

Menu 105.

Spaghettitimbaaltje met venkel

**Rode-paprikasoep met mascarpone en
pizzasterren**

**Rugfilet van konijn met een witlooftaartje
en witloofsla, pomme dauphinois en een
saus op basis van Luikse stroop**

**Appeltaart met karamelsaus en
fleur de sel**

Spaghettitimbaaltje met venkel

Italiaans voorgerecht Bereidingstijd:

Ingrediënten (4 pers)

- 1 venkelknol, doormidden gesneden
- 2 eetlepels olijfolie met amandelaroma (fles 250 ml)
- 200 gr spaghetti
- 125 gr ricotta
- 1 ei
- 150 gr kaas pecorino, geraspt
- pesto Siciliaanse (zie tip)
- metalen timbaaltjes (inhoud 150 ml), ingevet



Bereiding

- Schaaf of snijd de venkel in flinterdunne reepjes
- Meng met de olie en breng op smaak met peper en zout
- Kook de spaghetti beetgaar
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Klop in een kom de ricotta los met het ei en de pecorino
- Voeg naar smaak peper toe
- Laat de spaghetti uitlekken en meng de pasta door het ricottamengsel
- Schep het mengsel in de timbaaltjes en strijk de bovenkant glad
- Bak de timbaaltjes op een bakplaat in het midden van de oven in 25 minuten goudbruin en gaar
- Keer de timbaaltjes op vier borden en leg er venkelreepjes omheen
- Druppel de pesto om de venkel heen
- De venkel is ook lekker door een salade van rucola en Parmezaanse kaas

Tip

- Siciliaanse pesto:
 - Rooster 25 gr pijnboompitten
 - Doe ze met 2 tenen knoflook, 2 fijngesneden ansjovisfilets, de blaadjes van 2 bakjes basilicum (à 15 gr) en 1 eetlepel rozijnen in de keukenmachine
 - Voeg 5 eetlepels olijfolie toe en draai er een smeugige pesto van
 - Laat de pesto minstens 30 minuten op kamertemperatuur staan, zodat de smaak zich kan ontwikkelen

Rode-paprikasoep met mascarpone en pizzasterren

Ingrediënten (4 pers)

- 1 ui
- 8 gele paprika's
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie
- 1 liter kippebouillon
- tijm
- peper en zout
- 250 gr mascarpone
- 4 eetlepels rode pesto
- 2 plakken bladerdeeg (diepvries)
- 1½ eetlepel geraspte belegen kaas
- 2 theelepels pizzakruiden
- 2 zakken rode-paprikasoep met mascarpone
- 2 takjes basilicum
- 1 eetlepel olie om in te vetten
- stervormig uitsteekvormpje doorsnede ± 7 cm



Bereiding

- Oven voorverwarmen op 200°C
- Deeg in ± 10 minuten laten ontdooien
- Bakplaat invetten
- Met uitsteekvormpje of mesje 4 sterren uit deeg steken en op bakplaat leggen
- Kaas en pizzakruiden erover strooien
- Sterren in ± 12 minuten lichtbruin en gaar bakken
- Pel de ui en hak hem grof.
- Halveer de paprika's, verwijder zaadjes en zaadlijsten en snij het vruchtvlees in blokjes
- Pel de teentjes look en hak ze grof.
- Stoof alles 10 minuten in hete olijfolie
- Doe er de kippenbouillon bij en gehakte tijm.
- Breng op smaak met peper en zout en laat koken tot de paprika's gaar zijn
- Mix de soep en zeef ze
- Voeg de mascarpone toe en roer tot een gladde soep.
- Roer er 4 eetlepels pesto door en laat nog even doorwarmen.
- Basilicumblaadjes in dunne reepjes snijden
- Soep in vier diepe borden scheppen en basilicum erover strooien
- Pizzasterren op rand van borden leggen

Rugfilet van konijn met een witlooftaartje en witloofsla, pomme dauphinois en een saus op basis van Luikse siroop

Bereidingstijd: 60 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 750 gr konijnenrugfilets
- pepe en zout

Ingrediënten saus

- 1 ui
- 1 teentje look
- 1 laurierblaadje
- vleesafval van het konijn
- 2 eetlepels Luikse siroop
- 250 ml kalfsbouillon
- klontje Solo

Ingrediënten Witlooftaartje

- 2 kropjes witloof (1ste klasse)
- 8 sneetjes fijn gesneden bacon

Ingrediënten Witloofsalade

- 2 kropjes witloof (1ste klasse)
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels olijfolie
- busseltje bieslook
- mespuntje Luikse siroop
- peper en zout

Ingrediënten Pommes Dauphinois

- 1 kg aardappelen
- peper en zout
- nootmuskaat
- ½ half kopje melk
- klontje Solo

