

29 januari 2003



Voorgerecht(jes)



Gegratineerde toasts met camembert

1) Snij de korsten van het toastbrood, snij de sneden diagonaal in twee helften en laat ze lichtjes bruinen in de toaster.

2) Schil 2 kiwi's, snij ze in fijne schijfjes en verdeel ze over de toasts. Bestrooi alles met peper.

3) Snij de schil van de camembert en snij hem in schijfjes die u op de toasts schikt. Opnieuw bestrooien met peper.

4) Plaats de toasts onder de ovengrill. Eventjes tot de kaas smelt.

5) Versier met de laatste kiwi die u in schijfjes snijdt en dien onmiddellijk op met een slaatje met rozijnen.



VOOR
4 PERSONEN:

4 sneden toastbrood

1 camembert

3 kiwi's

1 soeplepel rozijnen

sla naar keuze +
vinaigrette



Onze
wijntip

BOURGOGNE
CHARDONNAY
Michel Laroche
M.O., 1993, 75 cl
Richtprijs op
14/12/94: 209 F

Funghi marinati Gemarineerde paddestoelen

Supersnel,
supereenvoudig

Smaken niet alleen heerlijk als voorgerecht, maar met sla ook als een kleine maaltijd of als bijgerecht, b.v. bij vlees.

voor 4 als voorafje

500 g oesterzwammen

zout, zwarte peper uit de molen

4 el goede olijfolie

1 bosje basilicum

3-4 teentjes knoflook

3-4 el citroensap

2 el droge witte wijn (als er toch al een fles open is...)

1 De grill voorverwarmen. De oesterzwammen aan repen scheuren. De steeltjes liever wegsnijden; die zijn nogal taai. De paddestoelen met zout, peper en de olie mengen en zo goed mogelijk naast elkaar in een ovenvaste schaal leggen.

2 De paddestoelen op ca. 10 cm afstand van het hete grillelement schuiven en 10-20 minuten grillen. Halverwege de schaal uit de oven nemen en de paddestoelen met de spatel omdraaien.

3 Tijdens het grillen de blaadjes basilicum met keukenpapier schoonwrijven en in reepjes snijden. De knoflook pellen en de teentjes door de knoflookpers drukken. Basilicum en knoflook door de paddestoelen mengen en nog 2 minuten grillen.

4 De paddestoelen in een schaal overdoen, het citroensap en de wijn in de ovenvaste schaal gieten en roeren tot het aanbaksel heeft losgelaten. Over de paddestoelen gieten en direct eten of alles eerst laten afkoelen. Een paar uur marinieren kan ook.

Zoveel tijd kost het: 20 minuten

Lekker erbij: vers witbrood

Calorieën per portie: 140

Soep

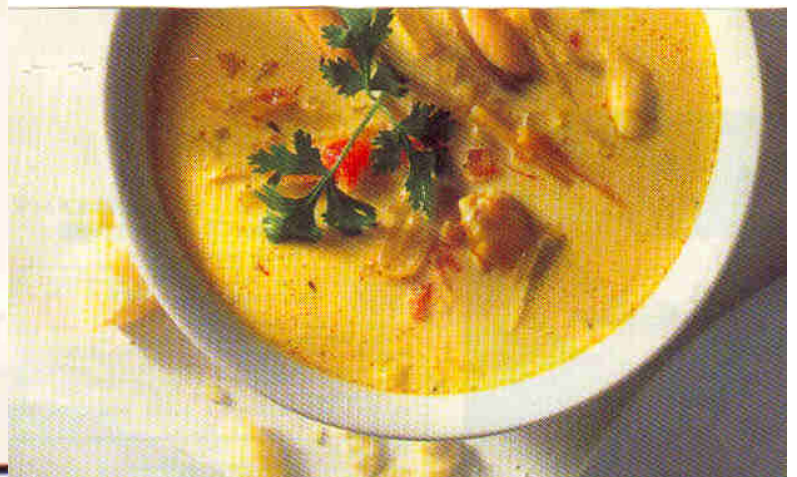
MOSSELSOEPJE MET VERSE KORIANDE

Nodig voor vier:

1 kg mosselen (Jumbo of Goudmerk), 2 dl droge witte wijn, 5 dl visfumet, 2 dl room, 1 stengel witte selder, 1 ui, 1 prei, 1 wortel, 2 teentjes knoflook, 4 tomaten, gepeld en ontpit, 1 bosje verse koriander, 1 bouquet garni (samengebonden tijm, laurier en peterseliestengels), olijfolie, peper en zout, saffraandraadjes

Kook de schoongemaakte mosselen met 1 dl witte wijn. Haal de gekookte mosselen uit de schelp en zeef het kookvocht. Snijd de prei, witte selder en wortel in julienne (fijne staafjes). Hak de ui, knoflook en tomaten fijn. Fruit prei, selder, wortel en ui in olijfolie onder voortdurend

roeren. Voeg de knoflook, de tomaten, de visfumet, het mosselvocht, de rest van de witte wijn en het bouquet garni toe. Laat alles tien minuten pruttelen. Doe de saffraandraadjes in de soep en laat alles nog een half uurtje trekken. De room in de pan gieten, kort laten doorkoken en op smaak brengen met zout en peper. Verdeel de mosselen over vier borden. Giet de kokendhete soep over de schelpdieren en versier met blaadjes koriander.



