Bereiding

- Stoom de prei gaar in een stoomoven op 120°C gedurende 5 minuten
- Mix alle andere ingrediënten met elkaar in de blender met uitzondering van de rode peper
- Deze wordt in brunoise gesneden als versiering
- Dresseer de prei op een bord en overgiet met de vinaigrette

Spruitjessoep met spek en lookcroutons

Ingrediënten (4 pers)

- 20 spruitjes
- 4 reepjes Breydelspek
- 4 sneetjes wit brood
- 1 teentje look
- 6 dl water
- 1 eetlepel PH groentebouillon
- kervel
- boter

Bereiding

- Haal de buitenblaadjes van de spruitjes en stoom ze
- Snijd de spruitjes fijn en bak ze aan in een beetje boter
- Snijd vervolgens het spek, voeg het eraan toe en laat alles even goed aanbakken
- Blus het geheel met water en voeg er de PH groentebouillon aan toe
- Snijd het brood in reepjes, bak ze in een beetje arachideolie en wrijf ze in met look
- Serveer de soep met de lookcroutons en werk af met kervel

Reegebraad met spruitjes en kastanjes

Recept van Albert Verdeyen

Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr entrecote per persoon (dun gesneden)
- gezouten spek
- aardappelen
- uien
- bieslook
- olijfolie

Ingrediënten voor de marinade (Marinade een 5 tal minuten laten trekken)

- 6 eetlepels sojasaus
- 3 eetlepels pikante/gekruide saus
- 5 eetlepels sesamolie
- 6 eetlepels gember
- 7,5 cl sake (Japanse rijstwijn)
- 2 eetlepels sherry azijn
- 2 eetlepels bruine suiker
- ketchup

Ingrediënten voor de saus

- 1 liter rode wijn
- 1 eetlepel griessuiker
- 2 eetlepels wildfond
- 2 eetlepels gevolgetfond
- 4 laurierblaadjes
- peper en zout

Bereiding entrecote

- Snij de entrecote in fijne reepjes
- Marineer het vlees en zet dit even op een koele plaats

Bereiding garnituur

- Schil de aardappel en snij in een fijne brunoise
- Snij de ui in dunne schijfjes
- Snij de gezouten spekreepjes in kleine blokjes
- Hak de bieslook fijn
- Bak de groenten in wat olijfolie op de teppan yaki

Bereiding saus

- Laat de rode wijn 10 minuten inkoken
- Voeg er de suiker, wildfond, gevolgetfond en laurierblaadjes aan toe
- Laat het geheel een 30 tal minuten sudderen op een zacht vuurtje
- Dik de saus met blanke roux

Bereiding

- Bak de reepjes entrecote in wat olijfolie op de teppan yaki en meng nadien met de groenten
- Serveer op een klein bordje

Crème brûlée van appels met chocolade

Recept van Piet Huysentruyt

Ingrediënten (4 pers)

- 1 grote jonagold
- 25 chocoladepastilles
- 25 rozijnen
- 4 eetlepels bruine rum
- 3 eidooiers
- 45 gr suiker
- ¼ liter melk
- ¼ liter room
- 1 vanillestokje
- bruine suiker

Bereiding

- Snij de jonagold in een fijne brunoise en meng met de rozijnen, chocolade en rum
- Schik dit mengsel in 8 kleine schaaltes
- Klop de dooiers op met de suiker
- Kook de melk met de room en het vanillestokje en giet dit op het eiernmengsel
- Meng goed en laat afkoelen
- Overgiet de schaaltes met deze mengeling
- Bak ze gedurende 30 minuten au bain marie op 120°C