

# Recepten dec 2001

## Aperitiefhapje: Lasagne van gerookte zalm (Groep 1: Leo)

45 MIN EENVOUDIG GOEDKOOP 4 PERSONEN

*Voor het flensjesbeslag:*

**Uw inkopen:** 2 eieren ~ 100g bloem ~ 2dl melk ~ 15g Solo Culinesse ~ snuifje zout ~ 100g crème Isigny (zure room) ~ 4 eetlepels groene kruiden: bieslook, kervel, dille\* ~ 200g gerookte zalm, zeer dun gesneden ~ 1 tomaat ~ kervelpluksels

\*:U kan de eetlepels groene kruiden vervangen door een mespunt KNORR *Jardinesse Fijne Tuinkruiden*.

- ✓ Meng de eieren met de bloem. Voeg de melk toe, Solo Culinesse en zout, en klop tot een glad beslag. Roer er de helft van de groene kruiden onder en bak dunne flensjes.
- ✓ Leg 4 flensjes op een werkvlak, lepel er wat zure room over, wat groene kruiden, daarop gerookte zalm, een flensje, zure room, kruiden ... Eindig met een flensje, druk wat aan.
- ✓ Pel en ontpit de tomaat en snijd het vruchtvlees in ruitjes. Snijd de flensjeslasagne in vierkantjes, leg op kleine bordjes en werk af met kervelpluksels en ruitjes tomaat.
- ✓ (Kreatieve Keuken)



## La poêlée de ris de veau aux truffes fraîches et champignons des bois.

**Zweverik met verse truffel en cantharellen. (Groep 4: Kamiel)**

4 PERSONEN

**Uw inkopen:** 200gr hartzweverik, goed schoongemaakt ~ 160gr cantharellen, goed schoongemaakt ~ 80gr mooie zwarte truffels ~ 120gr boter ~ ½ eetlepel gezeefde bloem ~ 1dl fond van kip ~ 1dl truffelnat van 1e kwaliteit ~ 150gr fond van kalfsvlees ~ zout en versgemalen peper

*In het glas:* Bij de zweverik:

- Een rijpe Pomerol uit een goed jaar (Château Lafleur) óf
- Een rijpe Margaux uit een goed jaar (Château Palmer) óf – voor de doorgewinterde fijnproever:
- Pulingy-Montrachet ('Les Truffières' van Sauzet), die de hele maaltijd kan begeleiden.

**Bereiding en afwerking (35 minuten):**

- ✓ Controleer of de cantharellen goed schoon zijn. U kunt ze beter niet wassen, want dan verliezen ze veel van hun aroma. Borstel ze liever schoon met een soepel borsteltje of veeg ze af met een vochtig doekje.
- ✓ Snijd de truffels in plakjes van 3 mm dikte. Leg ze op een bord en dek ze af met plastic folie.

- ✓ Verwarm de oven voor op 200°C.  
Laat 15gr boter smelten in een kleine braadpan.
- ✓ Bestrooi de zweverik intussen met zout en peper en wentel hem door de bloem. Leg de zweverik in de hete boter en laat hem rondom kleuren. Zet de pan dan ca. 10 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer de gaarheid door met de vinger op het vlees te drukken; als u vrij veel weerstand voelt\*, is de zweverik goed.
- ✓ Laat, terwijl de zweverik in de oven staat, 80gr boter bruin kleuren in een middelgrote pan. Bak de cantharellen op een vrij hoog vuur, maar pas op dat het niet te hard gaat. De paddestoelen mogen niet te donker worden. Schep ze regelmatig om en voeg na 2à3 minuten de plakjes truffel toen. Draai het vuur laag en laat het geheel nog 2 minuten pruttelen. Strooi er zout en peper over en giet er ½ dl fond van kip en het truffelnat bij. Roer de aanbaksels los en laat het geheel *inkoken* tot 2/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Roer er kalfsfond door.
- ✓ Haal de pan uit de oven en leg de zweverik op een voorverwarmd bord. Roer de aanbaksels in de pan los met ½ dl fond van kip en giet de aldus verkregen jus bij de paddestoelen (vorig punt).
- ✓ Laat de saus met de paddestoelen weer even aan de kook komen en klop er dan, van het vuur af, 25gr in stukjes verdeelde boter door. Proef of u voldoende zout en peper hebt toegevoegd.
- ✓ Snijd de zweverik in dobbelsteentjes van 6à8 mm en leg deze in een bergje op het midden van voorverwarmde diepe borden. Verdeel hierover de cantharellen en truffelplakjes met hun saus en serveer direct.

