

Menu 126.

**Tongrolletjes op witloofbedje met fijne
preicoulis**

**Butternut-soep met gember, sjalot
en chiliolie**

**Zwezerik met pompoencrème, salade van
pompoen en jus van
Cabernet-sauvignonazijn**

Krokantje van chocola met koffieroom

Tongrolletjes op witloofbedje met fijne preicoulis

Bereidingstijd : bereiden ± 35 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 8 hondstongrolletjes (diepvries, Kelvin)
- 2 bolletjes kervel (diepvries, Ringis)
- 4 stronken witloof
- 1 preistengel
- ½ dl lichte room (5 % vetgehalte)
- 4 dl visfond
- 2 dl vetarme groentebouillon (½ blokje opgelost in 2 dl heet water)
- 1 eetlepel acaciahoning
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 blaadje laurier
- 1 takje tijm
- nootmuskaat
- peper en zout



Bereiding

- Snij de prei in fijne ringen (zowel wit als groen)
- Verwijder de harde kern achteraan de witloofstronkjes en snij in de lengte in reepjes
- Breng de visfond aan de kook in een pan waarin een stoommandje (of rooster) kan geplaatst worden
- Schik de diepgevroren tongrolletjes in het stoommandje en plaats in de kookpan
- Kruid met peper en zout
- Dek af en laat de vis op een matig vuur ± 30 minuten gaar worden
- Giet intussen de groentebouillon in een pot en kook er de preiringen, tijm en laurier in gedurende 8 minuten
- Verwijder laurier en tijm en mix heel fijn met een staafmixer
- Voeg de kervel toe
- Plaats opzij
- Bak de witloofreepjes gaar in de olijfolie (in 15 à 20 minuten)
- Kruid naar smaak met peper en zout
- Meng de acaciahoning onder de witloofreepjes en voeg er de room bij
- Schep goed door een en laat opnieuw opwarmen
- Neem de tongrolletjes uit de kookpot en hou warm
- Breng de preicoulis tot aan het kookpunt en voeg 1 dl visfond toe
- Laat even inkoken en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat
- Verdeel de witloofbereiding over de 4 borden
- Schik er de tongrolletjes op
- Schep de preisous erover en dien onmiddellijk op

Wijntip

- La Charmée A.C. Saint-Véran

Butternut-soep met garnituur, sjalot en chiliolie

Bereidingstijd :voorbereiding 25 minuten, bereiding 25 minuten

Ingrediënten Butternut-soep(4 pers)

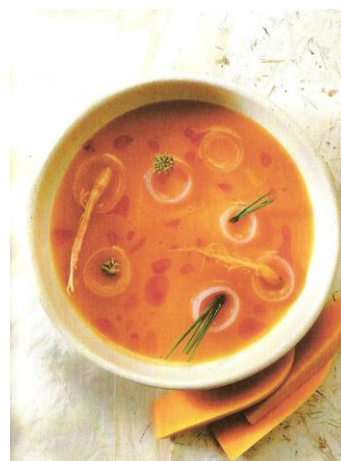
- 1 kleine butternut-pompoen
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 klein uitje. Fijngesneden
- peper en zout
- 1 theelepel korianderzaad
- 1 liter groentebouillon
- Sap van 1 citroen
- 50 gr gemberwortel

Ingrediënten Chiliolie

- 1 vers chilipepertje, fijnesneden zonder zaadjes
- 5 cl olijfolie
- 5 cl druivenpitolie

Ingrediënten Afwerking

- 2 kleine sjalotjes, in fijne ringetjes gesneden
- klein bosje bieslook
- optioneel: kleine bloemknopjes van rucola en verse ginsengwortel



Bereiding

- **Chiliolie**
 - Meng het chilipepertje met de olijfolie en druivenpitolie
 - Verwarm lichtjes en zet aan de kant zodat het pepertje zijn pittige smaak kan afgeven
 - Zeef de chiliolie voor het serveren
- **Butternut-soep**
 - Schil de butternut-pompoen en verwijder de zaadlijsten
 - Snij het vruchtvlees in stukken
 - Stoof deze op een middelhoog vuur aan in de olijfolie samen met het uitje
 - Kruid met peper, zout en korianderzaad
 - Bevochtig met de bouillon en het sap van 1 citroen
 - Kook zachtjes gaar in 10 à 15 minuten
 - Rasp vervolgens het stukje gember met een fijne rasp over de pompoen
 - Giet in de blender en mix tot een gladde massa
- Giet de soep in de borden
- Werk af met de bieslook en een beetje van de gezeefde chiliolie. Let op want deze olie is zeer pittig
- Giet de resterende olie over in een flesje, sluit af en zet op een koele en donkere plek
- Verdeel de sjalotringetjes over de borden
- Optioneel: leg enkele rucolaknopjes en verse ginsengwortel in de sjalotringen

Zwezerik met pompoencrème, salade van pompoen en jus van cabernet-sauvignonazijn

Ingrediënten zwezerik (4 pers)

