

Menu 175.

**Bruschetta van kwartel met gebakken
witloof en saus van blauwe druiven**

Indiase curry-kokossoep

**Konijnenmedaillons met bloemkoolcrème
en crumble**

Tarte tatin met ananas en chilisiroop

Bruschetta van kwartel met gebakken witloof en saus van blauwe druiven

Bereidingstijd: 70 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 4 kwartels
- 1 ciabattabrood
- 4 stronken witloof
- 500 gr druiven gehalveerd en ontpit
- 1 dl rode wijn
- 10 cl porto
- 30 gr suiker
- 5 dl gevogeltejus
- 1 sjalot
- enkele druppels xeresazijn
- peper en zout
- nootmuskaat
- 1 klontje Solo
- 1 scheutje olijfolie



Bereiding

- Verwijder de vleugeltjes, borstbeentjes en eventuele nekjes van de kwartels en houd ze boven een vlam om eventuele donsveertjes te verwijderen
- Braad de kwarteltjes aan in half margarine, half olie tot ze mooi bruin zijn en laat ze rusten op een bord
- Versnijdt de kwarteltjes wanneer ze afgekoeld zijn
- Maak met een scherp mes een insnede in de rug, houd het mes zo dicht mogelijk bij het karkas en snijd zo de volledige borst en bil af
- Herhaal voor de andere kant
- Leg het kwartelvlees in de koeling
- Braad vervolgens de karkassen, vleugels, borstbeentjes en nekjes in een weinig olie tot alles mooi bruin gekleurd is
- Giet het vet af en blus met de gevogeltejus
- Laat dit ongeveer 20 minuten zachtjes sudderen en zeef de jus
- Snipper de sjalot fijn en stoof deze zachtjes aan en blus met de rode wijn en de porto
- Laat alles inkoken tot een derde en voeg de gezeefde jus toe
- Laat alles inkoken tot de helft
- Warm de druiven op in een apart pannetje, op een laag vuurtje onder deksel, met de suiker tot ze in eigen vocht beginnen te koken
- Voeg de kwarteljus toe en laat inkoken tot sausdikte
- Kruid de saus met peper en zout en voeg enkele druppels xeresazijn toe
- Snijd het ciabattabrood in 8 sneetjes van ± 1 cm dikte, besprenkel ze met een weinig olijfolie en toast ze onder de grill
- Verwijder de kern van het witloof en snijd het witloof in reepjes (in de lengte)
- Verhit een weinig olie in een antiaanbakpan en bak hierin het witloof
- Dit mag nog een beetje knapperig blijven
- Voeg een klontje Solo toe en laat de boter wegsmelten
- Kruid het witloof met peper, zout en nootmuskaat
- Verwarm de oven voor op 170°C
- Warm de kwarteltjes op in de oven gedurende ongeveer 6 à 7 minuten

- Verdeel het witloof over de ciabattatoastjes en schik ze op de borden, schik er de kwarteltjes op en omring met de druivensaus

Indiase curry-kokossoep

Bereidingstijd : 50 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 1½ ui
- 1½ cm verse gember
- 200 gr vastkokende aardappelen
- 1 aubergine
- 300 gr kipdijfilet
- 5 eetlepels arachideolie
- 2 eetlepels kruidenpasta mild curry
- 700 ml kraanwater
- 200 gr tomatenblokjes
- 400 ml kokosmelk
- 1 kippenbouillontablet
- 125 gr tuinerwten (diepvries) (AH)
- 280 gr naanbroden knoflook & koriander (AH)



Bereiding

- Snijd de ui in halve ringen
- Schil en rasp de gember
- Boen de aardappelen schoon
- Snijd de aubergine en aardappelen met schil in blokjes van 1 x 1 cm (brunoise)
- Snijd de kipdijfilet in reepjes
- Verhit 3 eetlepels olie in een wok en roerbak de aubergine in 5 minuten goudbruin en gaar
- Schep uit de wok op een bord
- Verhit de rest van de olie in dezelfde wok en roerbak de kruidenpasta, ui en gember 30 seconden
- Voeg de kip en aardappelblokjes toe en roerbak 3 minuten mee
- Voeg het water, tomatenblokjes, kokosmelk en het bouillontablet toe en laat op middelhoog vuur 30 minuten koken
- Voeg de laatste 3 minuten de tuinerwten en aubergineblokjes toe
- Roer af en toe
- Bereid ondertussen de naans volgens de aanwijzingen op de verpakking
- Breng de currykokossoep op smaak met peper en eventueel zout en serveer met de naans

