



Pick Your Poison

ANTIDOTE.—After an emetic, give sweet oil, butter or milk and Hydrated Oxide of Iron.

1. | APERITIEF

Surprise from Herre.

2. | VOORGERECHT

Pompoensoep met wortel, gember en grijze garnalen.

3. | HOOFDGERECHT

Hertenstoof met pompoen en kruidnoten & pastinaakchips.

4. | DESSERT

Halloween nagerechten-pallet



Pompoensoep met wortel, gember en grijze garnalen

Ingrediënten voor 8 personen:

300 g Noordzeegarnalen	vingerdik stukje gember
350 g pompoen	2 sneetjes wit brood
1 wortel	enkele blaadjes dragon
1 ui	scheutje olijfolie
1 stronk witte selder	klontje boter of scheutje room
1,5 l verse kippenbouillon (1 blokje)	zwarte peper

Bereidingswijze

Snij de pompoen, wortel, ui, gember en selder in fijne stukjes en stoof lichtjes aan zonder te kleuren. Blus met de kippenbouillon en laat ongeveer een uurtje sudderen. Mix en zeef de soep vervolgens.

Werk de soep af met een klontje boter of een scheutje room, voor een rijke en zachte smaak. Voeg er op het laatste moment, net voor het serveren, een flinke hand grijze garnalen en brood-cROUTONS bij en versier met een gulle portie zwarte peper van de molen.



Hertenstoof met pompoen & pastinaakchips

Ingrediënten voor 4 personen

1 KG HERTENSTOOFVLEES	2 EL MOSTERD
1 GROTE UI	1 EL 'LUIKSE SIROOP'
1 TEENTJE KNOFLOOK	1 POTJE WILDFOND (3,8 DL)
LAURIERBLAADJES	33CL GOUDEN CAROLUS
3 KRUIDNAGELS	1 EL BLOEM
2 SNEETJES PEPERPOEK MET GEMBER	3 EL BOTER

Zet een braadpan op het vuur, laat heet worden en smelt er een lepel boter in. Kruid het vlees met peper en zout en korst de stukjes hert rondom in de hete boter. Bij voorkeur doe je dit in enkele keren zodat het vlees goed dichtgeschroeid wordt. Het vlees hoeft niet gaar te zijn, want het gaat verder tijdens het stoven.

Pel de ui en de knoflook en snipper fijn. Zet een pan op het vuur met een lepel boter en fruit er de ui en de knoflook in. Bestrooi met de bloem en voeg er de gekorste stukjes hert bij. Meng even en blus dan meteen met de wildfond en de Gouden Carolus. Voeg de laurierblaadjes, de kruidnagels en de 'Luikse Siroop' toe.

Snijd 2 sneetjes van de peperkoek en besmeer met mosterd. Leg de peperkoek met de mosterd naar beneden op de stoverij en breng aan de kook.

Draai het vuur wat lager, zet een deksel op de pot en laat het vlees garen gedurende 2 à 2.30 u tot het vlees gaar en mals is..

Verwarm de oven voor op 200°C. Spoel de krieltjes en verdeel ze gelijkmatig over een ovenschaal. Schik er enkele klontjes boter op. Kruid met peper en zout, gedroogde rozemarijn en gaar in de oven gedurende ± 30 min tot ze mooi goudbruin zijn.

Pastinaakchips

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram pastinaak Chilipoeder

Maak de pastinaak schoon en snijd ze in dunne plakjes dit kan met een mandolien of eventueel met de kaasschaaf. Zet de kaasschaaf neer en haal de pastinaak langs de kaasschaaf. Maar natuurlijk kan je ze ook gewoon met de hand in plakjes snijden, zorg dat je ze niet te dik snijd dan.

Haal ze door de olijfolie en laat overtollige olie eraf glijden

Leg op een bakplaatje

Bestrooi ze met wat zout en paprika poeder (chilipoeder is ook lekker)

Doe ze in een oven van 160 graden en bak ze voor ongeveer 25 minuten

Leg ze op wat keukenpapier om ze af te laten koelen

Desserts

Schuimspookje

Ingrediënten voor 4 personen.

2 eiwitten 50 gram suiker 50 gram poedersuiker
--

De oventemperatuur in het recept is 90 graden. Je bakt de eiwitten namelijk niet, maar je droogt ze. Dat heeft tijd nodig. Hogere temperatuur en kortere 'baktijd' geeft geen goed resultaat!

