

Gesmoorde slakjes in kruidenboter met champignons en crostini

Ingrediënten voor 16 personen;

1 groot blik slakken
250 gram roomboter
5 tenen knoflook
2 sjalotten
Groene kruiden zoals dragon, peterselie, bieslook , kervel, thijm, rozemarijn
500 gram champignons
1 stokbrood

Bereidingswijze;

Spoel de slakken in koud water.
Snipper de sjalot en knoflook fijn, en hak de kruiden.
Snijd de champignons in plakjes.
Snij het stokbrood in plakken en kleur 6-8 minuten in de oven op 180 graden.
Smelt een deel van de boter en zet de ui en knoflook hier zachtjes in aan.
Laat 5 minuten sudderen, voeg dan de champignons toe, laat dit even stoven,
voeg daarna de rest van de boter en de kruiden toe en laat door stoven.
Voeg de laatste 3-5 minuten de slakjes toe, breng op smaak met peper en zout.
Serveer dit in een klein schaaltje met de crostini.

Filodeeg rolletje uit de oven met gestoofde zuurkool en spek, gewelde pruimen en geitenkaas

Ingrediënten voor 16 personen;

Filodeeg

1 pakje zuurkool

Bouillon

100 gram gedroogde pruimen

1 rolletje geitenkaas

100 gram rookspek

1-2 eieren

maanzaad

peper en zout

Bereidingswijze;

Laat de zuurkool goed uitleggen en stoof 20-30 minuten in de bouillon.

Snijd intussen de spek in reepjes en bak dit zachtjes uit, voeg toe aan de zuurkool.

Snijd de pruimen in kleine blokjes en laat meestoven met de zuurkool.

Breng op smaak met peper en zout, zorg dat de zuurkool redelijk droog is.

Leg een vel filodeeg dubbel op de snijplank en leg hier een brede streep zuurkool op, verdeel hier wat van de geitenkaas over en rol op en dicht.

Besmeer dit met wat eigeel en strooi er wat maanzaadjes overheen.

Bak in de oven op 180 graden voor 5-6 minuten.

Salade van wit- en rood lof met appel en gebrande pecannoten, gerookte eendenborstfilet, een crème van eendenlever en een notendressing

Ingrediënten voor 16 personen;

1 pakje veldsla
5 stronken witlof
5 stronken roodlof
2-3 appels
250 gram pecan noten
poedersuiker
4-5 eendenborsten
150 gram eendenlever
100 gram roomboter op kamertemperatuur
50 ml rode wijnazijn
250 ml notenolie
2 el fijne mosterd
worchestersaus
gembersiroop

Bereidingswijze;

Maak de eendenborstfilet schoon en snijd de huid in, (niet door!!!) leg deze in een met rookmot gevulde rookpan en rook deze medium in ongeveer 15-20 minuten en laat op kamertemperatuur.

Verwarm de pecannoten vermengd met de poedersuiker in de oven op 180 graden voor 5-7 minuten. Laat afkoelen en hak dit grof.

Vermeng de azijn met zout, peper, worchester, mosterd en gembersiroop, voeg daarna druppelsgewijs de olie toe tot een mooie dressing en proef op smaak.

Maak de eendenlever schoon en kruid met peper en zout, draai door in de Magimix met de roomboter, voeg op het laatst een scheut cognac/calvados toe en doe in een spuitzak.

Snijd de wit- en rood lof in lange dunne reepjes, snijd de appel ook zo, in lucifers zo dun. Meng dit met de veldsla en doe dit op een donker rond bord.

Maak aan met de dressing

Snijd de eendenborst op de snij machine en dresseer er overheen.

Doe er toefjes van de eendenlever op en wat van de gehakte pecan noten.

Pompoensoep met gerookt paprikapoeder, pompoenpitten, pompoenpitolie en bosvarkensgehakt balletjes met Camembert

Ingrediënten voor 16 personen;

1 Hokkaido pompoen
1 grote ui
4 tenen knoflook
1 tak rozemarijn
2 rode pepers
1 flink stuk gember
3 el tomatenpuree
2 liter bouillon
1 el gerookt paprikapoeder
pompoenpitten en pompoenpitolie
1 kg gehakt
1 stuk camembert
peper, zout, rozemarijn, knoflook

Bereidingswijze;

Snijd de pompoen doormidden en verwijder de pitten, snijd de pompoen in stukken en zet apart.

Snijd de ui, knoflook, rozemarijn, peper en gember klein en zet dit aan in een braadpan met olijfolie.

Voeg daarna de pompoen toe en daarna de tomatenpuree met de gerookte paprikapoeder.

