

## muses

### Haringhapje met appel

Nodig (16 pers):

- 4 zure haringen - Verse dille - 2 appels (rode schil)
- Kaviaar of zwarte lompviseieren

Laat de haring uitlekken en snijd in blokjes. Hak de dille fijn en rol er de haringblokjes door.

- Snijd de appel ongeschild in 4 stukken. Haal het klokhuis eruit en snijd de kwartjes in dunne schijfjes.
- Verdeel de haring en appelschijfjes over potjes. Schep er wat zure room over. Werk af met een toefje kaviaar of lompviseieren en een takje dille.

### . Patat met grijze garnalen

### . Scampi in 't groen

## ol-au-vent met kalfszwezerik

<b><u>Ingrediënten :</u></b>  voor 4 personen <ul style="list-style-type: none"><li>• 400 g kalfszwezerik</li><li>• 150 g gehakt (kalf - varken)</li><li>• broodkruim</li><li>• 1 ei</li><li>• peper en zout</li><li>• 250 g champignons</li><li>• 1 teentje look</li><li>• sap van een halve citroen</li><li>• boter</li><li>• 1 vel bladerdeeg</li></ul>	  voor de saus <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 dl gevogeltesfond</li><li>• 1 sjalot, fijngesnipperd</li><li>• 1/2 dl witte wijn</li><li>• 1 takje rozemarijn</li><li>• 1/2 dl room</li><li>• muskaatnoot</li></ul>
voor het schuim van paddenstoelen  100 g paddenstoelen (dit mag een mengeling zijn van gedroogde champignons, morieljes, bospaddenstoelen...), 1/2 teentje look, peper en zout, 1 takje tijm, 1 takje rozemarijn, melk	

### **Bereiding :**

- 1 - Blancheer de kalfszwezeriken, ontvlies ze en laat ze gedurende een nacht onder een licht gewicht koud worden. Indien gewenst kan je nadien de zwezeriken braiseren: leg fijn gesneden ui en wortel in een braadslee, omwikkel de zwezerik met spek en leg op de groenten. Overgiet met kalfsfond en plaats gedurende een 20tal minuten in oven. Verwijder het spek en laat afkoelen. Het braisseervocht is een uitstekend alternatief voor de hier beschreven saus. Enkel nog room en citroensap toevoegen.
- 2 - Bereid het schuim van paddenstoelen. Laat de paddenstoelen gedurende een tweetal minuten koken in melk samen met wat peper en zout, een half teentje look, heel weinig tijm en rozemarijn. Laat dan het geheel gedurende twee uur afkoelen.
- 3 - Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak het af tussen twee bakplaten in de oven op 180 °C. (15 minuten in midden van oven) en snij vervolgens in plakken van 4 x 12 cm
- 4 - Bak de kalfszwezeriken in geklaarde boter tot ze krokant zijn.
- 5 - Meng het ei, peper en zout en broodkruim onder het gehakt.
- 6 - Maak balletjes van het gehakt en blancheer ze.
- 7 - Bak de champignons in de boter en voeg er desgewenst een teentje look bij
- 8 - Bereid de saus. Laat de gevogeltesfond inkoken samen met de fijngesnipperde sjalot, de witte wijn, de nootmuskaat, het takje rozemarijn en de room. Werk de saus op met boter en klop op en voeg er op het einde het citroensap bij.  
Het braisseervocht is een uitstekend alternatief voor de hier beschreven saus. Enkel nog room en citroensap toevoegen.
- 9 - Mix vervolgens de gekookte paddenstoelen (stap 2) met de mixer tot schuim, klop eiwit op en meng met paddestoelenmix.
- 10 - Bordpresentatie. Leg eerst een laagje champignons, kalfszwezeriken en balletjes op het bord. Leg daarop een laagje bladerdeeg, vervolgens opnieuw een laagje kalfszwezerik, champignons en balletjes en ten slotte daarop een laatste laagje bladerdeeg. Dresseer het bord met de saus en het schuim van paddenstoelen en werk af met een takje rozemarijn

### **To Do:**

Zorgen dat balletjes en paddenstoelen gebakken klaarstaan, zwezerik in porties van 4 pers opdelen en opbakken  
Opwarmen bladerdeeg in bordenwarmer



## arpaccio van tomaat met langoustines (Peter Goossens)

Nodig (4p): 3 tomaten – 16 langoustines (16/20) - 30 g panko – 4 g madras curry – olijfolie -) - gemengde salade (frisée, rucola, kropsla,...)

voor de currymayonaise: 100 g mayonaise – 8 g madras curry – 6 g honing – 2 el sojasaus – 2 el kirsch

voor de vinaigrette: 1 dl olijfolie – 15 cl dragonazijn – 60 cl sojasaus – 60 g versnipperde sjalot – 20 g gehakte peterselie