Verwarm de oven voor op 90 graden.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Warm de bakplaat niet voor.

Doe de eiwitten samen met een vleugje citroen in een vetvrije kom. Klop ze. Als ze al wat stijf zijn geworden, voeg je beide suikers in een dun straaltje toe terwijl je blijft kloppen. Blijf kloppen totdat het eiwit zo stijf is, dat het in pieken blijft staan.



Doe het eiwit over in een spuitzak. Maak kleine vormpjes (schuimpjes).

Schuif de bakplaat in de oven. Laat anderhalf tot twee uur drogen in de oven. Als het eiwit helemaal droog is, zet je de oven uit. De schuimpjes laat je in de oven afkoelen. Zet de oven deur op een kiertje. Als ze zijn afgekoeld, schuif je ze gemakkelijk van het bakpapier.

afwerken met 2 "oogjes" in chocolade.

Ovenappeltjes met gedroogde vruchten

Ingrediënten voor 4 personen

<ul style="list-style-type: none">• 4 Appelen• 150gr gedroogde abrikozen• 2 el noten gehakt• 4 tl boter (kamer temperatuur)	<ul style="list-style-type: none">• 4 el sinaasappelsap• 250 gr Yoghurt• 2 el ahornsiroop.• 2 tl rietsuiker
--	--

Verwarm de oven voor op 220°C. Meng in een schaal de abrikozen met de noten, gember en de rietsuiker met de boter.

Snij de hoedjes van de appels en zet opzij. Haal de appels voor een derde leeg. Schep de droge vruchtenmengeling en zet de hoedjes er weer terug op. Zet de appels naast elkaar in een ovenschaal. Schenk er sinaasappelsap over en zet de schaal daarna gedurende 15 minuten in de oven.

Meng voor de saus de yoghurt met de ahornsiroop. Verdeel de appels over de dessertborden. Geef het sausje er apart bij.



halloween toetje

Ingrediënten voor 4 personen

<ul style="list-style-type: none">• 250 g mascarpone• 250 ml verse slagroom• 2 el suiker• een paar druppels gele kleurstof (bijvoorbeeld citroengeel)	<ul style="list-style-type: none">• een pak chocoladekoekjes (of chocoladecake)• 8 marshmallows• chocolade-decoratiestift
--	---

Bereidingswijze

Klop de slagroom samen met 2 el suiker stijf en meng met een spatel de mascarpone hierdoor. Voeg een paar druppels gele kleurstof toe aan dit mengsel en roer goed door.

Pak 4 glaasjes. Doe in elk glaasje een laag van het gele mengsel. Verkruimel de chocoladekoekjes/chocoladecake en leg een royale laag van de stukjes koek/cake in ieder glas.

Schep hierbovenop weer een laagje van het mascarpone-slagroommengsel.

Leg twee marshmallows op ieder glaasje, dit worden de ogen. Zet met een chocolade-decoratiestift een ronde stip op iedere marshmallow.

is een nagerechtje op basis van mascarpone en room (die we oranje kleuren) in 2 lagen met tussenin een crumble van chocoladekoek. Bovenop 2 witte toefkes schuim die we afwerken als ogen



Boodschappenlijst (ik ga er vanuit dat w met 16 zijn)

<ul style="list-style-type: none">• 1,2kg Noordzeegarnalen• 1,4 kg pompoen• 4 wortels• 8 uien• 2 stronken witte selder• kippen-boullionblokjes voor 6l• 8 sneetjes wit brood• Dragonplantje• 7 Kg Hertestoofvlees.• Bolleke look• Kuidnagel• 8 sneetjes peperkoek.• Potje mosterd• Potje luijke stroop.• 4 potjes wildfond• 4 flessen Gouden Carolus Classic 33CL• 2 Kg pastinaak• Chilipoeder• 2 Kg bakboter• 1L culinaire room.	<ul style="list-style-type: none">• 2 eiwitten• 50 gram suiker• 50 gram poedersuiker• 16 Appelen• 600 gr gedroogde abrikozen• 8 el noten gehakt• 1 fles sinaasappelsap (Tropicana)• 1l Yoghurt• Klein flesje ahornsiroop.• Pakje rietsuiker• 1 Kg mascarpone• 1L verse slagroom• druppels gele kleurstof (bv citroengeel)• 3 pakken chocoladekoekjes (of chocoladecake)• 32 marshmallows• Chocolate callets (voor oogjes van dessert.
--	--

Ik breng zelf laurier mee uit de tuin