

Menu 150.

**Gevulde flensjes met trio van kazen en
krokante groenten**

Zuiderse soep met aubergine en venkel

**Torentje van kwartel, gebakken pellepatat,
spek en geitenkaas vergezeld van
een erwtenpuree**

Cassata met noten

Gevulde flensjes met trio van kazen en krokante groenten

Ingrediënten (8 pers)

- 250 gr sojascheuten
- 200 gr spinazie
- 3 wortelen
- 1 bosje waterkers
- 8 kerstomaten
- 200 gr cheddar
- 200 gr brie
- 4 sneden geitenkaas
- ½ liter halfvolle melk
- 4 eieren
- 8 ontpitte zwarte olijven
- 200 gr zelfrijzende bloem
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- nootmuskaat
- peper en zout



Bereiding

- Hak de spinazie grof (bewaar een paar blaadjes voor het garnituur)
- Klop de eieren onder de melk en voeg beetje bij beetje de bloem toe
- Mix tot een glad deeg, roer er de grof gehakte spinazie en 1 eetlepel zonnebloemolie onder en kruid met nootmuskaat, peper en zout
- Laat het deeg 15 minuten rusten
- Rasp de wortelen fijn
- Snij de kerstomaten en de olijven in 4
- Snij de sneetjes geitenkaas in 2
- Snij de cheddar en de brie elk in 8 sneetjes
- Verhit telkens een beetje olie in een koekenpan en bak 8 flensjes
- Schik de geraspte wortelen en de sojascheuten op de flensjes
- Beleg elk flensje met 1 sneetje cheddar, 1 sneetje brie en 1 sneetje geitenkaas (naast elkaar)
- Rol de flensjes op en plaats ze in een ovenschotel
- Zet 10 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven
- Snij de uiteindes van de flensjes en verdeel ze in 2 gelijke porties
- Leg op elke bord 2 rolletjes
- Schik er de kerstomaten rond, samen met de waterkers, enkele blaadjes spinazie en de zwarte olijven

Biertip

- Poperings Hommelbier
Intens koperkleurig speciaalbier van hoge gisting, met nagisting in de fles. De neus is heel fruitig (abrikoos en perzik) en heeft een delicate hoptoon. In de mond zorgt de hop voor bittere accenten

Wijntip

- Hardy's Stamp of Australia Chardonnay-Sémillon Australië

Zuiderse soep met aubergine en venkel

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kleine aubergine
- 1 kleine venkelknol
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 70 gr tomatenpuree
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel olijfolie
- 1,25 liter runderbouillon (2 blokjes opgelost in 1,25 liter heet water)
- ½ koffielepel koriander
- ¼ koffielepel pilipili (gedroogd)
- Provençaalse kruiden (facultatief)
- peper en zout



Ingrediënten garnering

- 8 zongedroogde tomaten (versmarkt, tomatenmarinade)
- stokbrood

Bereiding

- Pel de ui en het knoflookteentje en snij grof
- Was de aubergine en snij in stukken
- Snij de venkel in blokjes
- Hou het venkelgroen apart voor de versiering
- Snij de gedroogde tomaten in reepjes
- Laat in een ruime kookpan een eetlepel olijfolie opwarmen
- Voeg de ui, knoflook, aubergine en venkel toe en laat gedurende enkele minuten stoven
- Bestrooi met bloem en roer zorgvuldig om met een houten lepel
- Leng aan met de bouillon en voeg de tomatenpuree toe
- Kruid met geplette korianderbolletjes en pili-pili
- Breng aan de kook, dek af en laat gedurende 20 minuten zacht koken
- Mix de soep fijn en breng eventueel op smaak met Provençaalse kruiden, peper en zout
- Meng de reepjes gedroogde tomaten en het venkelgroen onder de soep
- Dien de soep heet op met gegrild stokbrood

Tip

- Gegrild stokbrood met zuiderse kruiden
 - Snij een stokbrood in schijven
 - Lepel over elk stuk een lepel olie van de gedroogde tomaten, bestrooi eventueel met een weinig zout en laat kleuren onder een hete grill

Variant

- Voor een fijnere soep kunt u ze afwerken met room
 - Meng 1 eidooier met 1 dl room
 - Zet de gemixte soep van het vuur en voeg al roerend de room toe
 - De soep niet meer laten koken

Torentje van kwartel, gebakken pellepatat, spek en geitenkaas vergezeld van een erwtenpuree

Ingrediënten (20 pers)

- 20 kwartels
- 3 uien
- 3 wortelen
- 20 sneden dun gerookt spek
- 2 flessen kriekbier Liefmans(37.5cl)
- 2 eetlepels Luikse siroop
- 1 liter bruine fond
- 16 sneetjes halfharde geitenkaas
- 1000 gr verse erwten (of diepvries)
- tijm/laurier
- 6 tomaten
- 10 grote aardappelen
- 2 aubergines
- 250 gr boter