Hoofdgerecht

Of anders gezegd: à la Brabançonne

FAZANT OP BRABANTSE WIJZE

Met witlof en room

Voor 2 personen

1 jonge fazantehen

4 witlofstronken

5 cl wildfond

4 eetl. portwijn

80 gr boter

4 dl room

zout, peper van de molen

1. Maak de fazantehen schoon. Snijd ze in 8 stukken. Peper en zout. Was het witlof. Snijd de stronken in schuine repen. Gooi de bittere voet weg.
2. Laat de boter bruinen in een braadpan. Kleur de stukken vlees goudkleurig aan alle kanten. Voeg de portwijn en de wildfond toe. Laat 5 min. indampen.
3. Bedek het vlees met de witlofrepes. Doe een deksel op de pan en laat nog 5 min. sudderen.
4. Haal de stukken uit de pan. Houd ze warm onder een vel aluminiumfolie. Voeg de room bij het witlof. Laat tot de helft inkoken. Kruid bij indien nodig.
5. Schep het witlof op een schotel. Bedek het met de stukken fazant. Giet de roomsaus erop. Dien zeer warm op.

Tips

- Met wat citroensap op het einde vermengd, krijgt de saus nog meer pit.

- Serveer de onderbout van de fazant als laatste stukje.

Eenvoudig

Duur

Bereidingstijd 10 min.

Kooktijd 20 min.

kcal	1542
kJ	6561
eiwitten	68 g
vetstof	132 g
koolhydraten	13 g

Bakken stand 3 – 5 min.
Sudderen stand 2 – 10 min.
Inkoken stand 3 – 5 min.

Let wel -> een baktijd van 45 minuten lijkt meer wenselijk

Hierbij doen we nog wortelpuree: Neem hiervoor 5 kg aardappelen en 2 kg wortelen. Wortelen eerst stoven met een beetje ajuin. Daarna alles samen door de passe vitte

Verder komt er nog een tomaatje bij, zie hieronder.



Pomodori al forno

Tomaten uit de oven

Voor in de picknickmand

voor 4 als voorafje of koud bijgerecht

8 kleine, rijpe tomaten

zout, zwarte peper uit de molen

1 bosje peterselie

2 teentjes knoflook

50 g paneermeel

50 g versgeraspte Parmezaanse of Pecorino kaas

6 el olijfolie

1 De oven voorverwarmen op 200 °C (heteluchtoven niet voorverwarmen, straks op 180 °C). De tomaten wassen en dwars doorsnijden. Met de mespunt uit de bovenste helft de steelaanzet wegsnijden. De tomaten met zout en peper bestrooien en naast elkaar in een ovenvaste schaal zetten – met de snijvlakken naar boven.

2 De peterselie wassen en droogslaan. De blaadjes fijnhakken en van de snijplank in een schaalje schuiven. De knoflook pellen, uitpersen en door de peterselie mengen, evenals het paneermeel, de kaas en de olie.

3 Het mengsel over de tomaten verdelen en lichtjes aandrukken. De tomaten ca. 30 minuten in de oven zetten tot de kapjes mooi bruin zijn. Voor het opdienen laten afkoelen.

Zoveel tijd kost het: 45 minuten, waarvan slechts 15 minuten actief

Calorieën per portie: 250

Dessert



GEVULDE PEREN MET CHOCOLADESAUS

Nodig voor zes :

6 peren (Beurré Hardy)
het sap + reepjes schil
van 1 citroen
7,5 dl droge, witte wijn
het sap van 3 sinaasappels
2 kruidnagels
200 g griessuiker

Vulling :

5 verse, ongezouten
pistachenoten
60 g boter
1 flinke soeplepel
cacaopoeder
4 soeplepels griessuiker
3 soeplepels water
1 dl room
1 soeplepel bloedsuiker

Chocoladesaus :

250 g bittere chocolade
100 g griessuiker
1 dl verse room
een scheutje cognac

Het onderste stuk van de peren afsnijden en de peren langs de onderkant uithollen. De peren in een pan plaatsen die juist groot genoeg is. Witte wijn en citroensap toevoe-

gen. Water in de pan gieten tot de peren tot aan de steel-tjes onder staan. Aan de kook brengen en het sap van de sinaasappels, de kruidnagels, de griessuiker en de citroenzeste toevoegen. De gepocheerde peren na 20 minuten verwijderen en het gezeefde kookvocht tot een siroop inkoken. De siroop koud laten worden. De pistaches blancheren en fijnhakken. De boter mengen met cacao-poeder, griessuiker en water. Het mengsel in een pan 10 minuten op een zacht vuurtje verwarmen. De chocoladesiroop koud laten worden. 1 dl room met 1 soeplepel bloedsuiker opkloppen tot een crème chantilly. De crème voorzichtig mengen met de gehakte pistaches en de chocoladesiroop. De peren met de chocoladeroom opvullen.

De bittere chocolade smelten in een warmwaterbad en vermengen met cognac, water, griessuiker en verse room. De gevulde peren op borden schikken, omringen met chocoladesaus en overgieten met wijnsiroop.