



Amuse (groep Eddy)

Cappucino van erwt met King Crab

Voorgerecht (groep Etienne)

Konijnenrug gevuld met foie gras

Hoofdgerecht (groep Dirk)

Konijn met Rodenbach

Dessert (groep Eddy)

Crème Brulee van pompoen met pittig kaneelijs

Amuse (groep Eddy)

Cappucino van erwt met King Crab



BENODIGDHEDEN

Dranksuggestie: Cava

- ✓ Diepvrieserwten 800gr
- ✓ Verse munt
- ✓ Kippenbouillon 12dl
- ✓ Room 5dl
- ✓ Grijze garnalen 500gr
- ✓ King Crab (poten) 4 blikken (of een grote schaar de man?)
- ✓ Serranoham 16 sneden

WERKWIJZE

Laat de erwten samen met de munt 1 minuut koken in gezouten water. Giet af en laat schrikken in ijskoud water (voor de groene kleur). Pureer de munt en erwten en voeg de bouillon toe. Mix alles tot een gladde massa. ***Hou enkele volledige erwten apart!***

Haal het mengsel door een ***puntzeef*** en smaak af met peper en zout.

Klop de room lichtjes stijf op. Laat de serranoham in de oven drogen op 80°C gedurende 15 minuten.

Doe in een glaasje op voet een beetje garnalen, leg daarop enkele stukjes King Crab (***vooraf goed laten uitlekken***). Leg hierop ook de hele erwten.

Overgiet met de erwten soep.

Breng een laagje room bovenop het soepje aan.

Werk af met een muntblaadje en een stuk gedroogde ham als garnituur.

Tips

Dit gerechtje kan je helemaal op voorhand klaarmaken (soepje opwarmen, maar niet koken)

De room pas toevoegen na het opdienen.

Voorgerecht (groep Etienne)

Konijnenrug gevuld met foie gras



BENODIGDHEDEN

Dranksuggestie: Witte licht zoete wijn (Gewurtztraminer)

- ✓ Konijnenrug met buikflap 4 stuks
- ✓ Foie Gras 300gr
- ✓ Varkens-kalfsgehakt 400gr
- ✓ Sjalot 2
- ✓ Boter 200gr
- ✓ Bospaddenstoelen 400gr
- ✓ Rozijnen 4 eetlepels
- ✓ Darmnet 400gr (of keukentouw/net)
- ✓ Armagnac 4 eetlepels
- ✓ Azijn
- ✓ Aluminiumfolie
- ✓ + benodigdheden PASTA: (kamiel)

WERKWIJZE

Doe de dag ervoor **de rozijnen** in een kom, overgiet met de Armagnac, voeg 2 eetlepels water toe en laat weken tot de volgende dag.

Maak de **paddenstoelen** schoon met een vochtige doek. Snij het harde uiteinde van de stelen en hak vervolgens grof met een mes. Laat 20gr boter schuimen in een sauteerpan, voeg de fijngehakte sjalot en vervolgens de paddenstoelen toe. Laat bakken tot het vocht is verdampt. Kruid met peper en zout en voeg vervolgens de uitgelekte rozijnen toe. Laat nog 1 à 2 minuten al roerend bakken en haal van het vuur. Voeg de vleesvulling toe en meng goed.

Laat het **darmnet** weken in een grote kom koud water met wat azijn.

Leg de **filets** met de buikhuid plat op het werkvlak, kruid met peper en zout en bedek de met de vulling met paddenstoelen. Schik vervolgens de foie gras in fijne plakjes in het midden. Rol de ruggen op rond de vulling. Leg elk rugstuk op een goed uitgewrongen stuk darmnet en omwikkel. Bind vast zoals een gebrad.

Schroei in een stoofpan de rugstukken rondom dicht in 20gr boter (samen met de beenderen). Voeg vervolgens 3 eetlepels water en het weekwater van de rozijnen toe. Dek de pan af en zet 15 minuten in de oven op 240°C.

