

**Gegrilde ganzenlever op lasagne en truffelsaus** (4 pers)

groep Dirk

250g ganzenlever, 8 vellen lasagne, 3 eierdooiers, 4ml truffelolie, 15ml water, peper, zout

Lasagne : kook in gezouten water de lasagne gaar.

Truffelsaus : Klop de eierdooiers met het water au bain marie tot een schuimige sabayon (10min) . Haal van het vuur en voeg onder voortdurend kloppen de truffelolie toe en kruiden met peper en zout.

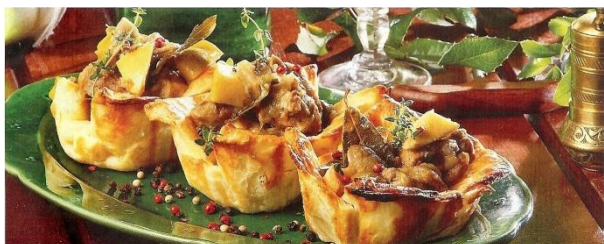
De ganzenlever zeer kort langs 2 zijden bakken in hete grill pan.

Dan 3 minuten in oven van 180°. Kruiden met peper en zout. Schik op het bord twee stukken lasagne, daarop sabayon en een stuk ganzelever.

**Kakkuufüves** (eenderagout met tijm in een gebakje) (voor 1kg vlees)

groep Eddy

- 1kg eend, 3 uien, boter (of eendevet), 2 laurierblaadjes, 200ml groentebouillon, 2-3 pastinaak, 250g paddestoelen, takjes tijm, 1 gele paprika
kruiden (voorzichtig) met : gulyáskrème, piros arany, erös pista, édes anna.
Bij gebrek hieraan : paprikapoeder(2tl).
- Voor het gebakje(6 à 8): 125g zelfrijzende bloem, 2 eieren, 1/3l melk(en/of water), 30g olie, aluminium bakjes



Snij de eend in kleine stukjes, versnipper de uien en stooft glazig in boter of eendevet. Voeg volgens uw smaak hier de hongaarse kruiden toe (of paprikapoeder) Voeg het vlees en in reepjes gesneden paprika toe en eventueel peper, zout en laurier. Voeg bouillon toe tot vlees net onder staat. Laat 40 tot 45 min zachtjes garen. Af en toe eens omroeren. Strooi er dan de tijm over. Snij de pastinaak en de paddestoelen

in stukken en voeg bij het vlees. Laat nog 10 a 15 min stoven.

Meng de bloem, eieren, snuifje zout, de vloeistof en de olie tot een pannekoekendeeg.

Bak dunne pannekoekjes. Schik deze pannekoeken in aluminiumvormen. Bak in een voorverwarde oven op 200° tot het deeg hard is. (15-20min). Even laten koelen.

Ontvorm en vul de korfjes met ragout.

Kersen-maanzaad strudel (4p)

groep Kamiel



1 vel bladerdeeg, 200g maanzaad, 1tl citroen/sinaasappelgeste, 2el suiker, 1el broodkruim, 1 ei, 1el gemalen amandelen, 250g zwarte kersen zonder pit uit pot, 1tl maizena, poedersuiker voor bestrooien, 1eigeel.

Verwarm de oven voor op 180°.

Leg op de bakplaat bakpapier. Meng maanzaad, schil, suiker, broodkruim, amandelen en eieren in een kom. Laat de kersen uitlekken en bewaar de helft van het sap. Meng in een pan de maizena en het bewaarde kersensap tot het kookt en indikt. Laten lauw worden.

Verwerk het bladerdeeg tot een rechthoek. Besmeer de rand met het mengsel leg er de krieke op met het ingedikt sap, laat een eindreepje vrij. Rol op en vouw de randen bij het rollen naar binnen. Eindig met de deegrand onder. Bestrijk met eigeel. Bak de rol op de bakplaat in 35-40 minuten. Serveer hem in plakken, warm of koud, bestrooid met poedersuiker en eventueel met (ijs)(slag)room.

NB : Het maanzaad fijnmalen met koffiemolen. Voor een kersen-kaas strudel vervang je het maanzaad door 200g ricotta

Lieven, Marc, Pol, Raymond, Tjenne : hapjes, drank, tafelschikking, de handdoeken

Nb : In het hoofdgerecht is de gans vervangen door eend.