

## KOOKLES 1

### SOEP AGNES SORREL

#### Benodigdheden:

- selder (\*)
- prei (\*)
- wortelen (\*)
- ajuin (\*)
- room
- laurier(\*)
- look (\*)
- thijm(\*)
- peterselie
- champignons 250
- kervel
- peperbollen (\*)
- kip (\*)
- kalfsschenkel (\*)
- gerookte tong 100

#### Bereiding:

- Maak een bouillon met alle gemerkte (\*) ingrediënten.
- Breng in een kookpot bloem en boter aan, goed mengen.
- Breng hierbij geleidelijk de ( gefilterde ) bouillon aan, goed roeren.
- Laat het geheel 12' doorkoken om de smaak van de bloem te vermijden. Goed roeren om aanbakken te vermijden.
- Voeg toe en terwijl goed roeren: ( de soep mag niet meer koken )
  - room
  - gerookte tong
  - de in stukjes gesneden kip uit de bouillon
  - de versnipperde kervel en peterselie
  - de champignons, nadat ze even gebakken werden

### VARKENSHAAS MET KAASSOUFFLE

#### a. KAASSOUFFLE

#### Benodigdheden en bereidingswijze:

- zie kopies

#### b. VARKENSHAASJE IN VLEESNET GEVULD MET FIJNE GROENTEN

#### Benodigdheden:

- 1 varkenshaasje
- 1 ui
- 3 à 4 wortelen
- 4 stuks prei
- 1 selderstengel
- 10 fijne sperzieboontjes
- 1/4 rode paprika
- 100 g boter
- 1 vleesnetje ( wordt op aanvraag met varkenshaasje geleverd bij beenhouwer )
- peper en zout

*3 l bouillon  
50 g maïzena  
75 g bloem*

Bereidingswijze:

- zie kopies

c. SAUS

Benodigdheden:

- bloem
- boter
- bouillon

Bereidingswijze:

- Breng bloem en boter aan in een pannetje, verwarmen en goed mengen.
- Breng geleidelijk de vooraf gemaakte bouillon aan, goed mengen.

NAGERECHT : APPELBEIGNETTEN

Benodigdheden:

- bloem
- duvel
- snuifje zout
- appel(s)

Bereidingswijze:

- Voeg het bier bij de bloem, goed roeren tot een dikke maar lopende brei bekomen wordt.
- Voeg snuifje zout bij.
- Snij de appels in ringen, dompel ze in het deeg, en bak ze in frituurolie.
- Eventueel opdienen met bloedsuiker.

## Kleine kaassoufflé

25 g boter + 1 eetlepel voor het  
bestuiven van de vormpjes

20 g bloem

2 eieren

50 g geraspte kaas (half belegen)

1 klontje boter

1/8 l melk

peper, zout en een snuifje muskaatnoot

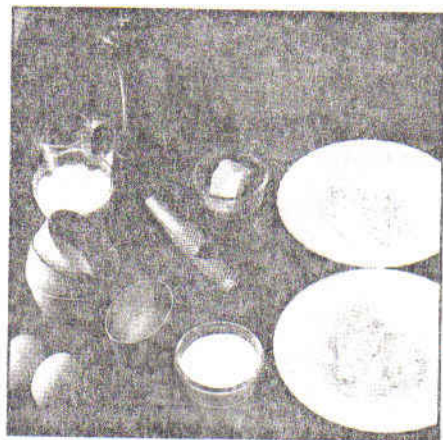
4 soufflévormpjes

*Bereid een blanke roux met de boter en de bloem, voeg er de koude melk aan toe en roer het mengsel tot een dikke bechamelsaus. Roer er de kaas, de geraspte muskaatnoot en de eierdooiers door.*

*Klop de eiwitten tot sneeuw.*

*Vermeng de kaas met de saus en schep er vervolgens voorzichtig de eiwitten door.*

*Giet het mengsel in kleine, beboterde vormpjes, en bak ze in een warmwaterbad gedurende 20 à 25 minuten in een matig warme oven (180°C) goudbruin.*

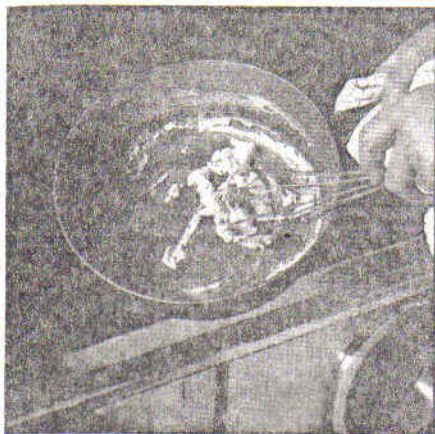


**26** Vooraleer het vlees wordt gebraden dienen de kleine kaassoufflés te worden bereid. Eieren, boter, bloem, half belegen kaas, boter, 1/8 liter melk, peper, zout en muskaatnoot, meer is er niet voor nodig.

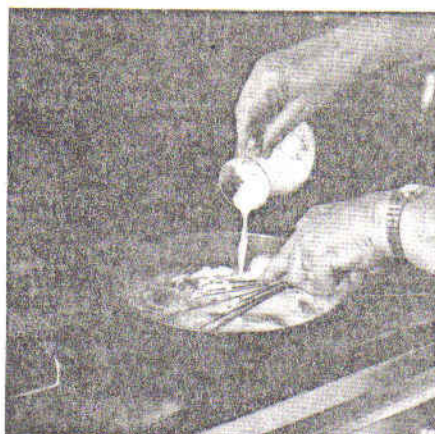


**30** Inmiddels is het eiwit met een snuifje zout tot een stevige massa geslagen.





**27** De gesmolten boter en de bloem worden op laag vuur vermengd. Om een blanke roux te verkrijgen moet de massa enkele minuten blijven sissen zonder kleuren.



