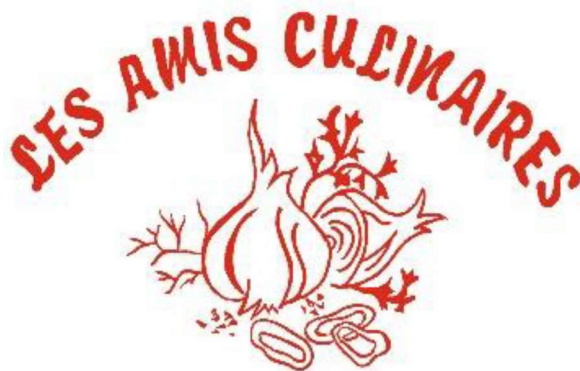


Les Amis Culinaires

Kookavond van 14 september 2023, versie 20230914-1

34e jaargang

<i>Amuse:</i>	<i>Met brie, ham en vijgenjam</i>
<i>Voorgerecht:</i>	<i>Gegratineerde paddenstoelen met sherrysaus</i>
<i>Hoofdgerecht:</i>	<i>Varkenshaas met Gewürztraminer-abrikozencompote en groenteparelgort</i>
<i>Nagerecht:</i>	<i>Licor 43 Yoghurt met meringue & passievruchten curd</i>



Amuse: Met brie, ham en vijgenjam

Recept voor 5 personen.

Serveren om 19:30 uur

Ingrediënten:

- ✓ 5 kleine plakjes brie
- ✓ 5 plakken parmaham of prosciutto
- ✓ 2,5 tl vijgenjam

Voorbereiding:

- Zet de oven aan op 40 graden

Bereiding:

- Snijd de brie in plakjes en leg op elke lepel een stukje brie.
- Scheur de ham in stukjes en leg deze stukjes losjes op de brie.
- Zet de lepels op een ovenplaat en plaats deze 3 minuten in de oven.
- Verdeel ongeveer een halve theelepel vijgenjam over elke lepel.



Voorgerecht: Gegratineerde paddenstoelen met sherrysaus

Recept voor 5 personen.

Serveren om 20:00 uur

Ingrediënten:

Paddenstoelentaartje:

- ✓ 240gr grotchampignons
- ✓ 240gr oesterzwammen
- ✓ 3 Sjalotjes
- ✓ 320gr spinazie
- ✓ 40gr boter
- ✓ Peper en zout

Sabayon:

- ✓ 4 eidooiers
- ✓ 3el witte wijn
- ✓ 2el bouillon
- ✓ Citroensap
- ✓ Peper en zout

Saus:

- ✓ 80gr champignons
- ✓ 80ml Sherry (droog)
- ✓ 80ml room culinair
- ✓ Knoflook
- ✓ Citroensap
- ✓ Peper en zout

Garnering:

- ✓ Basilicum 10 blaadjes



Vorbereiding:

Zet een oven aan op 180 graden

Paddenstoelentaartje:

- Was de spinazie en maak ze schoon. Haal de dikke stelen eraf.
- Snijd de champignons en de oesterzwammen in vieren.
- Hak de sjalot klein.
- Smelt 2/3 deel van de boter en bak de spinazie hierin en laat daarna de spinazie in een zeef uitlekken.
- Smelt de rest van de boter tot het hazelnootkleurig is en voeg dan de paddenstoelen en de sjalot toe. Bak op een hoog vuur tot het vocht verdampt is.
- Neem een ovenplaat bekleed met bakpapier en zet de ringen erop. Vul de ringen met de spinazie en schep de gebakken paddenstoelen er boven op. Druk het licht aan tot net onder de rand van de ring.

Sabayon:

- Klop van de eidooiers, witte wijn en bouillon au-bain-marie een luchtige sabayon. (niet laten koken!!!)
- Breng de sabayon op smaak met wat druppels citroensap en snufje zout en peper.
- Blijf de sabayon doorkloppen totdat deze koud is en schep het over de paddenstoelen zodat het geheel bedekt is.

Saus:

- Hak de knoflook en snijd de champignons fijn en laat dit samen met de sherry en de room culinair aan de kook komen.
- Pureer met een staafmixer.

Bereiding:**Paddenstoelentaartje:**

- Zet de paddenstoelentaartjes circa 10 minuten in de oven totdat ze mooi goudgeel zijn.

Saus:

- Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken en breng hem op smaak met citroensap, zout en peper.

