

Salade van gerookte eendenborst met kort gebakken conf renceperen, Achelse blauwe en frambozendressing (voorgerecht)

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 g eendenborstfilet
-   stuks fris 
-   stuk eikenbladsalade
- 50 g rucola
- 1 potje shiso
- 400 g conférence
- 75 g Achelse blauwe
- Graanmosterd
- Honing
- Frambozenazijn
- Maisolie
- 50 g frambozen
- 25 g kervel
- 125 g hoeveboter
- Pezo
- Eendenvet

Bereidingswijze

- De vetrand van de eendenborst verwijderen en in kleine blokjes snijden en even kort in de diepvries steken.
- De blokjes afsmelten en krokant bakken zonder vetstof, bestrooien met zout en een beetje honing
- In een rookdoos het vlees warm roken op een hevig vuur gedurende 4 minuten. Laten afkoelen goed kruiden en aanbakken in het eendenvet. Laten afkoelen
- De 3 soorten sla wassen en laten uitlekken en drogen. Meng ze samen met shiso onder elkaar en werk af met wat goede olijfolie.
- Snijde de conférence in partjes, verwijder het klokhuis en bak deze kort aan in geklaarde hoeveboter
- Versnijd de Achelse blauwe in gelijke blokjes
- Snij de gerookte eendenborst in fijne plakjes
- Voor de frambozendressing de graanmosterd met de honing en de frambozenazijn mixen vervolgens aanlengen met de maisolie.
- Als laatste de frambozen toevoegen en mixen zodat we een mooie roze dressing verkrijgen.

Afwerking

Plaats een ring in het midden van het bord, half opvullen met de salade, blokjes kaas. Besprenkel het slaatje met de dressing en leg hierop wat eendenborst. Werk af met wat kervel, de "vetcroustons" en een beetje maldon zout en eventueel een gedroogd plakje peer.

De kort gebakken peren naast de salade leggen en afwerken met een streepje balsamico siroop en frambozen.

Knolselderroomsoep met Hoegaarden en grijze garnalen (soep)

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 140 g prei
- 150 g ajuin
- ½ stuk knolselder
- 1 liter gevogelte fond
- 50 g aardappelen
- 1 potje bieslook
- 100 g grijze garnalen
- 100 ml room
- bakboter

Bereidingswijze

- het wit van de prei en de ui émenceren, knolselder schillen en in stukken snijden. Alles aanstoven zonder te laten kleuren.
 - Bevochtigen met de fond. Voeg de stukken aardappel toe en breng aan de kook. Laat garen.
 - Het geheel mixen, zeven en op smaak brengen met pezo en het bier
- Als garnituur kolselder in super fijne brunoise à dent gekookt, verse grijze garnalen en een lepel half opgeklopte room met fijn gesneden bieslook. Dit alles op het laatste toevoegen.

Gefrituurde schartongreepjes met remoulade saus

Ingrediënten / als hapje voor 4 personen

- · 2 schartongreepjes
- · 2 eetlepels bloem
- · 2 eiwitten
- · 100 g paneermeel of

gedroogd broodkruim (panko)

- · Scheutje arachideolie
- · Peper en zout
- · 1ei
- · 1/4 l maïsolie
- · Sap van 1/2 citroen
- · Mosterd

- · Kervel
- · Peterselie
- · Dragon
- · Augurk
- · Kappertjes
- · Ansjovis puree of ansjovisessence

Bereidingswijze:

Voor de mayonaise:

1. Eidooier met behulp van wat citroensap met behulp van een klopper losroeren.
2. Pezo en een weinig mosterd toevoegen.
3. Als roerend de olie druppelsgewijs toevoegen. Als de olie met de eidooiers begint te binden, kan men geleidelijk sneller olie toevoegen.
4. Op smaak brengen met pezo en eventueel citroensap.

Voor de remoulade:

1. Mayonaisesaus met toevoeging van:

- mosterd,
- gehakte kervel, peterselie en augurk, dragon · Kappertjes
- Ansjovisessence of - puree.

1. Snijd de scharotongfilets in lange repen en spoel ze af met koud water. Dep ze daarna goed droog.
2. Haal de repen door de bloem en klop het overtollige er af.
3. Klop de eiwitten los, kruid met pezo en meng er de olie onder.
4. Haal de bebloemde tongreepjes door het eiwit.
5. Paneer de scharongreepjes met het paneermeel en frituur ze goudbruin in een voorverwarmde friteuse op 180° C.
6. Serveer de gefrituurde tongscharretjes met de remouladesaus.

Zeebarbeel met Duvel

Ingrediënten / 4 personen :

- · 8 Zeebarbeelfilets
- · 4 Pruimtomaten
- · 1 Sjalot
- · 1/2 Flesje Duvel
- · 4 eetl. room
- · 1 eetl. honing
- · 1 eetl. olijfolie
- · Verse bieslook
- · Pezo

Bereidingswijze:

1. Droog de zeebarbeelfilets droog met keukenpapier.
2. Snipper de sjalot en het bieslook fijn.
3. Pel de tomaten en snij ze in blokjes.
4. Bak de zeebarbeelfilets gedurende 1 minuut aan elke kant. En kruid ze met pezo. Zet ze opzij en houd ze warm.
5. Doe de olie uit de pan en giet er de Duvel in. Schraap de braadresten los, voeg de sjalotten en de honing toe en laat op een hevig vuur tot op de helft inkoken. Zeef de saus en voeg de room, de tomatenblokjes en het bieslook toe. Laat even opwarmen en kruid eventueel bij met pezo en zout.

Warme chocoladetaart met Engelse saus

Ingrediënten / 4 personen:

- · 100 g pure chocolade
- · 100 g boter
- · 80 g bloedsuiker
- · 5 eieren
- · 60 g bloedsuiker
- · 2 pakjes

vanillesuiker

- · 2 dl Melk
- · Verse munt
- · Besjes (of ander

fruit)

Bereidingswijze:

Engelse saus:

1. Kook de melk met de vanillesuiker.
2. Roer 2 eidooiers en de suiker samen, totdat ze goed schuimig zijn.
3. Doe de kokende melk bij de eiermassa. Laat het geheel even doorkoken.
4. Engelse saus kan zowel warm als koud opgediend worden.

Chocolade taart:

1. Doe de boter, bloedsuiker en chocolade in een pan en smelt au Bain Marie. Roer tot een gladde brij.
2. Klop 3 hele eieren schuimig.
3. Giet er de chocolademengeling bij en mix even tot een glad beslag.
4. Bekleed een taartvorm van 18 à 20 cm doorsnee met een vel aluminiumfolie en strijk het in met boter.
5. Giet het beslag er in.

6. Schuif gedurende 15 min. in een voorverwarmde oven van 200°C. (Of 30 min. op 170°C) De taart rijst en valt dan terug in. Het deeg moet gebakken zijn, maar blijft iets vochtig.

Afwerking:

1. Zet een spie taart op een bord, en serveer met Engelse saus. Werk af met een paar besjes en een muntblaadje.