

Menu 119.

**Soepje van pastinaak en knolselder met
kruidencoulis**

Cannelloni van zalmhaasje met ricotta

**Gemarineerde konijnenbrochette met
gevulde aardappel**

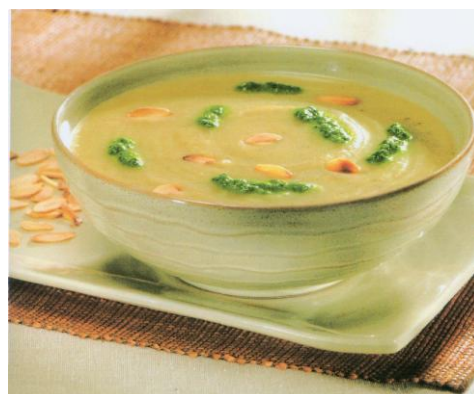
Trio van fruitmousses

Soepje van pastinaak en knolselder met kruidencoulis

Een smaakvolle soep versierd met een coulis van verse kruiden en amandels. Succes verzekerd op uw feesttafel! Bovenctien kan u deze soep volledig vooraf bereiden

Ingrediënten (4 pers)

- ± 250 gr pastinaak (in het seizoen)
- 200 gr knolselder
- 2 uien
- 1 bakje tuinkers
- 8 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels amandelschilfers
- 1 liter vetarme groentebouillon (2 blokjes opgelost in 1 liter heet water)
- 1 plantje bieslook
- 1 plantje basilicum
- 1 bosje peterselie
- 1 koffielepel tijm (Topaz)
- peper en zout



Bereiding

- Schil de pastinaak, de knolselder en de uien en snij in stukjes
- Bak de amandelschilfers zonder vetstof kort aan in een pan met antiaanbaklaag
- Hak het bieslook, de peterselie, de tuinkers en het basilicum fijn
- Mix alle verse kruiden met 6 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels water
- Breng op smaak met peper en zout
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote kookpot en stoof de uien glazig gedurende 1 minuut
- Voeg de stukjes groenten toe, alsook de groentebouillon en de tijm
- Laat 15 minuten afgedekt koken
- Mix de soep
- Kruid naar smaak met peper en zout en voeg eventueel nog wat water toe als de soep te dik is
- Hebt u de soep vooraf klaargemaakt, verwarm ze dan op een zacht vuurtje, zonder ze te laten token
- Serveer in diepe borden en versier met een cirkeltje kruidencoulis
- Strooi er de amandelschilfers over

Tip

- Om deze herfstsoep te versieren kan u de amandelschilfers vervangen door huisbereide croutons

Bereiding Huisbereide croutons

- Snij figuurtjes uit sneetjes brood met behulp van deegvormpjes of een mesje
- Bak de brood figuurtjes goudbruin in de pan in 1 à 2 eetlepels olijfolie
- Voor een goudbruin korstje belegt u de croutons met kaas (abdijskaas bijvoorbeeld) en zet u ze onder de grill tot de kaas lichtjes gegratineerd is

Info – Pastinaak in de kijker

- Hoewel pastinaak al van oudsher bekend is in onze keuken, was deze groente de laatste decennia verdwenen uit de groentenafdeling. Tegenwoordig krijgt deze 'vergeten groente' weer veel aandacht. Pastinaak dankt zijn bijnaam 'witte wortel' aan zijn vorm en smaak. Deze wintergroente is rijk aan vezels, een bron van vitamine C en bevat kalium en magnesium
- In de winkel: van oktober tot eind maart
- In de keuken: hij doet het goed in soepen., stoofpotjes, gratins... maar ook geraspt in een salade of gefrituurd in dunne schijfjes met een dipsausje. U kan hem 1 à 2 weken bewaren in de koelkast

Cannelloni van zalmhaasje met ricotta

Het ideale voorgerecht wanneer u meerdere gasten ontvangt, want u kan het volledig vooraf klaarmaken.