Konijnenmedaillons met bloemkoolcrème en crumble

Bereidingstijd : 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 12 kleine konijnenmedaillons
- 1 kleine bloemkool
- 2 dl melk
- 1 dl room
- 50 gr boter
- 1 bosje groene asperges
- bladpeterselie, waterkers, rucola: van elk een handjevol
- 4 plakjes gerookt spek
- 1 sneetje witbrood zonder korst
- 4 eetlepels pijnboompitten
- olijfolie
- peper en zout



Bereiding

- Rooster het brood in de toaster
- Bak het spek knapperig in een pan met antiaanbaklaag
- Laat het uitlekken op keukenpapier
- Verkrummel het brood met het spek in de keukenrobot
- Verdeel de bloemkool in roosjes
- Kook ze goed gaar in de melk
- Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag
- Laat de room tot de helft inkoken
- Giet de bloemkool af
- Doe ze met de room, de boter en de pijnboompitten in een mengkom
- Mix zo fijn mogelijk
- Kruid naar smaak met peper en zout
- Blancheer de asperges beetgaar in gezouten water
- Bak de konijnenmedaillons aan beide kanten aan op een hevig vuur, in boter en/of olijfolie
- Kruid ze met peper en zout
- Laat ze op een zacht vuur 10 à 15 minuten verder garen
- Verdeel de bloemkoolcrème over de borden
- Leg op elke portie een paar asperges, plukjes peterselie, waterkers en rucola
- Leg er de warme konijnenmedaillons bij en werk af met de crumble

Tarte tatin met ananas en chilisiroop

Tropisch met een beetje pit

Bereidingstijd : bereiden : 30 minuten, wachten : 15 minuten, bakken : 25 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 275 gr suiker
- 250 ml kraanwater
- 1 rode peper
- 1 ananas
- 4 plakjes bladerdeeg (diepvries, ontdooid)
- 4 bollen vanilleroomijs

Extra

- eenpersoonstaartvormpjes (Ø 10 cm)



Bereiding

- Verwarm de suiker in het water op laag vuur tot siroop
- Voeg de peper aan de siroop toe en laat 15 minuten zachtjes trekken
- Neem de rode peper met een tang uit de siroop
- Snijd het steeltje van de peper en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten
- Snijd de helft van de peper in stukjes en roer ze door de chilisiroop
- Laat afkoelen, bewaar op een koele plek
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Snijd 4 schijven van de ananas
- Verwijder met een scherp mesje de schil en de harde kern
- Laat de rest van de suiker op laag vuur smelten en lichtbruin kleuren
- Schenk het voorzichtig in de vormpjes
- Leg in elk vormpje een ananasring
- Bedek de ringen elk met een plakje bladerdeeg, stop het deeg tussen de ananas en de rand goed in
- Prik het deeg in met een vork
- Bak de ananastaartjes in de oven in 20 à 25 minuten goudbruin en gaar
- Laat ze buiten de oven 5 minuten afkoelen en keer ze om op 4 (dessert)borden
- Leg er een bol vanilleroomijs op en schenk er een beetje van de zelfgemaakte chilisiroop over

Tip

- Met een groot, stevig mes kun je de ananas prima schoonmaken. De plakken snijden en die elk afzonderlijk schillen is het makkelijkst. Snijd ook de harde kern eruit. Een andere manier is de kapjes van de ananas te verwijderen, de vrucht rechtop op een werkvlak te zetten en vervolgens met een scherp mes van boven naar beneden plakken van de schil te snijden. De achtergebleven 'ogen' kun je eruit halen met de punt van een aardappelschilmesje