

Menu 157.

**Slaatje van gebakken ganzenlever en
gekaramelliseerde kippenreepjes**

**Soep met spruitjes, kastanjes en ham van
everjong**

Everzwijnfilet met Rodenbach

Bitterkoekjesparfait met ananas

Slaatje van gebakken ganzenlever en gekaramelliseerde kippenreepjes

Ingrediënten (4 pers)

- 1 dl porto
- 2 eetlepels suiker
- 100 gr boter
- 4 stukjes verse ganzenlever, elk zowat 60 gr
- 2 dl kalfsfond
- ½ appel (Granny Smith)
- sap van ½ citroen
- 2 kipfilets
- 2 eetlepels frambozenazijn
- bosje verse bieslook
- 2 eetlepels hazelnootolie
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 eetlepel champagneazijn (of witte wijnazijn)
- baby leaf (sla)



Bereiding

- **Saus**
 - Laat de porto inkoken met 1 el suiker op hoog vuur
 - Neem de pan van het vuur en flambeer
 - Voeg koude stukjes boter toe en roer tot een gladde glanzende saus
 - Laat een pan goed warm worden op het vuur en bak de plakjes ganzenlever krokant zonder extra vetstof
 - Let erop dat het bakken niet te lang duurt!
 - Laat de kalfsfond inkoken tot op de helft.
 - Schil de appel en versnijdt in reepjes
 - Besprenkel met wat citroensap om verkleuring tegen te gaan
 - Snijd de kipfilet in blokjes
 - Laat olijfolie heet worden in de pan en fruit de kipstukjes aan
 - Voeg 1 eetlepel suiker toe en laat karamelliseren
 - Voeg nu de appel toe en blus met de frambozenazijn en de ingekookte kalfsfond
 - Werk af met zeer fijn gesneden bieslook
- **Vinaigrette**
 - Meng de hazelnootolie met de balsamico-azijn en de champagneazijn
- **Afwerking**
 - Maak de sla schoon en besprenkel met de vinaigrette

Soep met spruitjes, kastanjes en ham van everjong

Bereidingstijd : 35 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr ham van everjong
- 250 gr spruitjes
- 100 gr uien
- 250 gr groene kolen
- 50 gr preiwit
- 50 gr selder
- 4 kastanjes
- 1 liter bouillon (water + blokje)
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel boter
- peper en zout



Bereiding

- Snijd de uien, de knoflook, de selderij en de prei fijn en snijd de spruitjes in twee
- Fruit alles in boter
- Voeg de bouillon toe
- Snijd de groene kool fijn en kook hem in gezouten, kokend water
- Giet af en blus met ijskoud water
- Voeg de groene kool toe aan de warme soep, mix en dien op
- Garneer met ham van everjong, kastanjes en enkele blaadjes van de spruitjes

Wijntip

- Château Les Applanats 2011
In de vallei van de zuidelijke Rhône mag de appellatie Beaufort de Venise voortaan “cru” worden genoemd.
Grenache- en syrah-druiven geven deze wijn een fruitig, kruidig (aromatische kruiden) en genereus karakter

Everzwijnfilet met Rodenbach

Ingrediënten (4 pers)

- 700 gr everzwijnfilet
- 3 wortelen
- 2 stengels witte selder
- 1 ui
- 4 eetlepels boter
- 33 cl Rodenbach
- 2 eetlepels uienkonfijt
- 1 takje tijm (gedroogd)
- 1 blaadje laurier
- peper en zout



Bereiding

- Snij de ui grof. Snij de wortelen en de selder in stukjes
- Smelt 1 eetlepel boter in een kookpot en stoof de ui, selder en wortelen enkele minuten al roerend
- Giet er de Rodenbach bij en voeg tijm, laurier, peper en zout toe
- Laat 15 minuten sudderen zonder deksel
- Laat de everzwijnfilet oppervlakkig ontdooien
- Smelt 1 eetlepel boter in een braadpan en bak het vlees goudbruin aan alle kanten
- Schik het vlees in een ovenschotel.
- Zet koel weg
- Giet de gestoofde groentjes over de everzwijnfilet en dek af met aluminiumfolie
- Schuif de schotel in een op 200°C voorverwarmde oven en laat gedurende 25 à 35 minuten braden (afhankelijk van de dikte en het gewicht van de filet). Het vlees moet licht rozig zijn
- Haal het vlees uit de schotel en hou warm terwijl u de saus bereidt
- Giet het braadvocht door een zeef in een brede pan
- Laat 2 minuten inkoken
- Voeg 2 eetlepels uienkonfijt toe en breng opnieuw aan de kook
- Neem van het vuur en klop er 2 eetlepels koude boter door in kleine stukjes
- Serveer de everzwijnfilet in sneetjes met aardappelgratin of hertoginnenaardappeltjes en gestoofde groenten (zoals worteltjes, boontjes, witloof) of babypeertjes

