

Aperitiefhapjes

Pruimen met gerookte eendenborst en courgette en Halloween-chips.

(Groep Leo – 4 p – 15 min.)

4 gedroogde pruimen – 1 zakje zwarte thee – 1 el suiker – 4 dunne plakjes courgette – 8 plakjes gerookte eendenborst – 4 stukjes gedroogde tomaat – 1 rode biet – 1 stuk pompoen

- Kook de pruimen 5 minuten in thee met een eetlepel suiker. Laat ze afkoelen en ontdoe de pruimen van hun pitten.
- Dompel de courgetteplakjes 1 minuut onder in kokend water en spoel ze koud.
- Rol de courgetteplakjes rond de pruimen. Steek er een prikker door en rijg er vervolgens een plakje gerookte eend en een gedroogde tomaat op.
- Snij de biet en de pompoen in zeer dunne schijfjes met behulp van een komkommerschaaf en frituur ze op 180°C tot ze krokant zijn. Strooi er voor het opdienen wat zout over.

Mosselen met Geuzebier. (Groep Leo – 16 p – 15 min.)

2 kg Jumbo mosselen – 1 ui – 1 groene selder – 150 g boter – tijm en laurier – 1 flesje Geuze – peper en zout – 1 dl room – 2 tomaten

- Maak indien nodig de mosselen schoon, was ze driemaal en laat ze uitlekken.
- Snij de ui en de selder fijn en stoof ze aan in wat boter met tijm en laurier, zonder te kleuren.
- Voeg de mosselen toe en overgiet ze met de helft van het Geuzebier, bestrooi met peper en zout en breng alles op een hoog vuur aan de kook met het deksel op de pot.
- Laat de mosselen 1 minuut koken, schud ze goed op en laat ze nog eens 2 minuten verder koken.
- Haal de mosselen van het vuur, giet het kookvocht door een fijne zeef in een pannetje en laat de mosselen afkoelen.
- Voor de saus: laat het kookvocht met de rest van het bier voor $\frac{3}{4}$ inkoken. Voeg er de room aan toe en laat nog eventjes doorkoken. Breng op smaak met peper en zout en werk af met een klontje boter.
- Pel de tomaten en snij ze in kleine dobbelsteentjes.
- Laat de mosselen in de schelp, of leg ze in een aperitieflepel (als de Rony ze heeft meegekregen van zijn vrouw!). Giet er van de saus over en garneer met een tomaat dobbelsteentje.

Halloweensoep met spinnen (Groep Kamiel – 4 p)

1 kg pompoenvlees (ontdaan van pitten en schil, in blokjes gesneden) – 3 uien (in blokjes gesneden) – 500 g gesneden wortelen – 50 g boter – 2 teentjes geperst knoflook – 1 teentje verse gember (fijngehakt) – 2 blaadjes laurier – 1 takje tijm – 1 el tomatenpuree – 2 l vleesbouillon – 2 flesjes Gouden Carolus Tripel - peper en zout – snuffje nootmuskaat – 2 el fijngehakte peterselie – $\frac{1}{2}$ l room
Voor de spinnen: 400 g gehakt – spaghetti

- Stoof de gesneden groenten in de boter, samen met de knoflook en de gember. Voeg de laurier, de tijm, de tomatenpuree en een klein snuffje nootmuskaat toe.
- Voeg de vleesbouillon en de tripel toe en laat de soep 30 minuten doorkoken.
- **Voor de 'spinnen'** maak je eerst ronde balletjes van het gehakt. Breek spaghetti'sprietten in 'spinnenpootjes' en steek er 8 in elk balletje. Kook de 'spinnen' 10 minuten in water in een aparte pot.
- Mix de soep fijn en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg nu voorzichtig de 'spinnen' toe aan de soep. Serveer met de gehakte peterselie en naar believen met een scheutje room.

Reefilet met bospaddestoelen en aardappelblinis (Groep Eddy – 12 p)

1200 g reefilet – 150 g boter – olijfolie – 750 g mirepoix van groenten (fijngesneden selder, wortel en uien) – 1 kruidenbosje – 30 jeneverbesjes – 15 kruidnagels – 1 el peperbolletjes – 3 knoflookteentjes – schillen van 2 sinaasappels, geblancheerd – 1 fles rode wijn – 15 dl wildfond – 250 g aalbessengelei – 6 fijngesneden sjalotjes – 1200 g bospaddestoelen (eikenzwammen, cantharellen, morieltjes, hoorn des overvloeds, eekhoortjesbrood, ridderzwammen,...), salieblaadjes

- Bak de mirepoix in de olijfolie. Doe er het kruidenbosje, de jeneverbessen, de kruidnagels, de peperbolletjes, sinaasappelschillen, zout en look bij.
- Doe hierbij de wildfond en de wijn. Laat gedurende een kwartier koken.
- Zeef de saus en laat tot de helft inkoken. Doe er de aalbessengelei bij en bind met een bruine instant roux of met molenaarsboter.
- Bak de sjalotjes in een pan en doe er de bospaddestoelen bij. Laat even bakken en doe in de saus.
- Bak het vlees mooi roze, kruid met peper en zout.

