

Menu 186.

Ravioli met rapen en zalm, wasabicrème

**Soep van gegrilde butternut met balletjes
van foie gras en amandel
en rode bietroom**

**Filet van Mechelse koekoek,
kastanjekroketten en een
romige saus van zwarte truffel**

**Brie-notenkroketje met vijgencompote
en lauwe Luikse siroop**

Ravioli met rapen en zalm, wasabocrème

Bereidingstijd : bereiden : 15 minuten, koken : 2 minuten

Ingrediënten (2 pers)

- ren bussel grote rapen
- 150 gr verse zalm
- 150 gr gerookte zalm in blok
- 3 lente-uitjes
- enkele druppels sojasaus
- enkele druppels sesamololie
- 100 ml vloeibare room
- een klontje wasabi
- Fleur de sel
- peper van de molen



Bereiding

- Schil de grootste rapen
- Snij ze in dunne schijfjes met een mandoline of met een goed mes
- Dompel de schijfjes 2 minuten in gezouten kokend water in een kookpot, tot ze zacht zijn
- Laat afkoelen in ijskoud water en laat uitlekken
- Snij de verse zalm en de gerookte zalm tot tartaar
- Hak de lente-uitjes fijn
- Meng en breng lichtjes op smaak met de sojasaus en een paar druppeltjes sesamololie
- **Ravioli**
 - Leg hier voor een theelepel van het zalmmengsel in het midden van een schijfje raap
 - Sluit af met een ander schijfje
- Klop de room met de hand op, samen met de wasabi
- Kruid met peper en zout
- De bereiding moet vloeibaar en licht schuimig blijven
- **Afwerking**
 - Schik drie tot vijf ravioli per bord, afhankelijk van hoe groot de borden zijn
 - Sprengel een cirkel saus op de borden en garneer met zwarte sesamzaadjes

Soep van gegrilde butternut met balletjes van foie gras en amandel en rode bietroom

Bereidingstijd : 30 minuten, Kooktijd : 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr foie gras
- 1 butternut pompoen
- 2 rode bietjes, gekookt
- 100 ml zure room
- 2 uien, gesnipperd
- 1 theelepel boter
- 5 eetlepels amandelpoeder
- 5 takjes tijm, de blaadjes eraf geritst
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 snufje peper, zout
- 12 blaadjes platte peterselie
- 1 duim gember



Bereiding

- Mix de rode biet heel fijn in de blender (voeg eventueel een beetje van de zure room toe om beter te mixen)
- Haal uit de blender en meng met de rest van de zure room
- Breng op smaak met wat peper en zout
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Schil de butternut en snij hem in kleine blokjes
- Giet de pompoenblokjes op een bakpapier in een ovenschaal
- Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met de tijm, peper en zout
- Bak 20 à 30 minuten in de oven tot ze gaar zijn
- Fruit de ui in de boter
- Giet de butternut erbij
- Zet net onder water en breng aan de kook
- Mix de soep, rasp de gember fijn in de soep, en kruid bij als nodig
- Verlaag de temperatuur van de oven naar 180°C en rooster het amandelpoeder tot het mooi bruin is
- Laat afkoelen
- Rol 12 balletjes van de foie gras en haal door het afgekoelde amandelpoeder
- Giet de soep in de borden
- Doe er in het midden een flinke eetlepel rode biet-room in en leg de balletjes daar in
- Dien onmiddellijk op en werk af met een blaadje peterselie

Filet van Mechelse koekoek, kastanjekroketten en een romige saus van zwarte truffel

Bereiding : 25 minuten, Kooktijd : 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 4 filets van Mechelse koekoek
- 1 bakje zwarte truffelsnippers
- paneermeel
- 1 bakje voorgekookte kastanjes
- 5 aardappelen
- 2 eiwitten
- roomboter voor de kastanjepuree
- 250 ml vloeibare room
- bakboter
- zout en peper



Bereiding

- Bereid de puree de avond van tevoren (of voorzie 1 uur extra om de puree te laten afkoelen)
- Schil de aardappelen en kook ze samen met de kastanjes gedurende 18 minuten
- Laat de aardappelen uitlekken, pureer ze en kruid af
- Voeg de roomboter toe
- Laat de puree 1 uur afkoelen (U kunt de puree ook de avond van tevoren bereiden)
- Doe de eiwitten in één bord en het paneermeel in een ander bord
- Maak kleine bolletjes kastanjepuree
- Rol ze eerst door het eiwit en daarna door het paneermeel
- Verhit de friteuse tot 180°C
- Bak de filets van Mechelse koekoek aan in wat bakboter
- Kruid met peper en zout
- Bak het vlees in 13 à 15 minuten goudbruin op een zacht vuurtje
- Haal de filets uit de pan en meng de verse room met de vleesjus
- Voeg 2 eetlepels truffelschilfers toe
- Laat de saus inkoken
- Frituur de kroketten gedurende 2 à 2,5 minuut (verse kroketten moeten minder lang gebakken worden dan diepgevroren kroketten)
- Dresseer de filets met de saus en dien op met de kastanjekroketten.

Brie-notenkroketje met vijgencompote en lauwe Luikse siroop

Bereiding ; 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 250 gr brie
- 20 noten naar keuze
- 1 plantje dragon
- 20 gr bloem
- 2 eiwitten
- 20 gr paneermeel
- 2 eetlepels vloeibaar boter
- 6 vijgen
- 100 gr kristalsuiker
- 4 eetlepels Luikse siroop



Bereiding

- Snij het stuk brie in 4 gelijke stukken
- Duw in elk stuk zo'n 5 noten en enkel blaadjes dragon
- Doe de bloem, eiwitten en het paneermeel in 3 borden
- Rol elk stuk kaas eerst door de bloem, dan door de eiwitten (let erop dat elk oppervlak goed bedekt is met eiwit) en vervolgens door het paneermeel
- Snij de vijgen in kwartjes
- Verhit de Solo in een pan en laat de vijgen er samen met de suiker een kwartiertje in stoven en karameliseren
- Frituur intussen de kaas in 3 minuten op 160°C
- Verwarm de Luikse siroop lichtjes in een pan, met enkele druppels water bij
- Schep de vijgen op de borden en dresseer de brie-notenkroket erbovenop
- Schep de siroop ernaast
- Versier eventueel met nog wat noten en een takje dragon
- Gebruik liefst Japans paneermeel (panko). Je vindt dat in de meeste Chinese supermarkten, en de textuur wordt zo nog krokanter

Tip

- Je kan ook kant-en-klare vijgenmarmelade gebruiken