



1. Bladerdeeglolly's

groep Eddy

Vel bladerdeeg, gerookte zalm, eigeel, sate-stokjes

Rol bladerdeeg uit, leg op het vel de gerookte zalm, oprollen en schijfjes van 1cm snijden. Eventueel met eigeel bestrijken voor de kleur. Een tiental minuutjes bakken in een oven op 200 graden. Een satestokje in de zijkant steken

2. Toastjes met wildpastei.

Wildpastei, toastjes, bosbessenconfituur Aperitief onmiddellijk schenken!

Patrijs met paddestoelen

groep Dirk

4 personen: 2 patrijzen, druivenbladeren, 4 repen spek, 2 sjalotten, 200g paddestoelen, 1dl wildfond, 1dl room, 1 appel, vetstof, peper en zout.

Halveer de patrijzen. Wrijf ze in met peper en zout. Bedek de patrijsborsten met spek en druivenbladeren en binden met keukentouw.. Bak in boter goudbruin aan elke kant gedurende een achttal minuten. Verder laten garen op een matig vuur, twintig minuten voor jonge en meer voor oude patrijzen.

Bak appelschijfjes in olijfolie eventueel met wat suiker.

Bak ook de paddestoelen en kruid met peper en zout.

Haal patrijzen uit de pan, giet braadvet af en doe in de pan de fijgesnipperde sjalot, de fond en de room en laat opkoken

Presentatie: Leg op het bord eerst paddestoelen daar bovenop het vlees, ertegen twee schijfjes appel en dresseer met de saus.

Hertekalffilet met winterse groenten

groep Etienne

Voor 6 personen: 850g hertekalffilet, 1 sjalot, 1 wortel, 0.5dl calvados, 1dl rode wijn, 1 theelepel tomatenpuree, 2dl rundsbouillon, 200g spruiten, 4 stronkjes witloof, 200g oesterzwammen, kroketten, peper,zout, vetstof, kroketten

Verwijder de vliezen van de filet en snij de uiteinden recht. Versnipper de sjalot en wortel. Bak het vleesafval in boter en voeg de versnipperde groenten toe. Als alles bruin gekleurd is calvados bijvoegen en volledig inkoken. Rode wijn erbij en de helft inkoken. Aanvullen met tomatenpuree, bouillon en peper en zout en zeef tenslotte de fond.

Kook de spruiten gaar en stoof de witloofstronkjes in boter. Bak het vlees langs alle zijden aan in een pan, bedek daarna met folie en laat nog 10 min nagaren.

Aanbaksel deglaceren met de fond.

De paddestoelen aanbakken in olijfolie en kruiden met peper en zout. Stoof de spruiten in boter. Versnijd het vlees in medaillons.

Presentatie: Schep paddestoelen in het midden, daarop de spruiten daarnaast het witloof en krokettes. Aan de andere kant het vlees in waaivorm. Giet de saus eromheen.



Dessert : Normandische appeltaart met calvados

groep Kamiel



*Vulling :Een vel bladerdeeg, 2 tot 3 appelen,6 el appelmoes,
Afwerking:2 eieren, 1dl room, 75g griessuiker, 100g amandelpoeder, 2el calvados*

Rol het deeg uit en bekleed hiermee een taartvorm met losse bodem (25cm).

Schil de appelen en snijd in dunne schijfjes. Schik ze op het deeg en bestrijk met appelmoes. Bak de taart ca 20 min in de oven op 225°.

Doe intussen de ingredienten in een kom en meng krachtig met garde tot een luchtige homogene massa. Stort dit mengsel over de halfgare taart en bak nog 15 tot 20 min. Laat afkoelen(lauw), bestrooi met poedersuiker en serveer met een glaasje calvados.