

Recept: Aardpeersoep/aardpeer-tijmchips (soep)

Ingrediënten (voor 4 personen):

Voor de soep

- - 1 kg aardperen
- - 1 citroen (sap)
- - 2 el olijfolie
- - 2 uien
- - 3 teentjes look
- - 150 ml droge witte wijn
- - 1,5 l groentebouillon
- - Goede olijfolie

Voor de tijmchips

- - 200 g aardpeer
- - 1 potje tijm
- - 1/2 fles olijfolie - maldonzout

Bereiding: Voor de soep

1. Schil de aardperen en snijd in brunoise
2. Leg meteen in water met wat citroensap om de mooie kleur te bewaren.
3. Verhit olie in een pan, fruit de ui en de look aan, stoof de aardperen nog kort even

mee. Voeg de wijn en de bouillon toe en breng aan de kook. Laat 15 minuten

zachtjes garen.

4. Mix de soep en breng op smaak met pezo.

Voor de aardpeer-tijmchips

1. Was de aardperen super proper.
2. Snijd met een mandoline de aardperen in flinterdunne plakjes.
3. Bak ze en ruim wat olijfolie goudbruin en krokant. Bak de laatste 20 seconde wat

tijmblaadjes(takjes) mee.

4. Laat de chips uitlekken op wat keukenpapier en bestrooi met maldonzout.

Afwerking

1. Verdeel de soep over de borden of kommen

2. Druppel wat olijfolie in de soep en garneer met de krokante aardpeer-tijmchips

Recept : Ree biefstuk met peperpasta (hoofgerecht)

Ingrediënten (voor 4 personen):

- - 9 el olijfolie
- - 15 g verse gember
- - 3 teentjes look
- - 1 sjalot
- - 1 el grove zwarte peper
- - Snuifje suiker
- - 40 ml kippenbouillon
- - 10 ml sojasaus
- - 5 ml ketjap
- - 800 g aardappelen
- - 4 ree biefstukken van 180 g
- - 250 ml wildfonds
- - 100 ml room
- - boter

Voor de spinazie

- - 2 el olijfolie
- - 1 sjalot
- - 1 teentje look
- - 400 g wilde spinazie

Voor de stoofpeertjes

- - 4 stoofpeertjes
- - 1 sinaasappel
- - 375 ml droge rode wijn
- - 50 g suiker
- - 1 kaneelstokje
- - 5 cm gember
- - 3 kardemompeulen
- - 1 steranijs
- - 1 kruidnagel
- - 125 ml balsamicoazijn

Bereiding:

1. Verhit 2 el olijfolie in een pot. Voeg de fijngesnipperde gember, de fijngesnipperde look en de gehakte sjalot toe. Fruit zachtjes aan. Voeg 1 el grove zwarte peper en suiker toe. Blus met de kippenbouillon, sojasaus en ketjap. Laat 5 minuten inkoken tot een dikke pasta ontstaat. Laat afkoelen tot lauwwarm
2. Verwarm de oven op 180°C
3. Masseer het vlees in met zout. Bak de ree filet in olie lans elke zijde 1 minuut. Leg ze

afhankelijk van de dikte een 4 – 6 minuten in de oven. Laat daarna nog even rusten onder aluminiumfolie.

4. Wentel daarna de biefstukken door de peperpasta.
5. Kook de wildfond in voor 1/3. Roer de room erdoor en breng op smaak met pezo.
6. Kook de aardappelen in de schil gaar. Laat ze lichtjes afkoelen en pel ze.
7. Snijd de aardappelen in blokjes op partjes.
8. Verhit in een pan de olijfolie met wat bakboter en bak de aardappelen goudbruin

Voor de spinazie

1. Verhit de olijfolie op een hoog vuur, voeg de fijngesnipperde sjalot en fijngesnipperde look toe. Bak tot de sjalot lichtbruin is.
2. Voeg de gewassen wilde spinazie toe en bak tot de spinazie geslonken is.

Voor de stoofpeertjes

1. Schil de peertjes, maar laat het steeltje eraan, verwijder het klokhuis langs de onderkant van de peren met een appelboor.
2. Schil heel dun het oranje gedeelte van de sinaasappel eraf. Pers de sinaasappel uit.
3. Verwarm de rode wijn, het sinaasappelsap, de helft van de sinaasappelschil, de

suiker, kaneelstokje, in plakjes gesneden gember, gekneusde kardemompeulen, steranijs en kruidnagel tot de suiker is opgelost.