Bereiding

- De kwartels ontdoen van hun borstfilets en hun billetjes
- De helft van de billetjes ontdoen van het bovenste been in de bil
- De borstfilets samen met de helft van de billetjes koel bewaren
- De karkassen samen met de andere helft van de billetjes aanbraden en daarna de grof gesneden uien en wortelen toevoegen en laten meestoven
- Bevochtigen met de bruine fond, het kriekbier en de Luikse siroop
- Kruiden met peper, zout, tijm en laurier
- Het vlees van de billetjes er halverwege uit verwijderen
- De rest verder laten inkoken tot sausdikte
- Nadien de saus zeven
- De boter op een zacht vuurtje klaren
- De erwten gaar koken en grof mixen met de geklaarde boter
- Bijkruiden met peper, zout en nootmuskaat
- De helft van het gerookt spek (1 uur), de in dunne sneetjes gesneden aubergines (30 minuten) en 2 in dunne schijfjes versneden tomaten (30 minuten) laten drogen in een matig warme oven
- De 4 andere tomaten konfijten, door ze in kwartjes te snijden, te ontdoen van de pitten en te bestrooien met peper, zout en een weinig suiker
- Overgieten met olijfolie en laten garen in een warme oven
- De aardappelen grondig wassen en gaar stomen in de schil
- Nadien de aardappelen, met schil, in sneden van 5 mm dikte
- Eventueel versnijden in een vierkant
- Net voor het opdienen even aanbakken in olijfolie
- De rest van het gerookt spek in julienne versnijden en aanstoven in een weinig olijfolie met wat boter
- Bevochtigen met de gezeefde saus
- Hieraan het fijn versneden vlees van de kwartelbilletjes toevoegen
- Afwerken met een klontje koude boter
- Afkruiden
- De borstfilets en de billetjes aanbakken in een mengeling van olijfolie en boter

- Kruiden met peper en zout
- Bordschikking:
 - Bovenaan het bord leggen we een sneetje gebakken pellepatat
 - Hierop een half sneetje gedroogd spek, een sneetje geitenkaas, daarop een kwartelfiletje in waiervorm versneden
 - Opnieuw een schijfje gebakken aardappel met daarop een sneetje gedroogde aubergine en daarboven een borstfiletje in waiervorm
 - Afwerken met een weinig groen en de gedroogde tomaat
 - De erwtenpuree storten wij onderaan het bord, daarop komt een sneetje gekonfijte tomaat
 - Het billetje zetten wij er tegen of leggen wij erop
 - De saus tussen beide torentjes gieten

Cassata met noten

Ingrediënten Cassata (16 pers)

- 5 dl slagroom
- 125 gr suiker
- 125 gr gemengde noten
- 8 eierdooiers
- 1 dl witte wijn
- 50 gr honing
- 50 gr gekonfijt fruit

Ingrediënten Gebakken noten

- 250 gr gemengde noten (hazelnoten, walnoten en pistachenoten)
- 50 gr griessuiker

Ingrediënten Vanillepudding

- 1 zakje vanillepudding (50 gram)
- 6 dl melk
- 75 gr suiker
- ½ vanillestokje

Ingrediënten Gelei van bosvruchten

- 500 gr bosbessen
- 300 gr griessuiker
- 125 gr bosbessen
- 2 gelatineblaadjes
- 50 gr grof gehakte pistachenoten

Ingrediënten Sabayon

- 8 eierdooiers
- 8 eierdopjes suiker en 8 eierdopjes zoete wijn (eventueel een weinig Amaretto)

Ingrediënten Notenkoekje

- 200 gr boter
- 200 gr suiker
- 200 gr bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eierdooier
- 50 gr fijngehakte walnoten
- 150 gr gehakte hazelnoten (eventueel geroosterd)

Bereiding

- **Cassata**
 - Laat de honing karameliseren in een pan met antikleeflaag, voeg de noten toe en laat ze verder karameliseren
 - Stort uit op een vel bakpapier en laat afkoelen
 - Hak de noten zeer fijn
- **Sabayon**
 - Meng de eierdooiers met de suiker, witte wijn en de Elixir d'Anvers en klop dit mengsel schuimig in een ruime steelpan



- Zet de steelpan op een laag vuurtje en klop dit mengsel met een garde in een achtvorm tot een stevig schuim
- Neem van het vuur en klop verder tot het mengsel bijna koud is
- Een langere bereiding maar veiliger is het mengsel opkloppen in een warmwaterbad
- Klop de slagroom op met de bloedsuiker tot er zich stijve pieken vormen en vouw die voorzichtig onder de afgekoelde sabayon
- Voeg het gekonfijt fruit en de gehakte noten toe
- Giet de bereiding in een diepvriesbestendige kom en plaats het voor minstens 6 uur in de diepvries
- **Gebakken noten**
 - De noten grof hakken en kort aanbakken in een antikleefpan
 - Bestrooien met de suiker en laten afkoelen
- **Vanillepudding**
 - Kook de melk met het ½ vanillestokje en de suiker
 - Voeg het vanillepoeder toe en maak de vanillepudding
- **Gelei van bosvruchten**
 - Kook de bosbessen met de suiker gedurende enkele minuten en laat daarna uitlekken door een neteldoek
 - Week de gelatineblaadjes in koud water en los daarna de uitgeknepen gelatineblaadjes op in de geklaarde gelei
 - Voeg er tot de gehakte pistachenoten en de verse bosbessen onder
- **Sabayon**
 - Meng de ingrediënten au bain-marie tot een stevig wit lint
- **Notenkoekjes**
 - Meng de zachte boter met de suiker, de vanillesuiker, de eierdooier en een snuifje zout
 - Roer er de gehakte noten onder en tot slot ook de bloem
 - Rol het deeg op een met bloem bestoven open
 - Steek er met een vormpje koekjes uit
 - Beboter een bakplaat, bestuif lichtjes met bloem en leg er de koekjes op
 - Bak af in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ± 7 minuten tot ze goudgeel zijn
- **Bordschikking een rechthoekig bord**
 - Over het ganse bord een lijn trekken met de sabayon
 - Links een snede cassata schikken, daarnaast een notenkoekje en rechts een glaasje met daarin onderaan wat gebakken noten, daarop de vanillepudding en afgewerkt met de gelei van bosbessen