

Menu 207.

**Flan van Passendale Classic met carpaccio
van tomaten en pijnboompitten**

Juliennesoep met krab en rivierkreeftjes

**Fazantenfilet met cantharellen en zachte
mosterdpuree**

Dulce de leche kerstdessert

Flan van Passendale Classic met carpaccio van tomaten en pijnboompitten

Bereidingstijd : Voorbereidingstijd: 45 minuten, bereiding : 10 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 1 dl volle melk
- 1 dl room
- 100 gr boter
- 200 gr Passendale
- 50 gr gegrilde pijnboompitten
- 10 zongedroogde tomaten
- 1 rijpe tomaat
- 4 gelatineblaadjes
- 4 blaadjes basilicum
- peper
- grof zeezout



Bereiding

- Breng de melk samen met de room aan de kook
- Voeg er de geweekte gelatineblaadjes aan toe
- Snijd de kaas in fijne blokjes en meng ze samen met de zachte boter tot een homogene massa door er geleidelijk het warme roommengsel aan toe te voegen
- Kruid met peper en zout
- Giet in vormpjes en laat een nacht opstijven in de koelkast
- Vries de tomaat kort in en snijd ze nadien in flinterdunne schijfjes
- Kruid de carpaccio met peper en zout en werk af met een blaadje basilicum
- Ontvorm de kaasjes en werk af met de pijnboompitten en zongedroogde tomaten

Juliennesoep met krab en rivierkreeftjes

Ingrediënten (4 pers)

- 1 wortel
- 1 preiwit
- 2 stengels selder
- 1 liter visbouillon vers of 2 bouillonblokjes in 1 liter water
- 1 liter water
- 2 dl room
- 1 eidooier
- 100 gr krab blik
- 100 gr rivierkreeftjes
- enkele sprietjes bieslook
- olijfolie
- peper en zout



Bereiding

- Snijd de wortel, stengels selder en het preiwit in dunne, fijne reepjes van zo'n 3 centimeter lang (julienne)
- Verhit een scheutje olijfolie in een soeppot en stoof de julienne-groentjes kort aan
- Blus met de visbouillon en water
- Breng aan de kook en laat zeker 10 minuten pruttelen op een matig vuur
- Klop ondertussen de room met de eidooier lichtjes op
- Laat het krabvlees goed uitlekken
- Haal de soep net voor het opdienen van het vuur
- Roer er het roommengsel onder en breng voldoende op smaak met peper en zout
- Schep in elk bord voldoende soep met julienne-groentjes en werk af met wat krab, enkele rivierkreeftjes en wat bieslook
- Smakelijk!

Fazantenfilet met cantharellen en zachte mosterdpuree

Ingrediënten Fazantenfilets (4 pers)

- 4 fazantenfilets
- 1 klont boter
- peper en zoute

Ingrediënten Zachte mosterdpuree

- 800 gr loskokende aardappelen
- 100 ml melk
- 1 klontje boter
- 2 eetlepels mosterd (minder indien scherpe mosterd, meer naar smaak)
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- peper, zout en nootmuskaat

Ingrediënten Cantharellen

- 500 gr cantharellen
- 1 ui gepeld en fijngesneden
- 2 tenen look geplet
- 2 eetlepels witte Porto
- 1 klontje boter
- peper en zout

Ingrediënten Afwerking

- 2 eetlepels uienconfijt
- 1 bosje verse peterselie



Bereiding

- Laat de fazantenfilets op kamertemperatuur komen
- Dep indien nodig droog en kruid beide kanten met peper en zout
- Schil ondertussen de aardappelen en breng ze aan de kook in een royale hoeveelheid water
- Laat volledig garen
- Terwijl de aardappelen garen, kan je de cantharellen controleren op restjes uit het bos (takjes, stukjes mos, grond...). Spoel ze absoluut niet met water, dan gaat (te) veel smaak verloren
- Verhit een braadpan
- Zorg dat ze echt heet is en smelt er vervolgens een flinke klont boter in
- Schroei de fazantenfilets erg kort langs elke kant, even kleuren is ruimschoots voldoende
- Leg ze in een ovenschaal en leg daar een stukje aluminiumfolie op
- Laat nog 10 minuten garen in de oven op 120°C.
- Voeg een vers klontje boter toe aan de braadpan
- Stoof de fijngesneden ui met de geplette look aan
- Voeg daarna de cantharellen toe en sauteer (temperatuur hoog houden, regelmatig opschudden)
- Blus met de witte porto en verlaag het vuur zodat de alcohol kan uitkoken en verdampen
- Werk naar smaak af met zout en peper
- Houd warm
- Giet de ondertussen gegaarde aardappelen af en stamp fijn
- Meng er de melk, een klontje boter en de mosterd onder
- Voeg meer melk toe indien je een smeüiger resultaat wenst

- Werk naar smaak af met de fijngehakte peterselie, nootmuskaat, peper en zout
- Voorzie elk bord van een keurig schepje zachte mosterdpuree, één fazantenfilet (vers uit de oven, de dunne filets koelen snel af), vergezeld van een toefje uienconfijt, een schepje cantharellen en tot slot een takje peterselie ter afwerking
- Heerlijk met een glas krachtige rode wijn. Smakelijk!