1. De tomaten in kokend water dompelen, verfrissen, en in filterdunne plakjes snijden.
2. Pel de langoustines, meng de panko met de curry, paneer de staarten en bak ze krokant in olijfolie
3. Meng voor de currymayonaise alle ingrediënten
4. Meng all ingrediënten voor de vinaigrette
5. Leg de schijfjes tomaat op de borden, besprenkel met de vinaigrette, leg er de langoustines op en werk af met het slaatje en enkele toefjes mayonaise

### To Do:

Opletten dat de tomaten niet te lang in koken water liggen

## Bisque d'Homard (Peter Goossens)

1 kg kreeftenkoppen – scheut cognac – 3 el tomatenconcentraat – 8 tomaten, in stukken gesneden – 1 fles zoete witte wijn – 1 l room – 2 l gevogeltefond  
2 uien, in stukken gesneden – 3 wortelen, in stukken gesneden – 2 stengels bleekselderij, in stukken gesneden – 1 takje tijm – 2 blaadjes laurier

1. Stoof de groenten aan tot ze licht gekleurd zijn, zet apart.
2. Hak de kreeftenkoppen in stukken,, kleur ze aan en blus met de cognac. Doe er de groenten bij, samen met de tomaat en het tomatenconcentraat, laat even meestoven en bevochtigt met de wijn en de gevogeltefond.
3. Kook 20 min op een zacht vuurtje en zeef
4. Voeg de room toe en laat nog even koken

## Hertenkalf met stampot van witloof en bloedworst (Sergio Herman)

300 g hertenkalf – peper – fleur de sel – 1 bloedworst

Saus: afsnijdsels van het hert – boter – 1 ui gesnipperd – 1 teentje knoflook gesnipperd - 2 champignons fijngesneden – 2 el rode wijnazijn – 1 dl port – ½ dl rode wijn – 2,5 dl wildfond – 2,5 dl verse kippenbouillon

Stampot met witloof: 4 aardappelen – 4 stronkjes witloof – boter – ¼ ui fijngesneden – 1 teentje knoflook fijngesneden – suiker – 1 el rode wijnazijn – peper en zout – enkele el vleesjus – 1 el gehakte peterselie - 1 el boter – 1 scheutje room - 1 el witte azijn

Salade van rode biet, jonagold en witloof: 1 rauwe rode biet, geschild, in plakjes gesneden – 1 jonagold, klokhuis verwijderd en in fijne reepjes gesneden – 1 stronkje witloof, in reepjes gesneden

Afwerking: busseltje waterkers

### HERTENKALF

Verwarm de oven voor op 190°C. Kruid het vlees met peper en zout. Bak het aan in de oven. Laat nog 4 tot 5 min bakken in de oven. Verpak het vlees in aluminiumfolie en laat het 5 min rusten. Hou de braadsappen bij voor de saus en de stampot. Versnij het vlees en kruid het met fleur de sel en peper.

### Saus

1. Bak de afsnijdsels kort aan in boter. Stoof de ui, look en champignons aan in boter. Doe de afsnijdsels erbij. Blus met de rode wijnazijn, port en rode wijn en laat tot 1/3 inkoken. Voeg de wildfond en de kippenbouillon toe en laat tot iets minder dan de helft inkoken.
2. Giet door een zeef. Bind de saus met een beetje boter en de vleessappen van het gebraden vlees.

Stampot: Kook de aardappelen gaar. Stoof het witloof aan in boter samen met de ui en het teentje knoflook.

Voeg wat suiker, rode wijnazijn, peper, zout en enkele el vleesjus toe en laat karameliseren. Stamp de aardappelen. Maal het witloof fijn in de mixer en meng het onder de aardappelen. Werk af met de boter, room, gehakte peterselie en, om wat op te frissen, met de witte azijn.

Bloedworst: snij de bloedworst in schijfjes en bak die om en om in boter. Leg ze op een keukenpapier om het vet te absorberen.

Salade: meng alle ingrediënten voor de salade

Afwerking: vorm met een ijsschep een bolletje stampot en leg het in het midden van het bord. Werk daarrond af met de sneetjes hertenkalf, schijfjes bloedworst, de salade en een takje waterkers. Lepel tot slot nog wat saus rond het vlees.

# Paling in 't groen

## Ingrediënten :

- voor 4 personen

800 g verse paling (panklaar), in stukken gesneden – 2 sjalotjes, fijngesnipperd – boter – 8 dl visfumet  
verse kruiden\*: 120 g spinazie – 40 g dille – 40 g dragon – 40 g peterselie – 40 g zuring – citroensap (naar smaak)

\* houd wat blaadjes apart voor de afwerking

## Bereiding :

1.



