

**Menu 177.**

**Lauwwarme zalm gevuld met camembert  
op krentenbrood met pesto**

**Crème Agnès Sorel**

**Wild zwijn koteletjes met Pedro Ximenez  
saus**

**Crêpe Suzette met een twist**

## Lauwwarme zalm gevuld met camembert op krentenbrood met pesto

### Ingrediënten (8 pers)

- 1 krentenbrood
- 2 kleine camembertkaasjes
- 8 plakken Schotse gerookte zalm

### Ingrediënten voor pesto

- 2 bosjes basilicum
- 100 gr pijnboompitten
- 1 teentje look
- 100 gr grana padano of parmigiano regiano
- 400 ml olijfolie



### Bereiding

- **Pesto**
  - Maal alle ingrediënten voor de pesto fijn in een blender of een keukenrobot tot een smeuge massa
- **Zalm**
  - Snij de camembert in dikke plakken en rol ze vervolgens in de plakken gerookte zalm
- **Krentenbrood**
  - Verwarm de voor op 200°C
  - Snij 8 dikke plakken krentenbrood en verwijder de korsten
  - Bestrijk het krentenbrood met boter of olie (geen olijfolie)
  - Leg de gevulde plakken zalm op het krentenbrood
  - Leg het geheel op een rooster in de oven
  - Wanneer de kaas lopend wordt, mag je het uit de oven nemen
- **Afwerking**
  - Trek met een lepel een lijn pesto over het bord en leg het belegde brood in het midden

## Crème Agnès Sorel

Agnès Sorel is de maîtresse van de Franse koning Karel de zevende. Deze klassieke royale kippensoep verdient zeker een plaats op een feestmenu

### Ingrediënten soep (4 pers)

- 3 kippenbouten (hoevekip)
- 4 dikke wortels
- 6 stengels bleekselder
- 4 uien
- 4 stammen preien
- 4 teentjes look
- 15 bolletjes zwarte peper
- 2 kruidnagels
- enkele takjes tijm
- enkele takjes peterselie
- 4 blaadjes laurier
- 2 takjes rozemarijn
- 75 gr boter
- 75 gr bloem
- 2 eieren
- 2 dl room
- zout
- 4 liter water

### Ingrediënten afwerking soep

- kippenbout (de kippenbouten uit de bouillon)
- 200 gr gerookte rundertong (in dunne schijfjes)
- 250 gr Parijse champignons
- ½ citroen
- 40 gr boter
- 1 scheutje water
- peper
- eventueel: een scheutje sherry

### Extra

- zeef



### Bereiding

- **Voorbereiding soep maken**
  - Spoel alle groenten voor de bouillon schoon, zodat er geen aarde of zand op achterblijft

