

Menu 138.

**Gevulde flensjes met champignonragout
en jenever**

**Geel-rode paprikasoep met
Speksoepstengels**

**Gebraden hertenmedaillon met een
cantharellensaus met garnituur**

Taartje van Port Salut en Gorgonzola

Gevulde flensjes met champignonragout en jenever

Ingrediënten voor flensjes (12 pers)

- 180 gr bloem
- 90 gr volkorenbloem
- Zout
- 3 eetlepels verse kruiden, fijngesneden bv oregano, basilicum, tijm
- 4½ dl melk
- 300 gr geklaarde boter
- 3 stuks eieren
- ½ dl jenever
- klein beetje boter

Ingrediënten voor champignonragout

- 3 soorten paddenstoelen bv 400 gr van elk kastanjechampignons, portobello's, shii-take. Totaal ± 1,2 kg
- ½ dl jenever
- 4 eetlepels fijngesneden kruiden, zie boven
- 12 stuks zongedroogde tomaten op olie
- 100 gr crème fraîche
- peper en zout
- boter

Ingrediënten voor garnering

- 12 blaadjes basilicum 1 pp
- 12 zongedroogde tomaatjes

Extra

- champignonborsteltje

Bereiding

- **Flensjes**
 - Meng de 2 soorten bloem met wat zout in een kom
 - Breng op smaak
 - Maak een kuiltje in de bloem en breek daarin de eieren
 - Giet er melk bij en mix alles goed door elkaar
 - Voeg het jenever en 3 eetlepels gemengde , fijngesneden kruiden toe
 - Meng als laatste de geklaarde boter er doorheen
 - Smeer de flensjespan licht in met boter. Hoef alleen de eerste keer
 - Bak daarin mooie dunne goudbruine flensjes, 12stuks
- **Champignonragout**
 - Borstel de paddenstoelen schoon en snij in blokjes
 - Snij de zongedroogde tomaatjes in reepjes
 - De paddenstoelen afzonderlijk bakken in boter en op het laatst mengen met de tomaatjes
 - Voeg de jenever, 4 eetlepels fijngesneden gemengde kruiden en crème fraîche toe
 - Breng op smaak met peper en zout
 - Houd een beetje ragout apart voor garnering
 - Vul de flensjes met de ragout en rol op
 - Bewaar ze eventueel in de warmhoudkast
 - Voor het uitserveren in 3 schuine stukken snijden.

■ **Uitserveren**

- Leg op een voorverwarmd bord 3 schuine stukjes opgerolde flensje. Leg ze schuin tegen elkaar
- Garneer met een blaadje basilicum, een zongedroogd tomaatje en wat overgebleven paddenstoelen.

Geel-rode paprikasoep met speksoepstengels

Ingrediënten (12 pers)

- 2 gele paprika's
- 3 rode paprika's
- 50 g boter
- 4 eetlepels droge witte wijn
- 1 liter kippenbouillon = 2 potten + ca 1 pot water enkele kiptabletten
- 1 eetlepel aardappelmeel
- peper en zout
- 2 eetlepels bieslook, fijn geknipt
- 125 gr crème fraîche