Spoel de paling schoon onder de kraan en dep droog. Stoof de sjalotjes aan in wat boter, doe over in een braadslede en verdeel de paling over de sjalotjes. Blus met de visfumet en laat gaar worden (tijd afhankelijk van de dikte van de vis) onder boterpapier in een voorverwarmde oven op 120°C. Kook de kruiden allemaal samen kort op een hevig vuur. Giet af, verfris onder koud stromend water, laat uitlekken en mix tot een coulis. Breng op smaak met citroensap. Neem de paling uit het kookvocht en houd warm. Zeef het kookvocht en kook in tot sausdikte. Meng de kruidencoulis door het ingekookte vocht, doe er de paling in en laat alles goed doorwarmen, zonder te laten koken. Werk af met blaadjes kruiden en serveer met frietjes. (of met stevige sneden volkoren brood).

## Surprise van rode vruchten

Voor de gelei van rood fruit: 135 g suiker – 300g vruchtenpuree van gemengd rood fruit (diepvries)– 12 eetl rode vruchten, vers of diepgevroren (frambozen, kersen,...) – 3 gelatineblaadje

Voor de crumble: 150 g boter – 150g suiker – 150g eierdooiers – 150g bloem – 60g gehakte hazelnootjes

Voor de champagnesabayon: 12 eierdooiers – 24 eierdopjes champagne – 12 eierdopjes suiker

Wit schuim: 150g eiwit – 150g suiker

1. Gelei van rood fruit: Warm de vruchtenpuree en de suiker op tot de suiker opgelost is. Voeg de geweekte, uitgeknepen gelatine erbij, meng en roer goed. Giet een bodempje in het gewenste glas. Doe er wat rode vruchten in. Laat dit opstijven in de koelkast.
2. Crumble: Meng de boter samen met de suiker. Voeg er de eierdooiers, bloem en gehakte hazelnootjes aan toe. Doe het deeg op een bakplaat en bak het af op 20 à 30 min op 150°C. Haal uit de oven, laat afkoelen en hak het grof.
3. Champagnesabayon: Meng de suiker, champagne en de eierdooiers. Zet het op een heel laag vuurtje of plaats het in bain-marie en klop het luchtig op. Deze bereiding mag zeker niet koken.
4. Wit schuim: klop het eiwit en de suiker stevig op.
5. Afwerking: Haal het glaasje uit de koeling. Doe de afgekoelde crumble in het glas. Schep de sabayon op de crumble. Doe het eiwitschuim er bovenop. Je kan dit desgewenst lichtjes laten kleuren onder grill. Werk het glaasje af met wat rode vruchten en poedersuiker. Serveer meteen.

## Moelleux au chocolat (Jeroen meus)

### extra benodigdheden:

- 4 metalen serveerringen (diameter ongeveer 7 cm)
- een zeef
- een (plastic) spuitzak
- een vel bakpapier of een ovenmatje van siliconen
- een keukenweegschaal

*Let op:* Het is belangrijk dat je tussendoor het beslag laat afkoelen, en dat je bakt vlak voor het serveren. Dit gerecht kan je al op tafel zetten vanaf €3 per persoon.

De ingrediënten in dit recept zijn voor **4 personen**. Wil je dit voor meer of minder personen klaarmaken? Dat kan: 1 persoon 2 personen **4 personen** 6 personen 8 personen

### ingrediënten

- 100 g donkere chocolade
- 110 g boter
- 50 g gezeefde bloem (patisseriebloem)
- 100 g suiker
- vanille-ijs en/of vers rood fruit
- 4 eieren

### bereiding

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Dat is zeer belangrijk voor het eindresultaat.
- Neem de helft van de eieren en meng ze volledig met de suiker. Doe hetzelfde met de dooiers van de andere helft.
- Zeef de bloem in de mengkom en klop het geheel goed los tot je een homogene massa krijgt.
- Smelt de chocolade samen met de boter en voeg ze toe aan het mengsel.
- Giet het geheel in een gesloten spuitzak. Laat deze afkoelen in de koelkast, zodat het mengsel wat kan opstijven.
- Bak de moelleux vlak voor het serveren. Tot zolang kan het beslag in de koelkast blijven liggen.
- Laat de oven voorverwarmen op 210°C. Hou de bakplaat apart.
- Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens wat bloem over. Dat is belangrijk om de gebakjes later makkelijk los te maken uit de vorm.
- Plaats de ringen op de bakplaat, op een vel bakpapier of een siliconenmatje. Spuit dan het beslag in de vormpjes. Let op: vul elke ring voor 2/3 met het beslag. Het gebak zal rijzen in de oven.
- Bak de moelleux 8 à 10 minuten in de oven op 210 °C. De baktijd hangt af van het type oven.
- Maak de gebakjes voorzichtig los en zet er ééntje op elk dessertbord. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Meteen serveren!
- Serveer de warme moelleux met een bol vanille-ijs en/of een beetje vers rood fruit.