- Pel de uien en schil de wortelen
- Verwijder het buitenste blad van elke stam prei
- Snij de uien, de prei, de selder en de wortelen grof en doe ze in een ruime soepketel
- Voeg de laurier, takjes tijm, peterselie en rozemarijn toe
- Vergeet de kruidnagels en de peperbollen niet
- Kneus de tenen look en doe ze bij alle andere groenten en kruiden
- Schenk water in de soepketel en breng de bouillon aan de kook op een matig vuur
- Voeg geen (of zo min mogelijk) zout toe, zodat je later de definitieve bereiding naar smaak kan kruiden
- Leg na een kwartier de kippenbouten in de warme bouillon. Leg de kip niet in koud water
- Zet het deksel op de pot en laat de kippenbouillon 1 à 2 uur garen op een zacht vuur
- **Soep maken**
  - Haal de gare kippenbouten uit de bouillon en laat ze afkoelen
  - Zet een (tweede) soepketel of een ruime stoofpot op een matig vuur
  - Maak daarin een roux
  - Smelt eerst de boter
  - Strooi de bloem bij de bruisende boter en roer met de garde
  - Laat de roux kort bakken zodat de bloemsmak eruit verdwijnt en je een biscuitgeur ruikt
  - Zeef de warme kippenbouillon en giet het heerlijk brouwsel bij de roux
  - Breng het mengsel zachtjes aan de kook en roer met de garde tot er een milde binding ontstaat
- **Soep afwerken**
  - Maak de paddenstoelen schoon met een borsteltje of een droog doekje
  - Snij de paddenstoelen eerst in dunne schijfjes en vervolgens in reepjes
  - Neem een diepe pan of een bescheiden kookpot
  - Smelt een klont boter op een zacht vuur
  - Voeg er een scheutje water en vers citroensap aan toe, samen met een beetje peper van de molen
  - Laat de stukjes paddenstoel garen in het pannetje met boter en citroen
  - Plaats het deksel op de pan of pot
  - ± 5 minuten later zijn de kleine stukjes champignon gaar
  - Dankzij het citroensap zijn de paddenstoelen bleek van kleur gebleven
  - Snij de lapjes gerookte rundertong in zeer fijne reepjes (maximum ½ cm breed)
  - Neem er de gare kippenbouten bij en pluk het vlees eraf
  - Vermijd te grote stukken kip
  - Om een culinair soepje te maken, kies je best voor fijne draadjes kippenvlees
  - Het vel en de bouten verhuizen naar de afvalemmer
  - Om de soep af te werken hoort er nog een liaison bij
  - Doe de dooiers van de eieren in een mengschaal, samen met de room
  - Meng beide met een garde tot een gladde liaison
  - Het eiwit gebruik je niet
  - Breng de pot soep tegen het kookpunt en schenk er het mengsel van dooiers en room in
  - Meng meteen met de garde en merk op hoe je soep een fluwelige glans krijgt en een beetje extra binding
  - Proef de soep en kruid ze naar smaak met peper van de molen en zout
  - Voor wie wenst: werk de soep af met een klein scheutje sherry. De notige smaak past perfect bij kip

- Giet de soep in een soepterrine en voeg er flink wat reepjes gerookte rundertong, stukjes kippenbout en stukjes paddenstoel bij
- Ook het kookvocht van de paddenstoelen kan erbij
- Serveer de crème Agnès Sorel met vers brood naar keuze

## Wild zwijn koteletjes met Pedro Ximenez saus

### Ingrediënten wild zwijn rugfilet(6 pers)

- 6 wild zwijnkoteletten van 190 gram(1 p.pers)
- 1 theelepel roomboter
- snuif peper
- 1 theelepel zout
- 1 dl kalfsbouillon
- 1 dl rode wijn
- 1 dl Pedro-Ximenez sherry
- 4 eetlepels rozijnen
- 1 theelpeel suiker
- 1 eetlepel aardappelzetmeel



### Ingrediënten Berner rösti

- 1½ kg aardappelen, vastkokende
- 1 kippenbouillonblokje
- 200 gr doorregen gekookt spek
- Roomboter
- Tijm
- 2 theelepels kummelzaadjes
- peper & zout

### Ingrediënten Spruitjes

- 1 kilo kleine spruitjes
- Peterselie
- Roomboter
- nootmuskaat

### Ingrediënten Afwerking

- 1 dl crème fraîche

### Extra

- ovenschaal
- kernthermometer

### Bereiding

- **In Pedro-Ximenez sherry geweekte rozijnen – direct mee beginnen**
  - Rozijnen ± 45 minuten weken in Pedro Ximenez sherry
- **Berner rösti**
  - Schil en was de aardappelen
  - Kook ze in water met het kippenbouillonblokje net niet gaar
  - Giet ze gelijk af, spoel ze koud, dep ze droog en laat ze in de koeling afkoelen
  - Rasp de aardappelen grof (ze moeten wel door en door koud zijn)
  - Snijd het doorregen spek in kleine blokjes, en bak het uit in weinig boter
  - Voeg de tijm en kummelzaadjes aan de gemaakte aardappelrasp toe
  - Breng op smaak
  - Doe 6 porties (1 p.pers.) in een ring van ± 6 ½ cm Ø en leg ze weg
  - Bak ze in roomboter voor het uitserveren, aan twee kanten bruin
- **Wild zwijnkoteletten**
  - Zet de rode wijn met de kalfsfond, sherry, rozijnen en suiker op en breng aan de kook
  - Laat de massa tot de helft inkoken
  - Bestrooi de wild zwijn koteletten met zout en versgemalen witte peper

