

Menu 139.

**Glaasje met mandarijnengelei, tartaar van
Sint-Jakobsvruchten en wasabiroom**

**Witloofsoep met gerookte eendenborst en
aardappelchips**

**Varkenshaas medaillons met geitenkaas
en portsaus**

**Chocokroketten met compôte van banaan
en walnotenroomijs**

Glaasje met mandarijnengelei, tartaar van Sint-Jakobsvruchten en wasabiroom

Ingrediënten gelei (10 pers)

- ± 10 à 12 st. mandarijnen (voor 3 dl sap)
- 4 blaadjes gelatine

Ingrediënten tartaar

- 1 limoen
- 350 gr Sint-Jakobsvruchten
- 1 eetlepel notenolie
- zout
- witte peper

Ingrediënten wasabiroom

- 1 dl koude slagroom
- 2 theelepels citroensap, uit flesje
- 1 theelepel wasabipoeder (naar smaak)
- zout
- witte peper

Ingrediënten garnering

- 20 gr foreleitjes

Extra

- cocktail/martiniglazen



Bereiding

- Pers de mandarijnen uit, je hebt 3 dl sap nodig
- Week de gelatine in wat koud water
- Warm de helft van het mandarijnensap op en los daar de uitgeknepen gelatineblaadjes één voor één in op
- Voeg dan de rest van het sap toe en verdeel het sap over spits toelopende koude cocktailglazen
- Laat verder afkoelen en gedurende ± 1 uur in de koeling opstijven
- Pers de limoen uit
- Snij de Sint-Jakobsvruchten in brunoise
- Meng dit met de olie en marineer in limoensap
- Kruid verder af met zout en witte peper
- Zet koel weg
- Sla de slagroom met een beetje citroensap stijf
- Kruid de slagroom met wasabi, een beetje zout en peper, tot hij een pittige smaak heeft
- Verdeel de tartaar over de gelei
- Geef er een draai peper over
- Spuit er een mooie toef gekruide slagroom op
- Versier de room verder met wat foreleitjes

Witloofsoep met gerookte eendenborst en aardappelchips

Ingrediënten (12 pers)

- 1 stuks ui
- 3 stuks prei
- 200 gr aardappel
- 500 gr witlof
- 50 gr boter
- 1 eetlepel suiker
- ½ liter melk
- 1 ½ liter kippenbouillon (zie basisrecept) of enkele bouillontabletten
- 4 eetlepels slagroom
- 1 eigeel
- peper en zout
- 200 gr gerookte eendenborst
- 1 stronk witlof
- enkele truffelaardappels (3 chips per pers)

Ingrediënten basisrecept kippenbouillon

- 1½ kg kipkarkassen
- 2 uien – ongeschild
- 1 wortel
- 1 prei (alleen het wit)
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes peterselie
- 1½ theelepels kerriepoeder
- 4 takjes selderij
- zout en peper
- 2 takjes tijm

Extra

- olie (om te frituren)

Bereiding

- **Kippenbouillon basisrecept**
 - Breng de kip op een matig vuur aan de kook in 2 à 3 liter water
 - Schep het schuim er regelmatig af
 - Voeg de groenten en kruiden toe en laat alles op een matig vuur 2 uur (of zo lang mogelijk) trekken
 - Zeef de bouillon 2 keer, eerst door een zeef en vervolgens door een schone vochtige doek
 - Laat afkoelen
- Snij de ui en de prei klein
- Schil de aardappel en snij in stukjes
- Maak de witlof schoon en snij in stukjes
- Smelt de boter, fruit de ui, prei en witlof
- Voeg de suiker toe en laat even licht karameliseren
- Melk en bouillon toevoegen, daarna de aardappelblokjes en 40 minuten zacht laten koken
- Pureer alles in de blender en op smaak brengen met peper en zout
- Kort voor serveren
 - Slagroom en eidooier goed mengen

- Dit mengsel (liason) eerst mengen met enkele lepels hete soep, dan aan de soep toevoegen
- Let op! de soep mag niet meer koken!
- De eendenborst in kleine brunoise snijden, de stronk witlof in smalle reepjes snijden
- De truffelaardappels in dunne plakjes snijden en frituren op 160°C
- De eendenborst en witlof verdelen over de warme soepkoppen
- De soep verdelen en de chips op de soep leggen en uitserveren

Varkenshaas medaillons met geitenkaas en portsaus

Ingrediënten (12 pers)

- 6 varkenshaasjes
- 5 eetlepelsolijfolie
- 25 gr roomboter
- 2 eetlepels bloem
- peper en zout
- 3 dl rode port
- 3 dl room
- beetje aardappelmeel
- 250 gr buche chevre
- 500 gr. Jasmijnrijst
- 2 bosjes bosui
- 2 à 3 courgettes
- 2 à 3 uien
- 5 tenen knoflook