N.B. Als garnituur serveer ik hierbij, op aparte bordjes, spinazie of labbonen met bonekruid (p.300).

\*Bij deze methode kan het geen kwaad om dat ook van tevoren bij rauwe zweverik te doen, zodat u kunt vergelijken.

(Wijnants – Comme Chez Sois)

## **Ree met wildsaus en wintervruchten (Groep 2: Eddy)**

4 personen

**Uw inkopen:** 600 reerug (*filet*) – 2 sinaasappels – 4 kleine peren – 2 appels (*Golden Delicious*) – 200 g muskaatdruiven – 1 citroen – 50g veenbessen op siroop – 20g gemberpoeder – 50 ml witte wijnazijn – 100 ml wildsaus – 500 ml rode wijn – 100g boter – 40g suiker – peper en zout naar smaak

- ✓ Het ree komt gewoonlijk voor in de wouden van de gematigde breedtegraden en is i het jachtseizoen een graag geziene prooi. Zijn vlees staat bekend om de malsheid ervan, maar trekt zich bij de bereiding enigszins samen. Daarom dient men eerst de medaillons los te snijden en te bekloppen zodat de vezels langer worden en het vlees malser wordt.
- ✓ Wildsaus als begeleiding van wild is een klassieker uit de Engelse keuken. Met een hele reeks vruchten vormt hij de begeleiding van het ree. Beperk u echter tot vruchten die goed tegen hitte kunnen en bij de bereiding stevig van consistentie blijven. Daartoe hoort ook de peer, die met zorg moet worden uitgekozen. Freddy Van Decasserie beveelt de soort *Conférence* aan. Hij moet klein en rijp zijn, maar toch stevig, zodat hij bij het koken

niet uit elkaar valt. Neem voor de appel een Golden Delicious. Laat ze in hun kookvocht staan zodat ze hun kleur niet verliezen.

- ✓ De veenbessen (vossebessen) met hun wat zure smaak vormen een mooi contrast met de andere vruchten. Deze kleine rode bessen gaan uitstekend samen met wild. Ze zijn vanaf augustus vers te krijgen, maar ingemaakt smaken ze eveneens. Ook andere bont gekleurde vruchten kunnen een sieraad bij dit gerecht vormen, zoals mango en papaya, eventueel als vervanging voor het druiven-appel-mengsel.
- ✓ U kunt op dezelfde manier ook everjong bereiden.
- ✓ 1. Schil de peren, laat de steel zitten en pocheer ze in rode wijn met wat suiker. Pel de sinaasappels en verdeel ze in partjes. Snijd de sinaasappelschillen in stukjes en blancheer ze.
- ✓ 2. Ontbeen de reeruggen. Verwijder vel en vet. Snijd medaillons van 50g uit de filets, beklop ze, bestrooi ze met zout en peper en bak ze in 50g boter, maar laat ze roze vanbinnen. Houd warm.
- ✓ 3. Schil de appels en snijd ze in blokjes. Pocheer ze in een lichte siroop. Verwijder pitjes uit de druiven en pel ze. Halveer ze, verhit ze in 1 el siroop en meng alles met de veenbessen.
- ✓ 4. Ontvet de braadpan, verhit op hoog vuur met de suiker en laat enigszins karamelliseren. Voeg azijn, braadvocht en wildsaus toe. Kook in tot de helft. Haal door een zeef en breng op smaak met gemberpoeder en zout, en monteer met de boeter. Doe de geblancheerde sinaasappelschillen erbij. Serveer op warme borden.
- ✓ (Freddy Van Decasserie – Restaurant La Villa Lorraine te Brussel – 2 Michelin \*\*)



### **Bananenroom (Groep 3: Dirk)**

4 personen

**Uw inkopen:** 5 bananen ~ 1 kiwi ~ het sap van 1 citroen ~ 100gr poedersuiker ~ 20cl slagroom ~ 200gr platte kaas

- ✓ Klop de room op met de helft van de suiker. Pel 4 bananen en plet ze met een vork of pureepers. Begiet met de helft van het citroensap.
- ✓ Meng de bananenpuree onder de platte kaas en de rest van de suiker. Voeg er voorzichtig de slagroom aan toe. Voeg eventueel nog een beetje suiker of citroensap toe. Giet in dessertschaaltjes en bewaar koel.
- ✓ Om op te dienen: de laatste banaan in rondjes snijden en met de rest van het citroensap begieten. Ook de kiwi in rondjes snijden. De schaaltes versieren met de rondjes banaan en kiwi.
- ✓ (www.supergb.be)