- Braad ze in de hete plantaardige olie aan
- Leg de koteletten dan ruim dakpansgewijs in een ovenvaste schaal
- En zet ze in een - tot 125° C voorverwarmde - oven tot een kerntemperatuur van 70°C
- Blus de koekenpan af met de saus
- Bind eventueel met een beetje met water aangemaakt aardappelzetmeel
- Breng op smaak met peper en zout
- **Spruitjes**
  - Kook de spruitjes beetgaar, en monteer ze met wat boter en nootmuskaat
- **Afwerking**
  - Leg 1 kotelet op een warm bord
  - Schep er wat saus omheen en steek een peterselie takje aan de bovenkant onder de kotelet
  - Leg er een Berner rösti bij met daarop een klein lepeltje crème fraiche en serveer het met de spruitjes

## Crêpe Suzette met een twist

### **Ingrediënten Vanille-ijs (15 pers)**

- 500 ml volle melk
- 200 gr suiker
- 1 vanillestokje
- 170 gr eidooiers vloeibaar
- 380 ml koude room

### **Ingrediënten Sinaasappelsorbet**

- 330 ml water
- 90 gr glucose
- 210 ml sinaasappelsap
- 60 gr passievruchtenpuree

### **Ingrediënten Pannenkoekenbeslag**

- 5 eieren
- 750 ml melk
- 10 gr roompoeder
- 275 gr patisseriebloem, gezeefd
- 75 gr suiker
- 1 vanillestokje (het merg)
- 1 snufje zout
- 1 eetlepel arachideolie
- 80 gr boter (gesmolten)

### **Ingrediënten Sinaasappelcoulis**

- 100 ml water
- 500 gr suiker
- 1 kruidnagel
- 2 jeneverbessen
- 2 steranijs
- 1 vanillestokje
- 20 ml Gran Marnier
- 20 ml Cointreau
- 20 ml Mandarine Napoleon
- 200 ml sinaasappelsap

### **Ingrediënten Sinaasappelgelei**

- 250 gr sinaasappelcoulis (zie boven)
- 1,25 gr gellan
- 2 gr Agar Agar

### **Ingrediënten Kletskep**

- 475 gr lichtbruine basterdsuiker
- 300 gr geschaafde amandelen
- 165 ml sinaasappelsap, gezeefd
- 10 ml mangoazijn
- 250 gr bote
- 125 g bloem

### **Ingrediënten Gekonfijte sinaasappelzestes**

- 2 sinaasappels
- 1 flinke snuf zout
- 40 gr suiker
- 50 ml water

### **Ingrediënten afwerking**

- 4 sinaasappels





- 1 bakje Atsinacress

### Extra

- Thermometer
- Vershoudfolie
- Bolvormpjes
- Spuitzak
- Plasticfolie
- bakmatje/bakpapier
- uitstekers 4 en 5 cm
- zestuur
- ijsklontjes

### Bereiding

#### ■ Vanille-ijs

- Snijd de vanillepeul in de lengte doormidden en schraap het zaad uit het stokje
- Doe het zaad en de uitgeschraapte vanillepeul bij de melk
- Verwarm de melk met de suiker en het opengesneden vanillestokje en breng de massa al roerend aan de kook
- Klop de eierdooiers los in een kom
- Maak een crème anglaise door de warme melk al roerend toe te voegen aan de eierdooiers
- Giet al roerend weer in de pan en gaar de massa tot 84°C totdat de massa gaat binden
- Verwijder het vanillestokje en voeg de room toe
- Mix de massa gedurende 20 seconden met een staafmixer en giet door een zeef
- Laat de massa twee uur rijpen in de koeling
- Draai het ijs op in de grote ijsmachine
- Doe het ijs over in een kom en zet afgedekt met plasticfolie tot gebruik in de diepvries