Ingrediënten (8 pers)

- 200 gr gerookte zalmfilet (Salrno)
- 2 paprika's (van verschillende kleur)
- 1 courgette
- 1 teentje knoflook
- 250 gr ricotta
- 125 gr geraspte mozzarella
- 1 eetlepel boter
- 8 cannelloni
- ½ blokje visbouillon
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 koffielepel kruidenuiltje (Topaz)
- 1/3 capsule saffraan (Topaz)
- peper en zout



Bereiding soep

- Kook de cannelloni gedurende 5 minuten in 2 liter lichtgezouten kokend water
- Schil de courgette, verwijder de pit-ten en snij in blokjes van 1 cm
- Verwijder de pitjes en de witte zaadlijsten uit de paprika's en snij in blokjes van ½ cm
- Snij de gerookte zalm in stukjes van ± 1 cm
- Snipper het knoflook fijn
- Smelt de boter in een pan en stoof de paprikablokjes samen met het knoflook gedurende 5 minuten
- Kruid met het kruidenuiltje, peper en zout
- Meng de ricotta met de stukjesgerookte zalm en de paprikablokjes
- Vul er de rolletjes cannelloni mee op
- Leg ze op een geolieerde bakplaat en bestrooi met de geraspte mozzarella
- Kook de courgetteblokjes samen met het blokje visbouillon en de saffraan gedurende 10 minuten, in 1 dl water
- Mix tot een gladde saus
- Plaats de cannelloni gedurende 15 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven
- Om de kaas mooier te kleuren, kan u nog 1 à 2 minuten de grill aanzetten
- Lepel de saus als een soepje op elk bord en leg 1 rolletje cannelloni in het midden
- Versier met een blaadje basilicum of een takje peterselie

Wijntip

- Orca Bay Sauvignon Blanc Nieuw-Zeeland - droge witte wijn met frisse aroma's van de sauvignondruif en een exotisch tintje. Deze levendige wijn is fris, vettig en nerveus
- La Tuilerie A.C. Pouilly-Fumé - aangenaam fruitige en harmonieuze loirewijn (buur van Sancerre). Zijn delicaat rokerige boeket heeft hij van de sauvignondruif.

Gemarineerde konijnenbrochette met gevulde aardappel

Wil u eens konijn serveren op een originele manier? Probeer dan dit recept. Er is wat voorbereiding nodig, maar op het moment zelf blijft er nog maar weinig werk over

Ingrediënten (4pers)

- 4 konijnenruggen
- 16 fijne sneetjes gerookt spek
- 3 harde peren

Ingrediënten voor de marinade

- 1 teentje knoflook
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels tomatenconcentraat
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel ciderazijn
- 1 mespunt kaneel (Topaz)
- 1 blaadje laurier (Topaz)
- peper en zout

Ingrediënten voor de gevulde aardappelen

- 4 dikke aardappelen
- ½ rode paprika
- 100 gr gorgonzola (versmarkt)
- 2 eetlepels room
- 2 takjes verse peterselie

Bereiding

- Verwijder het been van de konijnenruggen: dat gaat makkelijk door een scherp mesje bovenaan in het midden van de konijnenrug te steken en langs het been te snijden. Zo kan u de rugfilet in zijn geheel afsnijden
- Snij elke filet in stukken van 2 cm breed en leg ze in een kom
- Pers het knoflook en meng met de andere ingrediënten voor de marinade
- Giet dit mengsel over de stukken konijn en laat 3 à 4 uren marineren in de koelkast
- Schil de peren en snij in 16 dikke stukken
- Wikkel elk stuk peer in een sneetje gerookt spek
- Kook de aardappelen in de schil gaar in lichtgezouten water gedurende 20 minuten
- Giet af en lepel elke aardappel leeg tot op ± 1 cm van de schil
- Hou de uitgelepelde inhoud apart
- Verwijder de pitjes en de witte zaadlijsten uit de halve paprika en snij in kleine blokjes van ½ cm
- Snipper de peterselie heel fijn
- Rijg de gemarineerde stukken konijn afwisselend met een stuk peer op brochettestokjes (4 stukken van elk per brochette)
- Meng de inhoud van de aardappelen met de room, de gorgonzolakaas, de stukjes paprika en de fijngesnipperde peterselie tot een gladde massa
- Vul elke aardappel hiermee op
- Wikkel in een stukje aluminiumfolie en verwarm gedurende 15 minuten in de oven op 200°C
- Dep de brochettes droog en bak ze gedurende ± 5 minuten langs beide zijden in een grillpan
- Serveer elke brochette met een gevulde aardappel en een fris slaatje