- 1 dl groentebouillon
- 600 gr schoongemaakte zwezerik
- peper en zout
- bloem
- maïsolie
- klontje boter

Ingrediënten pompoencrème en brunoise

- 1 kleine Franse pompoen
- olijfolie
- 1 klein uitje, fijngesneden
- peper en zout
- 3 dl kippenbouillon
- 3 dl melk
- 3 dl room
- olijfolie
- sap van 1 citroen
- 2 takjes peterselie, fijngesnipperd
- 2 takjes koriander, fijngesnipperd

Ingrediënten gehakte pompoenpitten

- 100 gr pompoenpitten
- Peper en fleur de sel

Ingrediënten jus

- 1 dl cabernet-sauvignonazijn
- 1 dl kalfsjus
- klontje boter

Afwerking

- atsinacress (of tuinkers)

Bereiding

■ Zwezeriken

- Breng de groentebouillon aan de kook
- Pocheer daarin de zwezeriken ± 8 minuten
- Laat ze afkoelen en snij ze vervolgens in 4 gelijke porties
- Kruid de zwezeriken met peper en zout en wentel ze kort in de bloem
- Klop goed af
- Verhit maïsolie in een pan en bak daarin de zwezeriken rondom goudbruin en krokant
- Werk tot slot af met een klontje boter dat je laat bruisen in de hete pan

■ Pompoencrème en brunoise

- Schil de pompoen, verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in grove stukken
- Snij 1 stuk in flinterdunne schijfjes voor de afwerking.
- Snij een ander stuk in brunoise (piepkleine blokjes) - je hebt ± 4 eetlepels van deze brunoise nodig
- Marineer de brunoise van pompoen met peper, zout, olijfolie, citroensap en de fijngesnipperde kruiden
- Stoof de rest van de stukken pompoen aan in olijfolie samen met het uitje
- Kruid goed met peper en zout
- Bevochtig met kippenbouillon, melk en room en laat 10 à 15 minuten zachtjes gaar koken
- Giet het vocht af en bewaar het in een kom
- Mix de gare pompoenstukken met een deel van het vocht in de blender tot een gladde massa
- Start met een weinig vocht, anders wordt de crème te vloeibaar



- **Gehakte pompoenpitten**
 - Verhit een pan zonder vetstof en rooster daarin de pompoenpitten
 - Strooi er wat fleur de sel over en hak ze fijn
- **Jus**
 - Kook de azijn in tot hij een beetje karameliseert
 - Blus met de kalfsjus
 - Meng er een beetje boter onder tot je een smeug sausje krijgt
- Verdeel de zwezerik, pompoencrème en brunoise over de borden
- Lepel wat jus naast de zwezerik
- Werk af met atsinacress en breek de fijngesneden pompoenplakjes over het gerecht

Krokantje van chocola met koffieroom

Bereidingstijd: 1uur 15 minuten

Ingrediënten soepje (6 pers)

- hazelnoten, fijngemalen
- verkruimelde speculaas
- vanille-ijs

Ingrediënten chocoladekoekjes

- 90 gr boter
- 3 eiwitten
- 90 gr bloedsuiker
- 75 gr bloem
- 15 gr cacaopoeder

Ingrediënten garnering

- 5 dl slagroom
- instantkoffiepoeder
- wat bloedsuiker
- een geutje Baileys
- 2 eetlepels praliné pasta
- 100 gr kristalsuiker
- 1 theelepel vloeibare glucose
- boter
- room
- eventueel zeezout



Bereiding

- Smelt de boter voor de koekjes
- Klop de eiwitten los en meng er bloedsuiker, bloem en cacaopoeder door
- Voeg de boter toe en laat afkoelen tot je het met een spatel kan uitsmeren in de vorm die je hebt uitgesneden in tekenpapier
- Bak 5 à 8 minuten op 180°C
- Klop 250 ml slagroom half op, voeg er koffiepoeder en eventueel bloedsuiker aan toe. Baileys geeft wat extra smaak aan de room
- Klop verder op tot pieken en doe in een spuitzak
- Klop voor de pralinéroom de rest van de room op
- Doe de pasta erbij
- Klop op en doe in een spuitzakje
- Doe de kristalsuiker met een klein scheutje water en de glucose in een pannetje
- Laat inkoken zonder te roeren tot je een bruine karamel hebt
- Neem van het vuur
- Voeg een klontje boter toe en blus met room tot je de juiste dikte krijgt
- Zet koel weg tot gebruik
- Spuit een toefje koffieroom op een bord, daarop een koekje, weer een toefje koffieroom en zo verder tot je een torentje hebt
- Daarnaast komen wat pralinéroom, een lijntje karamel, wat hazelnotencrumble en een bedje van speculaaskruim waarop je nog een bolletje vanille-ijs kan leggen
- Voor de liefhebbers mag er bovenop de karamel nog wat zeezout

Tip

- Voor een heus kerstdessert stapel je de krokantjes van groot naar klein en geschrinkt alsof je een kerstboompje bouwt. Dat boompje kan je bestrooien met wat bloedsuiker: sneeuw!