#### ■ Sinaasappelsorbet

- Meng de ingrediënten en breng alles al roerend aan de kook en giet door een fijne zeef
- Laat de massa volledig afkoelen en draai daarna op tot ijs in de ijsmachine
- Schep het ijs in de bolvormpjes en zet deze tot gebruik in de vriezer

#### ■ Pannenkoekenbeslag

- Klop de eieren los in een kom. Voeg de melk, het roompoeder, de bloem, de suiker en het vanillemerg toe. Meng het tot een gladde massa. Voeg het zout, de olie en de (niet hete) gesmolten boter toe en laat het beslag 1 uur rusten in de koeling. Bak grote pannenkoeken en leg ze in de koeling tot gebruik

#### ■ Sinaasappelcoulis

- Laat het water en de suiker op een matig vuur karamelliseren in een pan met dikke bodem
- Laat kleuren tot een blonde karamel
- Voeg de kruidnagel, de jeneverbessen, steranijs en het gespleten vanillestokje toe en blus af met de drank
- Voeg het sinaasappelsap toe en breng aan de kook
- Zet weg tot gebruik in de koeling
- Voor gebruik zeven

#### ■ Sinaasappelgelei

- Breng de sinaasappelcoulis, de gellan en de agar agar aan de kook
- Stort (2 mm) uit op een rvs-plaat en laat volledig afkoelen

- Schep de opgesteven gelei van de plaat, draai deze kort in de Magimix tot een gladde gelei en doe over in een spuitzak
- **Kletskep**
  - Verwarm de oven voor op 160°C
  - Smelt de boter
  - Meng het sinaasappelsap met de suiker
  - Voeg met een spatel de gesmolten boter toe
  - Roer beetje voor beetje met een garde de gezeefde bloem erdoor
  - Spatel het amandelschaafsel door het beslag
  - Laat het beslag een half uurtje opstijven in de koelkast
  - Schep met een ijsknijpertje of lepel bolletjes deeg op een met bakpapier beklede bakplaat
  - Dek af met plasticfolie en rol het iets uit met de deegroller
  - Trek de plasticfolie eraf en bak de kletskepven in 10 minuten goudbruin
  - Als de kletskepven nog warm zijn kun je ze uitsteken
  - Maak cirkels door eerst met ene steker van 5 cm een ring uit te steken en daaruit weer een rondje van 4 cm uitsteken
  - Beide koekje gebruik je bij de garnering van het dessert
- **Gekonfijte sinaasappelzestes**
  - Snijd fijne zestes met de zestesnijder van de schil van twee sinaasappels
  - Breng ruim water aan de kook en voeg een flinke snuif zout toe
  - Blancheer de sinaasappelzestes kort in het zoute water om de bitterheid uit de schil te halen
  - Spoel de zestes met ijswater
  - Herhaal dit blancheerproces nog 2 keer
  - Breng het sinaasappelsap, de suiker en het water aan de kook en voeg er de uitgelekte sinaasappelzestes aan toe
  - Laat op een zacht vuur konfijten in de siroop
  - De zestes zijn klaar als ze bijna doorzichtig zijn, maar nog steeds stevig aanvoelen
  - Bewaar ze in de siroop in de koeling
- **Afwerking**
  - Sinaasappelpartjes van 4 sinaasappels (tussen de vliezen) uitsnijden
- **Serveren**
  - Zet borden ruim van tevoren koud in de koeling
  - Rol de pannenkoeken strak op en snijd in rolletjes van 1 cm breed
  - Per persoon heb je 5 rolletjes nodig
  - Spuit op elke bord 5 toefjes sinaasappelgelei
  - Maak mooie quenelles van het vanille-ijs en leg op ieder bord een quenelle
  - Leg aan weerszijde van de quenelle een half bolletje sinaasappelsorbet
  - Leg de sinaasappelzestes over het gerecht
  - Steek een kletskepje in het vanilleijs
  - Nappeer wat sinaasappelcoulis over het dessert