Feestelijke salades

- Voor een feestelijke salade kan u het best meerdere slasoorten mengen, Zo brengt u afwisseling in smaak en kleur. Kies bv. voor een groene of rode eikenbladsla, lollo blondo of lollo rossa, of multicolorsla (met kluit en wortels). Die laatste is handig, want ze blijft langer vers





- Voeg er een sla met zachte bladeren aan toe, zoals rucola of raketsla), veldsla of waterkers. Die zorgen voor een pittige toets
- Fijngesnipperde jonge uitjes zijn ideaal voor een knapperig accent
- Om de smaken van uw salade niet te veel te beïnvloeden, zorgt u voor een zachte dressing, op basis van 2/3 olijfolie extra vierge en 1/3 ciderazijn, op smaak gebracht met wat fijne mosterd. Kruid met peper en zout
- U kan ook mesclun gebruiken (kant-en-klare slamengeling) als u weinig tijd hebt

Tip voor diepvriesvlees

- Laat de konijnenruggen volledig ontdooien

Tips

- Tijdens het seizoen kan u deze verfijnde brochettes ook op de barbecue bakken.
- Gebruik dikke aardappelen bv. type bintje: hun kruim is bloemig en mengt goed met de andere ingrediënten

Wijntip

- Coteaux du Tricastin A.C. M. Chapoutier - wijn afkomstig van biodynamische teelt. Een diepe robijnrode kleur en aroma's van kreupelhout en kruiden (laurier, kruidnagel) tegen een achtergrond van bloemetjes en zwart fruit. In de mond is hij fruitig, soepel en kruidig, met in de finale een toets pure chocolade
- Argento Bonarda Reserva Argentinië - warme en vlezige wijn met bijna wulpse aroma's van rijp rood en zwart fruit, zoethout en gerookt hout. Heel volle smaak met sappig fruit en een mooie kruidigheid

Trio van fruitmousses

Trio van fruitsmaken en trio van kleuren: dit dessert is fris, feestelijk en heel decoratief.

Ingrediënten (4 à 6 pers)

- 200 gr frambozen (diepvries, Ringis)
- 4 passievruchten
- 2 kiwi's
- 200 ml room
- 200 gr macarons met kokosnoot (Poppies Macarita)
- 6 eetlepels suiker



Bereiding

- Hou 4 à 6 macarons opzij voor de afwerking
- Verkruimel de rest. Dat gaat makkelijk als u ze in een plastic zakje stopt en erover rolt met een deegrol of een glazen fles
- Mix het vruchtvlees van elke fruit-soort apart fijn (de frambozen kan u diepgevroren of oppervlakkig ontdooid en afgedekt fijn mixen)
- Voeg per soort vruchtvlees telkens 2 eetlepels suiker toe
- Klop de room stijf en verdeel in 3 gelijke delen
- Meng onder elk deel room telkens 1 soort gemixt fruit
- Verdeel een laagje frambozenmousse in elk glas en bestrooi met een laagje geplette macarons
- Voeg een laag kiwimousse toe en bestrooi opnieuw met de geplette macarons
- Eindig met een laag passievruchtenmousse
- Versier elk glas met een macaron

Tip

- Dit dessert kan u maximaal 1 à 2 uur vooraf klaarmaken

Info – Passievrucht in de kijker

- Kleine, eetbare pitjes zitten verspreid in het geleachtige oranjegele vruchtvlees van deze kleine, geurige en sappige vrucht. De smaak is verfrissend en lichtzuur, met tropische aroma's. De passievrucht is erg rijk aan vezels, rijk aan vitamine C en bevat magnesium



- In de winkel: Bijna het hele jaar door beschikbaar in de versmarkt In de keuken
- U kan passievruchten uitlepelen en zo opeten of verwerken in een dessert. Bewaar ze een paar dagen in de koelkast. Bij het rijpen krijgt de schil deukjes en wordt de smaak sterker