

Menu 118.

Bladerdeeg met champignons

Spinaziesoep met knoflook en koriander

Everzwijnragout met Leffe-tripel

**Ananas-sabayon met een bolletje
vanille-ijs**

Bladerdeeg met champignons

Bereidingstijd :

Ingrediënten (4 pers)

- 4 bladerdeegvelletjes van 6 op 10 cm
- 100 gr oesterzwammen
- 100 gr girollen
- 100 gr cantharellen
- 100 gr pieds de moutons
- 1 lookteentje
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 4 eetlepels xeresazijn
- 1 dl water
- PH Lookkruiden
- 1 eigeel
- 1 kg PH Groentebouillon
- 1 dl Alpro soya Cuisine
- Alpro soya Bakken & Braden
- Kervel



Bereiding

- Smeer de bladerdeegvelletjes in met een beetje eigeel en bak ze gedurende 15 à 20 minuten op 180°C
- Was de champignons en snijd ze in stukjes
- Bak ze samen met de look aan in Alpro soya Bakken & Braden tot alle vocht verdwenen is
- Blus ze met de xeresazijn en voeg er het water samen met de PH Groentebouillon aan toe
- Voeg de Alpro soya Cuisine eraan toe, laat dit even opkoken en voeg de peterselie eraan toe
- Snijd de bladerdeegvelletjes in tweeën en serveer de champignons met deze bladerdeegvelletjes
- Versier met kervel en de PH Lookkruiden

Spinaziesoep met knoflook en koriander

Bereidingstijd : ± 20 minuten

Ingrediënten (8 pers)

- 2 eetlepels arachideolie of zonnebloemolie
- 1 (rode) ui, gesnipperd
- 300 gr spinazie (panklaar)
- 6 dl groenten- of kruidenbouillon
- 400 ml kokosmelk (pakje of blikje) of santen
- 2 eetlepels verse koriander, gehakt
- 1 theelepel tabasco



Bereiding soep

- Verhit de olie in een soeppan
- Fruit hierin de ui, voeg de spinazie toe en laat deze al omscheppend slinken
- Giet de bouillon en kokosmelk erbij en breng de soep aan de kook
- Roer 1 eetlepel koriander door de soep en voeg de tabasco toe
- Pureer de soep en schep deze in warme kommen
- Strooi de rest van de koriander erover
- Lekker met naanbrood en voor niet-vegetariërs met kroepoek

Tip

- Vervang spinazie door waterkers
- Neem in plaats van koriander basilicum

Everzwijnragout met Leffe-tripel

Bereidingstijd: 70 minuten

Ingrediënten vleesbereiding (4pers)

- 700 gr Everzwijnfilet
- 100 gr bakboter
- 3 ajuinen
- 2 eetlepels bloem
- 2 flesjes Leffe Tripel bier van 33 cl
- 1 eetlepel ruwe mosterd
- 1 kruidenuiltje (peterselie, tijm en laurier)
- 1 knolselder
- 4 grote aardappelen
- peper en zout
- 1 blad bladerdeeg
- 1,3 kg appels (goudrenet)
- 0,7 liter rode wijn
- 500 gr griessuiker
- 500 gr peer conférence
- 100 gr sinaasappel
- 150 gr veenbessencompote
- kruidnagel
- 10 gr kaneel



Bereiding

- **Bereiding vlees en knolselderpuree**
 - Snij de everzwijnfilet in blokjes van 2 à 3 cm
 - Smelt een nootje bakboter en bak het vlees
 - Voeg   n fijngesnipperde ajuin bij het vlees en laat even meefruiten
 - Strooi vervolgens de bloem erover en laat alles nogmaals, onder voortdurend wentelen, goed bakken alvorens het bier erover te gieten
 - Voeg achtereenvolgens de mosterd en het kruidenuiltje toe en laat alles onder gesloten deksel \pm 35 minuten zachtjes gaarsuddereren
 - Reinig ondertussen de knolselder, pel de resterende ajuinen en schil de aardappelen
 - Snij alles in stukjes en stoof ze in de rest van de boter
 - Voeg een kopje water toe en kruid met peper en zout
 - Laat het geheel 15 minuten zachtjes gaarsuddereren en pureer
 - Kruid eventueel nog met peper en zout
 - Haal ondertussen de stukjes vlees uit de pan, zeef de saus en breng ze op smaak
 - Doe de gladde saus bij het vlees en hou het warm
 - Verdeel het vlees over 4 borden en bestrooi met gehakte peterselie
 - Leg met behulp van 2 eetlepels schelpjes puree erbij
- **Bereiding omgekeerde appeltaart**
 - Klokhuis met behulp van een appelboor uithalen
 - De appels schillen en in gelijke schijfjes snijden
 - Een sauteuse inboteren en met griessuiker bestrooien
 - De appelschijfjes in de sauteuse dresser en vervolgens bestrooien met suiker en afwerken met een klontje boter
 - De resterende appelschijfjes aanvullen
 - Op het vuur kort aanbakken en lichtjes karameliseren
 - De sauteuse bedekken met de bladerdeeg en dit in de vorm laten vallen, met een vork bepakken
 - In een oven bij 180 C gedurende 25 minuten bakken en verder laten karameliseren
 - Uitstorten en in porties versnijden

- **Bereiding Veenbessencompote (compote d'airelles)**
 - Een weinig water met griessuiker gedurende ongeveer 3 minuten tot kraak inkoken (réduire)
 - Veenbessen onderdompelen en gaarstoven. De bereidingswijze hangt af van de grootte van de veenbessen (aanwijzing op de verpakking)
 - Op smaak brengen met gezeefde poedersuiker en eventueel citroensap (assaisonner)
 - Veenbessencompote is heel goed te bewaren door het aanwezige benzoëzuur (natuurlijk bewaarmiddel)

- **Bereiding peren in rode wijn:**
 - Peren schillen (het topje intact laten) en halveren, klokhuis met behulp van een groentenlepeltje uitlepelen of met een mes uitsnijden
 - In rode wijn en sinaasappelsap, met toevoeging van kruidnagel, griessuiker en kaneel net onder het kookpunt garen (pocher)
 - De halve peertjes met de veenbessencompote opvullen (farcir).

Ananas-sabayon met een bolletje vanille-ijs

Ingrediënten (4 pers)

- 4 eierdooiers
- 4 eetlepels fijne suiker
- 8 eetlepels marsala wijn
- een beetje vers ananassap en stukjes ananas
- 2 bolletjes vanille-ijs



Bereiding

- Doe de eierdooiers, de suiker, de wijn en het ananassap in een kookpot en verwarm al kloppend op een zacht vuurtje, tot je een stevige crème verkrijgt
- Wok of flambeer de stukjes ananas met wat extra suiker en de marsala wijn
- Giet de sabayon in een diep bord en leg er een bolletje vanille-ijs middenin
- Versier met de blokjes ananas