

Menu 117.

**Gebakken foie gras op een bedje van
gestoofd witloof en selder met
een saus van bruine suiker
en honing**

Knolselderijsoep met kaas en noten

**Hertenkalffilet met knolselderpuree en
een torentje van witloof, appeltjes en
bloedworst**

Een rijke champagnemousse

Gebakken foie gras op een bedje van gestoofd witloof en selder met een saus van bruine suiker en honing

Bereidingstijd :

Ingrediënten (4 pers)

- ± 200 gr verse foie gras
- 8 witloof stronken
- 4 stengels witte selder
- bruine suiker
- frambozen azijn
- een flesje kriekbier
- peper en zout
- nootmuskaat
- honing



Bereiding

- Snijd het witloof en de selder grof en stoof ze samen aan, in wat roomboter
- Laat even garen
- Kruid af met peper, zout, nootmuskaat en wat honing
- Laat de bruine suiker met wat water smelten, tot de suiker een beetje karamelliseert
- Blus met wat frambozenazijn en kriekbier en laat inkoken
- Bind de saus dan volgens de gewenste dikte
- Bak de stukken foie gras in een hete pan zonder vetstof, 1 minuut langs elke kant
- Maak op een bord een bedje van de groenten en schik er de gebakken foie gras op
- Dresseer de saus er langs

Knolselderijsoep met kaas en noten

Bereidingstijd : ± 25 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 6 dl groente- of kruidenbouillon(van tablet)
- 1 kleine knolselderij, ± 350 gr, geschild, in blokjes
- 2 aardappelen, ± 150 gr, geschild,in blokjes
- 300 ml melk
- zout en versgemalen peper
- 1 eetlepel verse bladselderij, gehakt
- 50 gr walnoten, gehakt
- 75 gr belegen kaas, grof geraspt of in kleine blokjes



Bereiding

- Verwarm de bouillon en kook hierin de knolselderij en aardappel in 15 minuten gaar
- Pureer de soep, voeg de melk toe en breng de soep tijdens roeren aan de kook
- Voeg vlak voor het serveren zout, peper, bladselderij, noten en kaas toe

Tip

- Vervang knolselderij eens door courgette
- Neem in plaats van bladselderij bieslook of peterselie

Voedingswaarde per persoon

- 260 kcal 17 gr koolhydraten 12 gr eiwit 16 gr vet

Hertenkalffilet met knolselderpuree en een torentje van witloof, appeltjes en bloedworst

Bereidingstijd : Minder dan 2 uur

Ingrediënten (4 pers)

- 800 gr hertenkalffilet (4 stukken van 200 gr)
- 4 dikke stukken witloof
- 4 grote schijven bloedworst
- 2 stoofappelen
- 1 ajuin
- 800gr knolselder
- 800gr aardappelen
- peper en zout
- olijfolie
- bokaaltje wildfond
- nootmuskaat
- kaneel
- suiker
- boter
- rode wijn (zelfde kwaliteit als de begeleidende wijnkeuze)



Bereiding

- Schil de aardappelen en de knolselder en snijd in blokjes, kruid en kook alles tezamen
- Als ze gaar zijn, op smaak brengen met nootmuskaat, een klontje boter toevoegen en pureren
- Spuit in vuurvaste kommetjes en warm op onder de grill juist voor het serveren
- Snijd het witloof in stukken, kruid en stoof
- Schil de appelen en snijd ze in blokjes
- Voeg kaneel en suiker toe en laat karameliseren in een pannetje met een beetje boter
- Bak de bloedworst aan op een zacht vuurtje
- Kruid het vlees met olijfolie, peper en zout en grill het gedurende een 6-tal minuten, dit naargelang de dikte van het vlees en het gewenste bakresultaat. Hertenkalf is op zijn best rosé
- Tijdens het grillen dresseer je een bord met witloof in een ring, bloedworst schijfjes er bovenop en werk af met gekarameliseerde appeltjes
- Haal de ring eraf
- Maak een saus op basis van een wildfond, gesnipperde ajuin en wijn
- Laat inkoken en werk af met een klontje boter
- Dresseer de saus op het bord en werk af met de stukken hertenkalf

Een rijke champagnemousse

Ingrediënten (4 pers)

- 250 ml slagroom
- 4 eiwitten
- 100 gr suiker
- 150 ml schuimwijn of champagne
- 2 blaadjes gelatine
- 150 gr blauwe bessen
- zilverparels



Bereiding

- Klop de room tot yoghurt dikte op
- Klop de eiwitten met de suiker stijf en voeg ze bij de slagroom
- Verwarm 50 ml champagne en los de geweekte gelatine hierin op
- Voeg de rest van de champagne toe en roer alles goed door de mousse
- Verdeel de bessen over 4 glazen en houd er enkele apart
- Giet de champagnemousse erover en laat die afkoelen in de koelkast gedurende minimum 4 uren
- Versier daarna de glazen met de bessen en zilverparels
- Als afwerking kan je er nog een blaadje munt bijdoen