Ingrediënten soepstengels

- 4 plakjes bladerdeeg
- 8 plakken ontbijtspek of 4 plakken ham
- beetje eigeel

Extra

- kleine theekopjes
- deegroller

Bereiding

- **Soep**
 - De paprika's schillen, ontdoen van de zaadlijsten en in kleine stukjes snijden
 - De boter smelten en de paprika's hierin 30 minuten gaar smoren
 - De bouillon en wijn toevoegen en weer 5 minuten laten koken
 - Pureer de soep in de keukenmachine of blender
 - Als er nog harde velletjes inzitten even door een zeef drukken
 - Weer aan de kook brengen, crème fraîche toevoegen en eventueel binden met het aardappelmeel
 - Op smaak brengen met peper en zout
- **Soepstengels**
 - Verwarm de oven voor op 180°C
 - Rol met de deegroller 4 plakjes bladerdeeg iets uit en besmeer ze licht met eigeel
 - Beleg 2 plakjes bladerdeeg met ontbijtspek en leg er de 2 andere plakjes bladerdeeg boven op
 - Rol nog een keer aan met de deegroller
 - Verpak ze in vershoudfolie en vries ze licht aan in de vriezer
 - Snij dunne reepjes van ongeveer een halve cm
 - Draai er spiraaltjes van en plak de uiteinden vast op de bakplaat met bakmat
 - Bak ze goudbruin in de oven op 180°C in ± 10 à 15 minuten
- **Uitserveren**
 - Serveer de soep in een klein theekopje en garneer af met fijngeknipte bieslook
 - Leg er een soepstengel naast en zet de rest in een glas op tafel.

Gebraden hertenmedaillon met een cantharellensaus met garnituur

Ingrediënten (10 pers)

- 10 hertenmedaillons (100 à 125 gr)
- olijfolie
- peper en zout

Ingrediënten puree

- 500 gr aardappelen
- 400 gr knolselderij
- 2 dl melk

Ingrediënten kool

- 500 gr gesneden witte kool
- 1 mespunt kummel
- 2 dl witte wijn
- boter

Ingrediënten saus

- 300 gr cantharellen
- boter
- 2 sjalotjes, gehakt
- scheut armagnac of cognac
- 4 ½ dl wildfond
- 3 dl crème fraîche

Bereiding

- Kook de in stukken verdeelde aardappelen en knolselderij gaar en druk het geheel fijn
- Doe de puree in een puntzeef en zet er een gewicht op, zodat het overtollige vocht er uitlekt
- Breng de puree op smaak met peper en zout en houdt warm
- Kook de kool samen met de kummel in de wijn gaar
- Laat de kool uitlekken en stook de groente voor het serveren nog even in een klontje boter
- Maak de cantharellen schoon en houd de mooiste exemplaren apart
- Bak deze in hete boter korte tijd
- Fruit de sjalotjes in boter glazig
- Voeg de rest van de cantharellen toe
- Bak alles even door op een hoog vuur en blus af met de armagnac
- Voeg de fond en crème fraîche toe en kook het vocht in tot sausdikte
- Zeef de saus en breng hem op smaak met peper en zout
- Voeg de gebakken cantharellen toe aan de saus
- Bak de hertenmedaillons in hete olijfolie rondom bruin en laat het vlees in de op 100°C voorverwarmde oven rosé worden
- Zet een ring op de warme borden en schep hierin de puree en kool
- Leg de medaillon op de kool en verwijder de ring
- Schep de cantharellensaus rond het gerecht

Taartje van Port Salut en Gorgonzola

Ingrediënten (10 pers)

- 5 lange plakken Port Salut van ± 2 mm dikte
- 350 gr Gorgonzola
- 3½ dl crème fraiche
- 5 dl rode port
- 5 eetlepels honing
- 2 blaadjes laurier
- 2 takjes tijm
- peper

Ingrediënten garnering

- grote tros witte druiven
- toefjes selderij
- walnoten

Extra

- 10 ringen

Bereiding

- Halveer de plakken Port Salut in de lengte
- Bekleedt de binnenkant van de ringen achtereenvolgens met plasticfolie en de plakken Port Salut
- Prak de Gorgonzola fijn en meng hier de crème fraiche door
- Vul de ringen met de crème en strijk de bovenkant glad
- Zet de ringen een uur weg in de koelkast
- Kook de port samen met de honing, laurier, tijm en enkele gekneusde peperkorrels in tot de helft
- Zeef de saus en laat hem vervolgens afkoelen
- Zet de taartjes op de borden en verwijder de ringen en plasticfolie
- Garneer de taartjes met walnoten, selderijblad en een druif
- Zet gehalveerde en ontpitte druiven tegen het taartje aan en druppel hier de portsaus speels omheen
- Lekker met notenbrood met boter