**28** Wanneer de roux voldoende gebakken is wordt er onder voortdurend krachtig kloppen met de garde, de koude melk aan toegevoegd.



**29** Roer er de kaas, wat geraspte muskaatnoot en, van het vuur af, de eierdooiers door.



**31** Het eiwit wordt met de garde voorzichtig door het mengsel geschept.



**32** De geboterde vormpjes worden voor twee derde gevuld met de soufflé-bereiding die vervolgens in een ovenschotel met een bodempje water worden geplaatst.



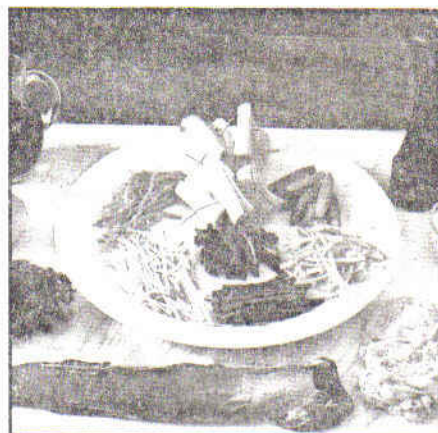
**33** De afgewerkte schotel; varkenshaasje, kaassoufflé, wortel en prei worden op een sauslaagje geschikt. De rest van de saus wordt apart geserveerd.



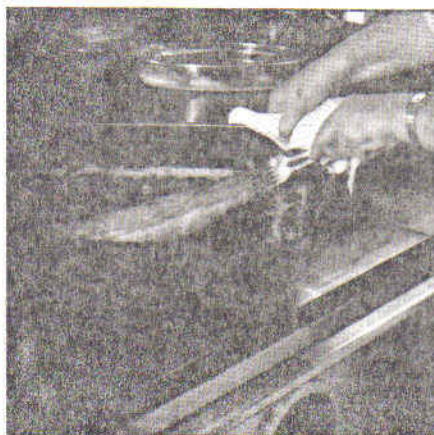
## Varkenshaasje in vleesnet en gevuld met fijne groenten



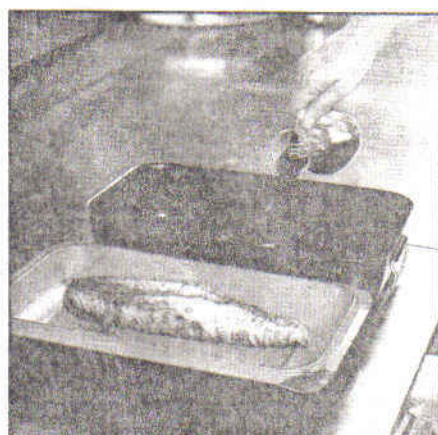
**16** Alle ingrediënten om de bereiding van het varkenshaasje te doen slagen. Het bosje peterselie is niet onontbeerlijk maar oogt wel fleurig.



**17** De groenten worden naar voorschrift klaargezet: paprika, selderie, prei en ui in julienne gesneden. Per persoon worden twee in chateau (spoelvormig) gesneden worteltjes en twee gehalveerde stukjes prei apart gehouden. De prei wordt met houten tandenstokers vastgehouden.



**21** In 50 g hazelnootkleurige boter wordt het vlees gedurende een vijftal minuten aan alle kanten mooi bruin gebraden. Dek de pan af en laat nog zes à zeven minuten op laag vuur sudderen. Prik liefst niet met een vork in het vlees om de sappen niet te laten wegvloeien.



**22** Het vlees wordt uit de braadpan gehaald en warm gehouden. De braadsappen worden losgemaakt met 2 dl kalfsfond (zie recept).

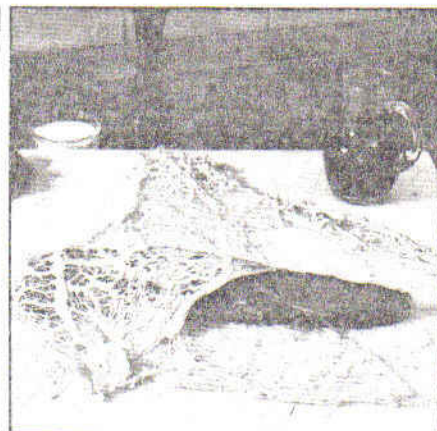




**18** Het varkenshaasje wordt over de gehele lengte open gesneden. Een scherp mes is een absolute vereiste om een mooie, gelijke snede te verkrijgen.



**19** De groenten worden in de vleesomslag geschikt. Ui, wortel, seiderie en prei werden twee minuten gekookt in gezouten water, de sperzieboontjes vijf minuten en nadien onder koud stromend water gespoeld. De paprika blijft rauw.



**20** Het vleesnetje wordt platgelegd; de gevulde varkenshaas wordt goed aangedrukt en in het vlies gewikkeld. Het teveel aan vlies wordt weggeknipt. Kruiden naar smaak met peper en zout.



**23** Wanneer de braadsappen losgeweekt zijn en opgenomen door de kalfsfond wordt de saus opgeklopt met de resterende 50 g boter.



**24** De saus is klaar. Ze is romig en glanzend.



**25** Het nog rozige vlees wordt in plakjes van ongeveer 1 cm gesneden.