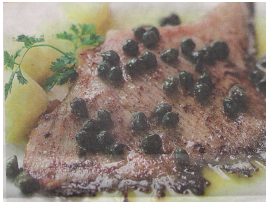


**Rog met botersaus en kappertjes** (4 pers) (groep Dirk) coach : Raymond

4 kleine rogvleugels, 200g boter, peper, zout, aardappelpuree, 4el ingelegde kleine kappers, gespoeld en afgedroogd

Spoel de rogvleugels en dep ze goed droog.

Verhit de helft van de boter tot ze hazelnootkleurig is, leg er de rogvleugels in en bak aan beide kanten mooi bruin. Doe ze over in een ovenschaal en laat verder garen in een voorverwarmde oven van ca.180°C of gaar ze verder in de pan. Giet

de boter uit de pan, doe er de rest van de boter bij, laat even schuimen en voeg de kappertjes toe. Kruid met peper en zout. Verdeel de rogvleugels over de borden, giet er de saus over en serveer onmiddellijk met aardappelpuree.

Westmalle Triple van de brouwerij van de Abdij van Westmalle.33 cl.

Westmalle Tripel wordt wel eens de 'moeder van alle tripels' genoemd. Dit type bier werd in 1934 voor het eerst in de abdij van Westmalle gebrouwen. De huidige formule blijft al sinds 1956 nagenoeg onveranderd. Het is een helder, goudgeel trappistenbier dat gedurende drie weken nagist in de fles. Het is een complex bier met een genuanceerde hopneus, zacht en romig in de mond, met een bittere toets gedragen door het fruit-aroma.

**Gebraseerde varkenswangetjes met Duvel** (groep Eddy) coach Lieven

- 1kg varkenswangen, boter, 140g ui, gestoofd, 20cc Duvel, 30cc bruine fond, 2 blaadjes laurier, 10g knoflook, 1 el graantjesmosterd,

voor de afwerking:- 1 ui, in ringen gesneden en gefrituurd, 1 pijpui, groen fijngesnipperd, 6 frietaardappelen geschild en in dikke frieten gesneden.

Het vlees aankleuren in wat boter. De gestoofde ui toevoegen samen met knoflook, laurier, tijm, Duvel, fond en mosterd. Laten opkoken, afschuimen en ca.3/4uur laten garen op een zacht vuurtje. Laten afkoelen en een nacht in de koelkast plaatsen. De dag nadien goed opwarmen en de saus deels laten inkoken. Pocheer de frieten 9 min. op 140°C in de frituurolie, laat afkoelen. Bak opnieuw 9min, laat terug afkoelen, bak nu

krokant en goudgeel op 185°C. Blokjes op borden leggen en afwerken met de uiringen, de pijpui en de frieten.

**De kracht van Duvel ondersteunt het pure karakter van de varkenswang.**

Duvel wordt met bijna dezelfde hoeveelheid gerst gebrouwen als gewone pils. Voor de gisting op de fles wordt suiker en gist toegevoegd waardoor het de heiderheid van pils behoudt, maar wel een aanzienlijk hoger alcoholgehalte krijgt. Het unieke karakter van Duvel krijg je door enerzijds het (geheime) recept en anderzijds de gebruikte-oorspronkelijk Schotse-gist-stammen. Duvel wordt bij voorkeur gedronken uit een tulpvormig glas waarin onderin een D is gegraveerd. Die gravering zorgt ervoor dat het bier parelt en daardoor beters maakt.

**Pannenkoekenkorfje met rode vruchten (6 pers)** (groep Kamiel) coach Mark

Zoete-pannenkoekenbeslag, 6el kristalsuiker, 1el citroensap, 200g verse kaas(kwark), 200g frambozen, 200g bosbessen, 100g bosaardbeien, 100g aalbessen, 4el cointreau, 4el poedersuiker, muntblaadjes

Voor pannenkoekenbeslag: 125g bloem, 2 eieren, snufje zout, 1/3 l vollemelk, 30g boter, olie of boter om te bakken, 1el suiker



Bak pannenkoeken volgens basisrecept. Neem kleine gratineerpotjes en beboter. Leg op elk potje een pannenkoek, druk aan zonder te scheuren. De rand wordt over de rand van het potje gevouwen, zo ontstaat er een korfje. Zet 20 min in voorverwarmde oven van 180°. Meng intussen 3 el kristalsuiker met citroensap en verse kaas en zet in koelkast. Doe de helft van de frambozen in roerzeef, meng met de cointreau en verdeel over de 6 borden. Haal de pannenkoekenkorfjes uit de potjes en plaats op het



bord. Vul de korfjes met de verse kaas en versier rondom met de resterende vruchten. Bestrooi met poedersuiker en garneer met muntblaadjes.

Serveer er een glaasje Chouffecoffee bij.

Basisrecept voor pannenkoeken (6pers)

Voor pannenkoekenbeslag: 125g bloem, 2 eieren, snufje zout, 1/3 l volle melk, 30g boter, olie of boter om te bakken en 1el suiker (voor zoet beslag)

Zeef het meel in een kom, maak kuiltje en breek er de eieren in. Voeg suiker bij voor zoete pannenkoeken. Goed mengen, zout bijvoegen en ook een vijftal lepels melk. Meng verder met spatel en voeg beetje bij beetje de melk toe. Tenslotte de gesmolten boter bijvoegen. Leg een doek over de kom en laat een half uurtje rusten.

Doe wat olie in de pan en bak de pannenkoeken op matig vuur. Draai om als de randen beginnen te kleuren en bak deze zijde ook goudbruin