Tip

- Als u de voorbereiding op het moment zelf doet en het vlees dus nog niet volledig ontdooid is, rekent u het best 35 à 45 minuten braadtijd

Wijntip

- Château Lalande Cru Bourgeois A.C. Saint-Julien
Fijne rode wijn met een verleidelijk boeket en fruitige en lichthoutige toetsen in de mond

Biertip

- Rodenbach
Dit unieke roodbruine bier kent twee gistingsprocessen voor het zijn zoetzure smaak krijgt

Bitterkoekjesparfait met ananas

Ingrediënten (12 pers) Bitterkoekjesijs

- 24 stuks bitterkoekjes
- ¾ dl amandellikeur (of sinaasappellikeur)
- 3½ dl slagroom
- 2 * 45 gr suiker
- 1 stuks vanillestokje
- 3 eidooiers
- 1 ei



Ingrediënten Bitterkoekjes crème

- 50 gr boter
- 50 gr poedersuiker

Ingrediënten Geflambeerde ananas

- 2 stuks ananas
- 0,85 dl ahornsiroop
- 1¼ dl versgeperst sinaasappelsap (3 perssinasappels)
- ½ dl rum

Ingrediënten Witte chocolade galettes

- 250 gr witte chocolade
- 100 gr pure chocolade

Extra

- ringvormen, doorsnede van 6 à 7 cm
- bakpapier
- acetaatfolie

Bereiding

- **Bitterkoekjes-ijstaart**
 - Bekleed de ringvormen aan de binnenkant met een reep acetaatfolie en zet op een plaatje
 - Snijd de bitterkoekjes in stukjes en besprenkel ze met de likeur
 - Klop de slagroom met de helft van de suiker en het vanillemerg bijna stijf (lobbig)
 - Bewaar in de koelkast
 - Klop de eidooiers, het ei en de rest van de suiker los in een kom die precies op een pan met een laagje kokend water past
 - Klop het mengsel met een garde au bain-marie schuimig en handwarm (± 40°C)
 - Haal de kom van de pan water en klop het mengsel in de keukenmachine, op de hoogste stand, tot het koud en luchtig is
 - Spatel het luchtig geklopte eimengsel met de helft van de bitterkoekjes door de slagroom. (Maak van de rest van de bitterkoekjes een crème)
 - Schep het mengsel in de ringvormen
 - Laat het minstens 3 uur bevriezen
- **Bitterkoekjes crème**
 - Vermeng de tweede helft van de bitterkoekjes met de boter en de poedersuiker in de keukenmachine (MagiMix)
 - Duw de crème door een zeef
 - Doe dit in en spuitzakje en bewaar in de koeling

- **Witte chocolade galettes**
 - Smelt de witte en pure chocolade apart van elkaar au bain-marie
 - Strijk de witte chocolade dun uit op cellofaanfolie en marmer de witte chocolade met de pure chocolade
 - Laat stollen op een koele plek (niet in de koelkast)
- **Sinaasappel-ahornsiroop**
 - Breng het sinaasappelsap met de ahornsiroop in een brede pan aan de kook en laat inkoken tot een lichte siroop
- **Ananas snijden**
 - Snij de boven en de onderkant van de ananas en snijd de ananas in acht lange parten
 - Snijd het vruchtvlees van de schil
 - Leg de parten op de platte kant en snijd de harde kern er af
 - Bewaar in de koelkast voor de eindbereiding
- **Ananas bakken**
 - Verhit een scheutje plantaardige olie in een pan
 - Bak de stukken ananas op middelhoog vuur in 2 minuten om en om goudbruin
 - Voeg de sinaasappel-ahornsiroop toe en verwarm nog 2 minuten
- **IJstaartjes**
 - Haal intussen de ijstaartjes uit de diepvriezer en haal de ring en het bakpapier eraf
 - Breek de chocolade galettes in scherven en druk voorzichtig rondom het ijstaartje
- **Ananas flamberen**
 - Zet de afzuigkap uit en houd voor alle zekerheid een deksel bij de hand
 - Verwarm de likeur in een ruime sauslepel door deze boven de vlam van een kleine gaspit te houden
 - Steek de alcohol aan met een aansteker of lucifer zodra je de alcohol ziet verdampen
 - Schenk de brandende likeur over de ananas en laat vanzelf doven
- **Afwerking**
 - Zet de ijstaartjes op borden en zet er een paar toefjes bitterkoekjes crème op
 - Snij de warme ananas in vijf of zes stukken en leg op het bord en lepel wat van de saus erover