Aardappelblinis (12 p)

500 g boter – 700 g frietaardappelen – 150 g eiwitten – 3 eieren – 1 eidooier – 3 eetlepels bloem – 50 g melk – 3 eetlepels room

- De geschilde aardappelen opzetten en gaarkoken. Pletten of stompen en 1 eidooier bijvoegen. Afkruiden met peper, zout en nootmuskaat. Het geheel laten afkoelen.
- De eieren opkloppen, bloem toevoegen en roeren.
- Daarna 150 g eiwit erbij voegen en goed loskloppen.
- De room en de melk eraan toevoegen en afkruiden.
- Bij de aardappelen beetje bij beetje het eierbeslag toevoegen.
- Het geheel op een koele plaats zetten.
- In een tefalpan kleine aardappeltoefjes afbakken in olijfolie. (eventueel wat notenmix overstrooien).

Mascarponeartaart met mandarijntjes, geparfumeerd met Mandarine Napoléon. (groep Dirk – 8p)

8 lange vingers (boudoirs) – 2 blikken mandarijntjes (350 g) – 1 pakje bladerdeeg – 500 g mascarpone – 3 eieren – 40 g bloem – 100 g suiker + 3 el suiker – 2 zakjes vanillesuiker – 1 el citroensap – 4 el Mandarine Napoléon.

- Verkruimel de lange vingers en giet de mandarijntjes zorgvuldig af.
- Leg het deeg (met het bakpapier) in een taartvorm en prik er met een vork enkele gaatjes in. Bestrooi met de verkruimelde lange vingers.
- Meng de mascarpone met de 3 eieren, bloem, 100 g suiker, vanillesuiker, het citroensap en 2 el Mandarine Napoléon.
- Bedek de taart met het mascarponemengsel en leg daarop de schijfjes mandarijn. Overgiet het geheel vervolgens met nog enkele eetlepels Mandarine Napoléon.
- Bak de taart in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 30 à 35 minuten. Bestrooi de taart vervolgens met 2 à 3 eetlepels suiker en laat bruin worden in de oven gedurende 5 minuten. De mascarpone moet bij het opdienen goed opgestijfd zijn.

~~18 gedroogde pruimen~~
****4 zakjes zwarte thee**
~~4 el suiker~~
~~18 dunne plakjes courgette~~
~~36 plakjes gerookte eendenborst~~
~~18 stukjes gedroogde tomaat~~
~~2 rode bieten~~
~~1 stuk pompoen~~

~~2 kg Jumbo mosselen~~
~~1 u~~
~~1 groene selder~~
~~150 g boter~~
~~tijm en laurier~~
~~1 flesje Geuze~~
~~peper en zout~~
~~1 dl room~~
~~2 tomaten~~

~~4 kg pompoenvlees (ontdaan van pitten en schil, in blokjes gesneden)~~
~~12 uien (in blokjes gesneden)~~
~~2 kg gesneden wortelen~~
~~200 g boter~~
~~8 teentjes geperst knoflook~~
~~2 teentjes verse gember (fijngchakt)~~
~~8 blaadjes laurier~~
~~4 takjes tijm~~
~~1 potje tomatenpuree~~
****8 l vleesbouillon**
~~2 flesjes Gouden Carolus Tripel~~
~~peper en zout~~
~~nootmuskaat~~
~~peterselie~~
~~2 l room~~
~~Voor de spinnen: 1600 g gehakt~~
~~spaghetti~~

**** 2 kg reefilet**
~~600 g boter~~
~~olijfolie~~
~~1 selder~~
~~6 wortels~~
~~4 uien~~
~~1 kruidenbosje~~
~~30 jeneverbesjes~~
~~15 kruidnagels~~
~~6 knoflookteentjes~~

~~2 sinaasappels~~
~~1 fles rode wijn~~
**** 15 dl wildfond**
~~250 g aalbessengelei~~
~~6 fijngesneden sjalotjes~~
**** 1200 g bospaddestoelen**
(eikenzwammen, cantharellen, morieltjes, hoorn des overvloeds, eekhoorntjesbrood, ridderzwammen,...)
~~salieblaadjes~~

~~500 g boter~~
~~700 g frietaardappelen~~
~~150 g eiwitten~~
~~3 eieren~~
~~1 eidooier~~
~~3 eetlepels bloem~~
~~50 g melk~~
~~3 eetlepels room~~

~~24 lange vingers (boudoirs)~~
~~6 blikken mandarijntjes (350 g)~~
~~3 pakje bladerdeeg~~
~~1500 g mascarpone~~
~~9 eieren~~
~~120 g bloem~~
~~300 g suiker + 9 el suiker~~
~~6 zakjes vanillesuiker~~
~~1 fles citroensap~~
~~1 fles Mandarine Napoléon~~