

Menu 112.

Hoppas

**Javanais van aardappel en Gentse kop op
Vedett**

**Oesters met oosterse tomatensalsa op
Liefmans**

Courgettesoep met Société Crème

**Filet van duif met een porto-honingsaus en
een trio van asperges**

**Bouquet des Moines in notenkorst met appe
en pruimensaus**

Hoppas

Hoppas, het Vlaamse antwoord op Spaanse tapas

'Hoppas' zijn tapas die gemaakt zijn van Vlaamse streekproducten en geserveerd worden met Belgisch bier. Die combinatie wordt vanaf 19 april gelanceerd en moet de nieuwe trend worden in de Belgische horeca.

Deze zomer worden wedikker van bier

Als we de makers ervan mogen geloven, worden hoppas deze zomer de nieuwste trend. Hoppas zijn tapas die gemaakt zijn van Vlaamse streekproducten en geserveerd worden met Belgisch bier. Hapjes tussen 5 en 15 euro maken bier voortaan wat calorierijker.

Uitvindster van de hoppas (een samentrekking van 'hop' en 'tapas') is Ilse Duponcheel. Zij is directeur van Dolce Far Tutto, een horeca-adviesbureau. "We moeten trotser worden op ons bier en op onze Belgische keuken", vindt Duponcheel. "Bij hoppas gaat de volle aandacht niet naar de chef-kok, maar naar de ober, die de hoppas idealiter op een gezellig terras serveert."

Glas bier

Terwijl tappas op een normaal plat bord worden geserveerd, krijg je hoppas altijd in de hoogte voorgeschoteld, dus op het glas bier. "Voor elk bier is er een hoppas. In totaal hebben we nu zo'n veertien gerechtjes", zegt Duponcheel. "In alle prijzen, van 5 tot 15 euro. Hoppas moet je zowel in een brasserie als in een sterrenrestaurant kunnen eten."

Dolce Far Tutto probeert nu in samenwerking met horecagroothandel ISPC en brouwerij Duvel Moortgat de hoppas in zoveel mogelijk restaurants bekend te maken. In cafe's mogen hoppas, door het rookverbod, niet geserveerd worden. Al is daar ook een oplossing in de maak: de hoppas-partners willen in de toekomst ook voorverpakte hoppas verkopen. Dolce Far Tutto heeft een boekje uitgegeven, met recepten die de restauranthouders kunnen gebruiken. Ze leren ook welk gerechtje bij welk bier past, en waarom. In combinatie met bier verteert iets vettigs bijvoorbeeld beter, en iets pikants brandt minder door alcohol. www.myhoppas.be

Javanais van aardappel en Gentse kop op Vedett

Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr reuzel
- 1 bosje koriander
- ½ bosje platte peterseli
- laurier
- 4 Amandine aardappelen
- 80 gr Gentse kop
- zout en peper van de molen



Bereiding

- Smelt de reuzel en doe daar een deel van de gehakte kruiden in
- Konfijt de aardappelen in de reuzel
- Haal ze eruit als ze gaar zijn
- Dep droog en snijd in plakjes
- Leg nu laagjes kop en aardappel om en om en steek vast met een prikker
- Zet in de oven en verwarm tot lauwwarm

Waarom

- Dit gerecht is ondanks zijn iets vettiger karakter door de aardappel eenvoudig te overtreffen. Je kan hier best opteren voor een neutraal droog bier als Vedett, die het vette wat kan doseren en de perskop laat primeren

Oesters met oosterse tomatensals op Liefmans

Ingrediënten (6 pers)

- 4 diepe oesters
- 1 tomaat
- 1 lenteui
- koriander
- 1 chilipeper
- 1 limoen
- 1 schaalje lemoncress
- 1 flesje Liefmans



Bereiding

- Open de oesters, haal ze uit de schelp en zet koud
- Spoel de schelpen
- Pel de tomaten, ontpit en snijd in brunoise
- Snijd de chilipeper, lenteui en de koriander fijn en meng met de tomaat
- Voeg er het bier bij en breng op smaak met limoensap, peper en zout
- Leg de oesters terug in de schelpen en bedek met de sals
- Garneer met de lemoncress

Waarom

- Oesters zijn fris, maar hebben door hun zilt karakter een uitdrogend effect in de mond. Dit kan je stimuleren door een droog neutraal bier of contrasteren met de heel frisse maar fruitige, licht zoete Liefmans kiezen we voor contrast en balanceren we het zilte, droge van de oesters

Courgettesoep met Société Crème

Roquefort is geen makkelijke kaas. Je houdt ervan of lekker niet, er is geen tussenweg. Het merk Société gooit nu ondermeer een 'smeer-roquefort' op de markt, om twijfelaars over de streep te trekken. De smaak is subtieler en je kunt er alle culinaire kanten mee uit.

Ingrediënten (4 pers)

- 2 porties Société Crème
- 2 grote courgettes
- 3 grote uien
- 1 1/2 liter water
- 2 blokjes kippenbouillon
- peper en zout
- 1 scheutje olijfolie



Bereiding soep

- Was de courgette en snijd ze in stukjes
- Snijd de uien in ringen en bak ze lichtjes
- Voeg de courgettes en de bouillon toe
- Laat de soep gedurende \pm 10 minuten op een matig vuur pruttelen
- Voeg er nadien 2 porties Société Crème bij en laat ze smelten
- Breng de romige soep op smaak met peper en zout

Tip

- verse rozemarijn geeft de soep een extra fijne smaak!