Extra

- doseerflesje

Bereiding

- Laat de port tot de helft inkoken
- Doe er dan de room bij en laat deze ook inkoken tot de benodigde hoeveelheid
- Maak de bosui schoon en snij in ringetjes
- Was de courgettes en snij in julienne
- Maak de ui en knoflook schoon en snipper deze klein
- Roerbak eerst de uien en knoflook, voeg daarna de courgette en bosui toe
- Bak alles tot beetgaar
- Kook de jasmijnrijst volgens de gebruiksaanwijzing en voeg deze toe aan de groenten
- Schep door elkaar en maak op smaak met peper en zout
- Snij ieder haasje in 6 plakken
- Bestrooi ze met peper en zout en wentel ze door de bloem
- Klop de overtollige bloem eraf
- Bak de medaillons in 3 eetlepels olijfolie en voeg tijdens het bakken de roomboter toe
- Haal na enkele minuten het vlees uit de pan en bewaar ze op een warme plaats
- Giet het ingekookte port/roommengsel in de braadpan, roer goed door en bind eventueel
- Schenk in een doseerflesje
- Snij plakjes van de geitenkaas en leg deze op de varkenshaas medaillons
- Zet enkele minuten onder de grill en gratineer de kaas
- Schep het rijstmengsel op voorverwarmde borden
- Leg er de varkenshaasmedaillons bij
- Nappeer met de rode wijnsaus.

Chocokroketten met compôte van banaan en walnotenroomijs

Ingrediënten voor ganache (kern van room en chocola) (12 pers)

- 2 dl room
- 4 stuks steranijs
- 260 gr pure chocolade
- 40 gr suiker
- 40 gr koude boterblokjes

Ingrediënten voor de salpicon (omhulsel van dikke crème, bij hartige gerechten ook stevige ragout)

- 3 dl melk
- 35 gr suiker
- 100 gr eidooiers (vloeibaar = ± 1dl)
- 20 gr bloem
- 20 gr custard
- 100 gr pure chocolade
- 3 blaadjes gelatine

Ingrediënten voor compote

- 500 gr banaan
- 2 à 3 limoenen
- 200 gr karamelsaus (zie recept)
- ± 18 gedroogde pruimen

Ingrediënten karamelsaus

- 100 gr
- 1 dl cognac
- 5 dl slagroom

Ingrediënten walnotenijs

- 7,5 dl melk
- 150 gr banaan
- 4 dl room
- 200 gr eidooier (vloeibaar = ± 2 dl)
- 300 gr suiker
- 200 gr walnoten

Overige ingrediënten

- 2 dl karamelsaus
- 200 gr panko broodkruim
- arachideolie om te frituren

Extra

- spuitzak
- plastic folie

Bereiding

- **Ganache**
 - De room met de suiker verwarmen en met de steranijs laten trekken gedurende 30 minuten of tot de steranijs voldoende smaak geeft
 - Daarna zeven
 - De chocolade toevoegen en alles goed mengen
 - Koel de massa af tot ± 35° (ongeveer handwarm)
 - De boterblokjes toevoegen, doorspatelen en een mooie emulsie vormen

- Deze laten opstijven
- In een spuitzak doen en rollen spuiten van 1 cm dikte op plasticfolie
- De ingepakte rollen in de vriezer goed verder laten opstijven
- **Salpicon**
 - Week de gelatineblaadjes in koud water
 - Breng de melk met de helft van de suiker aan de kook
 - Sla de dooiers op met de rest van de suiker
 - Meng de custard met de bloem en voeg het mengsel door een zeef toe aan de opgeklopte eidooiers
 - Voeg een beetje van de hete melk toe en maak ‘familie’ (klop even goed door!)
 - Nu de rest toevoegen en alles weer terug in de pan doen
 - Kook in tot een dikke banketbakkersroom is verkregen
 - Voeg de chocolade en de uitgeknepen gelatineblaadjes toe
 - Meng goed, leg er plasticfolie op om velvorming te voorkomen en laat afkoelen
- **Compote**
 - Verwarm de karamelsaus en voeg geprakte banaan en de fijngehakte pruimen toe
 - Breng op smaak met limoensap
 - Laat afkoelen
- **Karamelsaus**
 - Doe suiker in een sauspan en laat karameliseren
 - Voeg de cognac en room toe en laat tot gewenste hoeveelheid inkoken
- **Walnotenijs**
 - Kook de melk op met de suiker en de banaan en pureer de massa met een staafmixer
 - Klop de eidooiers los met de room
 - Voeg er de warme bananenmelk aan toe en gaar het geheel op een zacht vuur, zonder te koken, tot een lichtgebonden massa
 - Laat de massa afkoelen en draai er in de sorbetière ijs van
 - Voeg halverwege de grof gehakte walnoten toe
- **Kroketten**
 - Snijd de ganache in stukken van 5 à 6 cm
 - Weeg 50 gr salpicon af en vouw de koude ganache in de salpicon
 - Vouw de kroketten goed dicht en rol ze tot ze mooi in model zijn
 - Zet ze tot gebruik in de koelkast
 - Paneer ze à la minute met Panko broodkruim en frituur ze in arachideolie op 180°C
- **Uitserveren**
 - Leg een lepel compôte op het midden van het bord meteen kroket, een bol ijs en napeer met een lepel karamelsaus