Wikkel de konijnenruggen na de baktijd in **aluminiumfolie** tot net voor het versnijden in plakken. Serveer ze met gebakken paddenstoelen en hun gedeglanceerd, ingekookt en met klontjes koude boter gebonden bakvocht. **En verse pasta!**

Hoofdgerecht (groep Dirk)

Konijn met een sausje van Rodenbach, crème van aardappelen en emameboontjes

BENODIGDHEDEN

Dranksuggestie: Franse Bordeaux

- ✓ Konijnenfilets 16
- ✓ Konijnenbouten 12
- ✓ Rodenbach 4 fleskes
- ✓ Ename boontjes 100 sts (diepvriesvak)
- ✓ Prinsessenboontjes 50sts
- ✓ Aardappelen (bloemige) 3 à 4 kg
- ✓ Kippenbouillon 4dl
- ✓ Room 3dl
- ✓ Kruidentuiltje
- ✓ Peper, zout, boter
- ✓ Nootmuskaat



WERKWIJZE

Van de konijnenbouten maken we een **ragout**. Smelt boter in een pan en bak de bouten langs alle kanten aan. Kruid met peper en zout en blus met het bier. Voeg het kruidentuiltje toe. Laat afgedekt op een zacht vuur gaar braiseren (45 minuten). Het doel van braiseren (smoren) is het garen en zacht maken van ingrediënten die door hun samenstelling niet geschikt zijn voor korte bereidingstechnieken.

Verwijder de beenderen en het kruidentuiltje en versnijdt het vlees in fijne stukjes met een mes. Kruid de ragout goed.

Snijd de **konijnenfilets** van de karkas of koop filets. Kruid ze met peper en zout. Korst de filets aan in boter (aan elke zijde 1 minuut), laat even rusten en versnijdt. De filets worden apart gedresseerd op het bord naast de ragout.

Bereid het **sousje** in de pan van de gebakken filets: voeg 1dl room bij het bakvocht van de filets, kruid met peper en zout. Snijd de champignons in vier en voeg toe. Laat 5 minuten inkoken. Zeef het sousje en werk het zeefvocht op koude klontjes boter. Roer goed en laat even inkoken.

Boontjes: haal de emameboontjes uit de pel en stoof ze even aan in boter. Voeg de kruiden toe. Blancheer de prinsessenboontjes.

Aardappelcrème: schil de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar in de kippenbouillon, samen met de room. Giet af en vang het vocht op. Pureer de aardappelen met de boter en de kruiden. Voeg vocht toe naargelang de gewenste consistentie. Zet even de mixer in de puree om een vloeiende aardappelcrème te bekomen. Houd warm met deksel in een oven van 90°C.

Dresseer het bord: warm de ragout en de boontjes even op. Haal de crème uit de warme oven. Garneer de groentjes, aardappelen en vlees mooi op het bord en serveer.

Dessert (groep Eddy)

Crème Brulee van pompoen met pittig kaneelijs

BENODIGDHEDEN

Dranksuggestie: Koffie

✓ Pompoen	2 kleintjes	
✓ Eierdooiers	12	(niet aankopen en bussen crème brûlée gebruiken)
✓ Room	1l	
✓ Rietsuiker	250gr	
✓ Vanillestok/suiker		
✓ Nootmuskaat, kaneel		
✓ Eierdooiers	16	
✓ Suiker	300gr	
✓ Volle melk	1l	
✓ Room	4dl	
✓ Kaneelstokken	16 (ook vr presentatie?)	
✓ Sichuan peper	4 theelepels	
✓ Boter	200gr	
✓ Eiwit	200gr	
✓ Suiker	200gr	
✓ Bloem	200gr	



WERKWIJZE (voor de kookles gebruiken we crème van Débic)

Crème brûlée: roer de dooiers met de suiker los. Kruid naar smaak. Meng met het pompoenvlees en de room. Giet in schaaltes en gaar ze 30minuten au bain-marie in een oven van 90°C. Controleer of ze gaar zijn en geef ze indien nodig wat meer tijd. Zet in de koeling en bestrooi ze met rietsuiker en “brand” op het moment van serveren.

Kaneelijs: Breng de melk en de room met de specerijen aan de kook. Laat een half uur trekken. Klop de dooiers en de suiker luchtig en bijna wit. Voeg er de hete melk aan toe en verwarm al roerend tot 8°C. Zeef, laat afkoelen en draai tot ijs.

Koekje: Smelt de boter en houd vloeibaar. Roer de suiker door het eiwit. Meng er de bloem en de boter door. Schep op een bakplaat en bak in een oven van 180°C tot de randen goudbruin zijn.