4. Leg de peertjes in de wijn en breng opnieuw aan de kook. De peren moeten onder liggen! Pocheer de peren gaar.

5. Schep de peren uit de pan, zeef het kookvocht en giet terug in de pot. Voeg de balsamicoazijn toe en ook in tot een mooie siroop ontstaat

6. Laat een beetje afkoelen en druppel over de peren.

Pittige pompensoep

1 verse pompoen
2 uien
2 tenen knoflook
1 rode peper
3 el zonnebloemolie
2 tl kerriepoeder
800 ml kippenbouillon van tablet
4 el crème fraîche (bekertje 125 ml)

1. Halveer de pompoen in de lengte. Verwijder de zaden en de draderige binnenkant van de pompoen en snijd met een scherp mes de schil eraf. Snijd het vruchtvlees van de pompoen in blokjes van 2 cm.
2. Snijd de ui in parten en de knoflook fijn. Snijd het steeltje van de rode peper. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees fijn.
3. Verhit de olie in een ruime pan met dikke bodem. Fruit de peper, knoflook, ui en het kerriepoeder 2 min. op middelhoog vuur. Voeg de pompoen toe en bak al omscheppend 2 min. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat op laag vuur 15 min. zachtjes koken.
4. Haal de pan van het vuur en pureer met de staafmixer tot een egale soep. Schep de soep in kommen. Schep in elke kom 1 el crème fraîche en serveer.

Recept : Kort gebakken tijgernaal op een bedje van molsla met
banaan/sinaasappelpartjes begeleid door een citrusdressing (tussengerecht)

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 tijgernaalen 13/15
- 200 g molsla
- 2 sinaasappelen
- 1 banaan
- 1 citroen
- 1 eidooier
- 1 potje mosterd
- 1 liter notenolie
- 1 tes olijfolie
- Maldon zout
- Shiso
- Eetbare bloemen

Bereidingswijze

- Laat de garnalen ontdooien en verwijder de pantser, verwijder het darmkanaal
- De garnalen kruiden met pezo en kort aanbakken aan beide zeiden (dit pas doen vlak voor het serveren)
- Spoel de molsla en laat goed uitlekken
- Snijd zestes van de sinaasappel en balchier deze 3 maal. Snijd partjes uit de sinaasappel en houd het sap bij voor de dressing.
- Schil de banaan en snijd deze in staafjes (Dit pas op het laatste doen om verkleuring te voorkomen.
- Bak de banaan met een beetje suiker

Voor de dressing

- Neem 1 dooier en voeg een lepel mosterd toe, vervolgens aanlengen met notenolie, sinaasappel- en citroensap.

Afwerking

- Dresseer in het midden van het bord de molsla met daarop de partjes sinaasappel, banaan en zestes.
- Besprenkel met de dressing en schik er de scampi op/naast
- Afwerken met shiso/bloemen

Recept: Panna cotta van kokos en witte chocolade met gekarameliseerde ananas

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 250 ml kokosmelk
- 70 g suiker
- 100 g witte chocolade
- 1,5 gelatine blaadje
- 2 vanillestokjes
- 1 ananas
- 80 g suiker voor de ananas
- 80 g hoeve boter
- 1 potje munt

Bereidingswijze

- Warm de kokosmelk op met de suiker en de opengesneden vanillestok
- Week de gelatine in koud water
- Voeg de chocolade toe aan de warme kokosmelk en voeg de uitgeperste gelatine toe
- Giet in een vorm en laat opstijven in de koeling
- Schil de ananas, verwijder de pitten en de kern en snijd in blokjes
- Laat de suiker karamelliseren en voeg de boter toe. Doe nu de ananasblokjes erbij en laat karamelliseren.
- Haal de panna cotta uit de vormpjes en verdeel de ananas erop. Lepel ook wat karamel eromheen.
- Werk af met een takje munt

De perfecte steak tartaar

Ingrediënten

- Ongeveer 500 gr steak
- 1 lepel mosterd
- olijfolie
- worcestersaus
- 2 eidooiers
- sjalot
- tabasco
- peterselie
- kappertjes
- augurkjes
- peper en zout

Vorbereiding

Rundvlees ideaal voor tartaar is een smaakvolle gepelde zoals de bavette: goede textuur en vol van smaak ! Het vlees heel goed doorkoelen, evt. kort in de diepvries. Het beste is het vlees zo kort mogelijk voor het serveren eerst in fijne reepjes en daarna in blokjes snijden. Werk zo koud mogelijk en leg het gesneden vlees verspreid en te veel op elkaar om verkleuring tegen te gaan. Snijd de sjalot, peterselie, augurkjes fijn !

Bereiding

Meng de sjalot, peterselie, augurkjes en kappertjes door het koude vlees. Voeg naar smaak de kruiden, olijfolie, mosterd, tabasco en worcester toe. Kruid af met zout en een klein beetje peper.

Serveren

Plaats de tartaar in ronde of ovale vorm van ongeveer 3 cm op een bord. Maak in de midden een kuiltje en leg er de eidooier in. Afwerken met peper van de molen.