Tip

- Focus vooral op de gaartijd van het vlees, fazant is immers erg delicaat. Het vlees moet nog rosé zijn, vandaar de korte gaartijd. Bovendien zijn fazantenfilets normaliter best dun. Vermijd alleszins droog vlees, dat is absoluut niet smakelijk en zonde van het - al bij al niet goedkope - vlees

Dulce de leche kerstdessert

Ingrediënten cake (8 pers)

- 150 gr roomboter
- 250 gr zelfrijzend bakmeel (gezeefd)
- 150 gr witte basterdsuiker
- 4 eieren
- 200 gr dulce de leche (+ extra voor garnering)



Ingrediënten ijs

- 250 ml melk
- 500 ml slagroom
- 6 eidooiers
- 25 gr kristalsuiker
- 1 blikje dulce de leche a 397 gr

Ingrediënten pistachekoekjes

- 125 gr poedersuiker
- 50 gr roomboter (kamertemperatuur)
- 50 gr melk
- 40 gr bloem
- ½ vanillestokje
- 25 gr ongezoeten pistache (+ extra voor garnering)

Extra

- handmixer of standmixer
- keukenmachine
- ijsmachine

Bereiding

■ Cake

- Bekleed een vierkant bakblik met bakpapier en verwarm de oven voor op 180°C
- Mix de roomboter, dulce de leche en basterdsuiker tot een luchtige massa
- Mix de eieren er een voor een door
- Spatel de bloem er in delen voorzichtig door
- Bak de cake in ongeveer 30 minuten gaar en goudbruin
- Als de cake is afgekoeld, bestrijk je de bovenkant met een dunne laag dulce de leche en snijd je de cake in de gewenste kleine porties



■ Ijs

- Meng de slagroom en melk in een pannetje en verwarm dit op middelhoog vuur. Let op dat het niet overkookt, dit kan vrij snel gebeuren
- Scheidt de eieren en klop de eidooiers samen met de suiker tot het wit wordt

- Meng de dulce de leche bij de geklopte eigelen en schenk het warme roommengsel erbij
- Blijf mixen zodat de eieren niet kunnen gaan stollen
- Schenk het mengsel opnieuw in de pan en laat het op laag vuur nog even garen
- Blijf constant roeren, dit gaat het beste met een pannelikker zodat je niets mist op de bodem van de pan
- Je merkt dat de eigelen gaar zijn als je een op een lepel met je vinger een blijvende streep kunt trekken
- Giet het mengsel in de ijsmachine en laat 40 minuten draaien
- Je merkt vanzelf of het ijs hard genoeg bevroren is of dat het nog eventjes nodig heeft.
- Haal het ijs uit de machine in een afgesloten bak en zet in de vriezer



- **Pistachekoekjes**
 - Verwarm de oven voor op 175°C
 - Maal de pistache noten fijn in de keukenmachine
 - Mix de boter luchtig in de keukenmachine
 - Laat de keukenmachine rustig draaien en voeg de poedersuiker in delen toe
 - Snijd de vanillestok door de helft en schraap het merg eruit, voeg dit toe aan het boter mengsel
 - Voeg langzaam in delen de melk en bloem toe
 - Blijf ondertussen mixen tot een glad beslag is ontstaan
 - Strijk het beslag dun uit op een siliconen bakmat of bakpapier
 - Bestrooi het dunne koekjesbeslag met de gehakte pistachenootjes
 - Bak de koekjes ongeveer 20 minuten tot ze goudbruin zijn, dit is afhankelijk van de dikte van het uitgestreken beslag
 - Laat de koekjesplaat ongeveer 5 minuten afkoelen en als de koekjesplaat hard is geworden kun je deze in stukken breken
- **Afwerking**
 - Zet de blokjes cake op een bord
 - Leg pistache kruim op de plek waar je het ijs gaat leggen en strooi her en der een beetje extra
 - De overgebleven dulce de leche kun je op het bord spuiten of scheppen
 - Leg het ijs op de pistache kruim zodat het niet gaat schuiven en steek de pistachekoekjes in het ijs
 - Voor een snelle versie kun je ook kant en klaar ijs gebruiken