Blus af met de bouillon en kook alles gaar met de deksel erop.

Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak.

Bak de pompoenpitten in de olijfolie licht bruin en breng op smaak.

Meng de gehakt met de peper, zout, rozemarijn en knoflook, snijd blokjes van de camembert en pak dit in in de gehakt.

Bak in de oven op 180 graden voor ongeveer 8-10 minuten gaar.

Serveer de balletjes in de soep met de gebakken pitten en besprenkel met de pompoenpitolie.

Gehaktbroodrol van wild zwijn omwikkeld met rookspek en wildzwijnshaas in het midden, Pommes duchesse , haricots verte rolletje en een jus met chocolade

Ingrediënten voor 16 personen;

Plakken rookspek

1-1½ kg wildzwijn gehakt

2-3eieren

paneermeel

Winterse kruidenmix (steranijs, jeneverbes, cardemom, kaneel, thijm, rozemarijn, knoflookgranulaat, en peper)

Zout

Wildzwijnshaas 800 gram

Jus de veau

Chocolade

Roomboter

Haricots verte 750 gram

Speck 16 plakken

1-1/2 kg aardappelen

melk

peper, zout, gemalen karwijzaad

Bereidingswijze;

Leg plasticfolie op de snijplank van minimaal 1 meter lengte, leg hierop nog twee van deze vellen. Leg hierop de rookspekplakken. Doe wat van de winterse kruidenmix in de koffiemolen en vermaal tot poeder, houd een lepel van dit mengsel achter voor de jus. Maak de rest van de kruiden samen met de paneermeel, de eieren en het zout de gehakt aan, smeer op het rookspek uit. Braad de zwijnshaas aan in de boter en afhankelijk van de dikte snijd je de haas doormidden. Breng op smaak en leg op het gehakt mengsel, rol dit nu op tot een strakke rol en leg op een bakplaat met bakpapier. Gaar deze in de oven op 130 graden tot een kern van 58 graden. Laat rusten voor gebruik en snijd er straks een mooie plak van.

Schil de aardappels en kook deze gaar, maak er een puree van met de knijper, maak aan met wat melk, een eitje zout peper en gemalen karwijzaad.

Doe in een spuitzak met een grote gekartelde spuit en spuit op een bakplaat met bakpapier toefjes, besmeer deze met geslagen ei en bak af in de oven op 175 graden.

Blancheer de Haricots verte nadat je ze hebt schoongemaakt, leg een plakje speck neer, leg daar de boontjes op en rol op, snijd alles netjes recht en verwarm kort mee in de oven.

Breng de jus op smaak met wat chocolade, de kruidenmix en monteer met roomboter.

Serveer een plak op een warm bord, samen met de Duchesse, het rolletje en de jus.

Tarte tatin van appel met kaneel/bastogne parfait en een zeezout karamelsaus

Ingredienten voor 16 personen;

500 gram suiker voor de karamel in de vorm
500 gram suiker voor de zeezout/karamel
snufje zeezout
5 dl room
100 gram boter
4 eieren
4 eidooiers
600 ml slagroom
200 gram suiker
2 el kaneelpoeder
½ pak bastogne koeken
goudreinetten

Bereidingswijze;

Klop de eieren met de eigeel en de helft van de suiker au-bain-marie op tot het dikker wordt en klop daarna koud in de Kitchenaid.

Klop de slagroom stijf met de overige suiker en meng daar de kaneel door.

Verkruimel de koeken en meng erdoor heen.

Meng het eimengsel erdoor en stort in een driehoek vorm met daarin passend slagfolie. Plaats in de Blastchiller.

Smelt de 500 suiker in de pan en laat karameliseren, voeg dan de room toe, de boter en het zout, kook dit op laat rustig tot een saus koken.

Smelt de suiker voor de andere karamel in de pan, zet alvast ingevette bakvormpjes klaar op een bakplaat, als de suiker klaar is verdeel deze dan over de bakjes.

Schil en snijd de appels in partjes en verdeel over de bakjes.

Voor het deeg;

500 gram bloem
10 gram bakpoeder
10 gram zout
50 gram basterdsuiker
1 ei
300 gram zachte boter
evt beetje water

Meng de boter, suiker en zout eerst, dan het ei en dan de rest erdoor, kneed tot een deeg en zet een half uur koud, rol dan uit op een met bloem bestoven werkbank, druk een rondje uit en doe op de appel, bak in de oven ongeveer 15 minuten op 170 graden en laat even staan voor het omdraaien, serveer met de saus en de parfait.