Ingrediënten Soezenbeslag

- 2½ dl melk
- 70 gr Solo
- 70 gr bloem
- 3 eieren

Bereiding Konijn

- Verwijder de overtollige vliezen en rol de konijnenfilet in de lengte op
- Zet deze vast met een cocktailprikker of bind samen met keukentouw
- Kruid met peper en zout
- Laat margarine heet worden en bak aan zodat het vlees goudbruin wordt
- Laat verder garen in de oven op 180°C

Bereiding Saus

- Stoof voor de saus een ui aan
- Voeg er een teentje look, een laurierblaadje en het vleesafval van het konijn aan toe
- Laat even bakken
- Schenk er vervolgens de kalfsbouillon bij en twee fikse eetlepels Luikse siroop
- Laat inkoken
- Giet de saus door een zeef en voeg er op het einde een klontje margarine aan toe

Bereiding Witlooftaartje

- Snipper het witloof en stoof het beetgaar in wat margarine
- Bekleed een vuurvast potje met bacon
- Doe het witloof hierin en bak af in de op 180°C voorverwarmde oven

Bereiding Witloofsalade

- Voor de witloofsalade snipperen we witloof zeer fijn
- Kruid af met een vinaigrette van 1 eetlepel witte wijnazijn, 2 eetlepels olijfolie, een mespuntje Luikse siroop, peper en zout en tenslotte fijngesnipperde bieslook

Bereiding Pommes Dauphinois

- Voor de Pommes Dauphinois mengen we klassieke puree (600gr) met soezenbeslag (200 gr)



- Schil de aardappelen
- Snij ze in kleinere partjes zodat ze sneller gaar zijn
- Giet de aardappelen af en draai ze door een roerzeef
- Meng er een scheutje melk onder
- Kruid met peper en zout en nootmuskaat

Bereiding soezenbeslag

- Schenk de melk in een kookpot en breng aan de kook
- Laat er 70 gr Solo in smelten en meng er - van het vuur weg - de bloem bij
- Goed roeren
- Laat de deegbal even drogen op het vuur
- Meng er nadien 3 volledige eieren onder zodat je een glad deeg krijgt
- Meng 600 gr puree met 200 gr soezenbeslag en meng grondig
- Neem een lepel van dit mengsel en bak goudbruin in de friteuse (180°C)

Presentatie

- Zet het witlooftaartje op het bord en schep er een lepel witloofsalade op
- Versier met 2 sprietjes bieslook
- Lepel wat saus in het midden van het bord en leg er een portie konijn op
- Schik er twee gefrituurde pommes Dauphinois bij
- Werk af met blaadje laurier

Appeltaart met karamelsaus en fleur de sel

Bereidingstijd:

Ingrediënten (4 pers)

- 1 pakje bladerdeeg
- 4 granny smith appels (geschild, ontpit en in dunne plakjes gesneden)
- 1 eetlepel boter (kamertemperatuur)
- 1 eetlepel bruine suiker
- 4 bollen vanille-ijs
- muntblaadjes

Ingrediënten Karamelsaus met fleur de sel:

- 100 g suiker
- 2 eetlepels water
- enkele druppels citroensap
- 1 dl vloeibare room
- 10 gr boter in dobbelsteentjes
- 1 snuifje fleur de sel



Bereiding

- Verwarm de vloeibare room
- Zet opzij
- Breng in een pan met dikke bodem het water en de suiker aan de kook
- Houd goed in de gaten en beweeg de pot af en toe heen en weer, van voren naar achter
- De karamel zal geleidelijk aan bruin worden
- Wanneer de karamel goudbruin is, er het citroensap aan toevoegen
- Haal van het vuur en voeg er al roerend de warme room aan toe
- Voeg er de boter aan toe, en vervolgens het fleur de sel
- Breng aan de kook en laat 2 à 3 minuten al roerend sudderen
- Zet opzij
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Rol het bladerdeeg uit en prik er met een vork gaatjes in
- Snijd er met behulp van een koekjesvorm of onderkant van een fles ($\varnothing = 14$ cm) vier cirkels uit
- Schik de appels in rozetvorm op het bladerdeeg
- Bestrijk de appels met de boter
- Bestrooi met de bruine suiker
- Bak gedurende 10 à 12 minuten
- Schik op de borden
- Besprenkel met de karamelsaus
- Werk af met een muntblaadje
- Dien op, koud of warm, met een bol vanille-ijs

Tip

- Tijdens het maken van de karamelsaus blijft u best bij het fornuis! Roer niet maar beweeg de pot heen en weer om de warmte gelijkmatig te verdelen. Gebruik hiervoor nooit een pan met antiaanbaklaag!