Filet van duif met een porto-honingsaus en een trio van asperges

Ingrediënten voor de aspergetagliatelle (4pers)

- 200 gr groene asperges
- 200 gr witte asperges
- peper en zout
- 1 klontje Solo

Ingrediënten voor de aspergegelei

- 700 gr groene asperges
- zout
- 200 ml room
- 1 zakje agaragar

Ingrediënten voor de aspergekroketjes

- 3 grote bloemaardappelen
- 700 gr witte asperges
- 4 eieren
- 200 gr bloem
- 1 pakje paneermeel
- nootmuskaat
- peper en zout

Ingrediënten voor de portosaus

- 250 ml rode porto
- 4 eetlepels acaciahoning
- 500 ml wildfond
- 1 roze pompelmoes
- enkele klontjes Solo
- peper en zout

Ingrediënten voor de gemarineerde duivenbilletjes

- 4 duivenbilletjes
- olijfolie
- mosterd
- acaciahoning

Ingrediënten voor de duivenborstfilets

- 4 duivenfilets
- peper en zout
- Solo Vloeibaar

Bereiding

■ Aspergetagliatelle

- Schil 300 g witte asperges en was de groene asperges
- Schil dunne sliertjes van de schoongemaakte witte asperges en 300 g groene asperges
- Deze sliertjes zullen eruitzien als tagliatelle
- Bak de aspergeslierten al dente in water met een klontje Solo en kruid naar smaak met peper en zout

■ Aspergegelei

- Snij de overige 700 gr groene asperges in stukken en kook ze gaar in gezouten water
- Giet af en pureer de asperges met een staafmixer
- Voeg de room toe en zeef het geheel
- Warm het mengsel opnieuw op en voeg er de agaragar aan toe
- Stort het mengsel uit op een bakplaat en laat de gelei opstijven
- Snij er de nodige vormpjes uit

■ Aspergekroketjes

- Schil en was de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water
- Schil de overige witte asperges en snij ze in grove stukken
- Kook ze gaar in een weinig water



- Pureer de asperges met een staafmixer als ze gaar zijn en laat deze massa verder inkoken tot al het vocht verdwenen is
- Meng de massa met de puree en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat
- Laat de aspergepuree afkoelen en opstijven in de koelkast
- Rol balletjes van de puree
- Haal de balletjes door bloem en daarna door het losgeklopte ei
- Paneer de balletjes in paneermeel
- **Portosaus**
 - Voeg de fond samen met de porto in een kookpot en laat inkoken tot je ongeveer de helft overhoudt
 - Voeg 4 eetlepels honing toe en laat nog even verder inkoken
 - Breng op smaak met peper en zout en werk de saus verder af met enkele klontjes Solo
 - Fris de saus op met het pompelmoessap
- **Duivenfilet en duivenbilletjes**
 - Maak een marinade van honing, mosterd en olijfolie
 - Leg de duivenbilletjes een halfuurtje in dit mengsel
 - Kruid de duivenborstfilets met peper en zout en bak ze aan weerszijden in een braadpan
 - Leg de filets in een ingevette ovenschotel en laat nog een 10-tal minuten nagaren in een voorverwarmde oven op 100°C tot ze rosé zijn
 - Bak de gemarineerde duivenbilletjes gaar in een braadpan terwijl de filets in de oven staan
- **Bordschikking**
 - Neem voor elk bord 1 borstfilet en 1 billetje
 - Leg in 1 hoek van het bord een vierkantje van de uitgesneden groene aspergegelei
 - Leg daarbovenop het duivenbilletje
 - Dresseer in de tegenovergestelde hoek de aspergetagliatelle met een pastavork
 - Plaats daarop een duivenborstfiletje
 - Lepel de portosaus over de filet
 - Plaats 2 aspergekroketjes op het bord
 - Werk het bord naar keuze verder af met een streepje aspergegelei

Tip

- Op de duivenborstfilet kun je een sneetje foie gras toevoegen

Bouquet des Moines in notenkorst met appel en pruimensaus

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 2 kaasjes Bouquet des Moines
- 50 gr gemengde nootjes (amandelschilfers, gehakte hazelnoten en pijnboompitten)
- 1 eiwit
- 1 grote appel (Golden of Jonagold)
- een klontje boter
- vers geraspte muskaatnoot
- 50 gr gedroogde pruimen
- 20 gr suiker
- 2 dl water
- een scheutje balsamico-azijn
- peper en zout
- een weinig sla en/of gemengde tuinkruiden



Bereiding

- Snijd de kaasjes doormidden en haal ze door het eiwit en daarna door de gehakte nootjes
- Bak de kaasjes in een pan met antikleeflaag langs beide zijden goudbruin
- Snijd plakken appel van \pm 1 cm dik en bak ze in wat boter gaar
- Kruid de appelplakken met wat muskaatnoot
- Snijd de pruimen in stukjes en kook ze \pm 15 minuten in het water met de suiker
- Mix de pruimen met de suikersiroop
- Voeg een scheutje balsamico-azijn en een klein beetje peper en zout toe
- Zeef de pruimenpuree
- Schik een notenkaasje op de appelplak, serveer er de pruimensaus en een fris slaatje bij