Serveren:

- Zet de paddenstoelentaartjes op een bord, verwijder de ringen. Nappeer de saus eromheen en garneer met een blaadje basilicum.

Wat is Napperen?

koude en warme gerechten met een dun laagje gelei of saus bedekken.

Hoofdgerecht: Varkenshaas met Gewürztraminer-abrikozencompote en groenteparelgort

Recept voor circa 5 personen.

Serveren om 20:45 uur

Ingrediënten:

Vlees:

- ✓ 600gr varkenshaas
- ✓ 3el olie
- ✓ 15gr boter
- ✓ Zout en versgemalen peper

Compote:

- ✓ 240ml Gewürztraminer
- ✓ 240ml Apelsider
- ✓ 240gr Abrikozen (gedroogd)
- ✓ 1 Pijpkaneel stokje
- ✓ 1 Vanillestokje
- ✓ 20 gr Suiker

Groenteparelgort:

- ✓ 60gr boter
- ✓ 100gr worteltjes
- ✓ 100gr bleekselderij
- ✓ 4 Sjalotjes
- ✓ 1.2 l kippenbouillon
- ✓ 200gr parelgort
- ✓ 4tl tijm (gehakt)
- ✓ 4tl rozemarijn
- ✓ 2 teentje knoflook
- ✓ 1/2 pepertje fijn snijden
- ✓ evt zout en/of versgemalen peper



Vorbereiding:

- Hak de blaadjes tijm en rozemarijn fijn.
- Hak de knoflook fijn.

Compote:

- Snijd de abrikozen in tweeën.
- Snijd de vanillestokjes doormidden en schraap het merg eruit.
- Doe de wijn, appelsider, kaneelstokjes, suiker, vanillestokje en -merg in een pan en breng het mengsel aan de kook.
- Draai het vuur lager, voeg de abrikozenhelften toe en laat het mengsel 5 minuten sudderen. Haal daarna de pan van het vuur.
- Haal de abrikozen uit het vocht en laat het vocht nog circa 15 minuten sudderen tot het stroperig is en voeg daarna de abrikozen weer toe.

Groenteparelgort:

- Schil de worteltjes en snijd ze brunoise (3x3mm blokjes).
- Schil de bleekselderij snijd ze brunoise
- Pel de sjalotjes en snijd ze brunoise
- Verhit de helft van de boter in een hoge pan en fruit daarin de groente circa 5 minuten,
- maar zorg dat ze niet bruin kleuren.

- Haal de groente uit de pan en blus de pan **met een deel** van de bouillon en roer de parelgort erdoor.
- Laat het mengsel aan de kook komen, doe een deksel op de pan en draai het vuur lager.
- Laat de gort circa 40 minuten zachtjes koken en voeg ondertussen de rest van de hete bouillon in kleine beetjes toe.
- Roer de groente en knoflook door de gort en laat gaar worden.
- Wanneer de gort gaar is roer er vervolgens de overgebleven boter, tijm en rozemarijn door
- Breng op smaak met zout en peper.

Bereidingswijze:

Compote:

- Warm de compote op.

Varkenshaas:

- Bestrooi het vlees met zout en peper.
- Vouw het puntje van de varkenshaas terug en zet vast met een touwtje.
- wacht op het sein om met zijn allen het vlees te bakken.
- Verhit de boter en olie in een pan en bak het vlees aan alle kanten bruin.
- Laat het vlees nog even op lagere temperatuur garen in de pan.

Serveren:

- Snijd het vlees in mooie plakken.
- Leg in het midden van het bord wat groentegort. Leg het vlees erop.
- Leg wat van de compote voor het vlees en nappeer met wat saus.

Nagerecht: Licor 43 Yoghurt met meringue & passievruchten curd

Recept voor 5 personen.

Serveren om 21:45 uur

Ingrediënten:

- ✓ 1 bak Zuivelhoeve Boer'n Yoghurt met Licor 43
- ✓ 2 passievruchten
- ✓ 75 g kant-en-klare parel meringue naturel (sligro)



Voor de passievruchten curd:

- ✓ 65 g witte basterdsuiker
- ✓ 65 g passievrucht (diepvries)
- ✓ 50 g roomboter
- ✓ 1 eierdooier
- ✓ 2 afgestreken tl maizena
- ✓ 2,5 el Licor 43

Bereiding:

- Breng een klein laagje water in een pannetje aan de kook (au bain-marie zonder contact aan het water) en plaats daar een metalen kom boven. Zorg daarbij dat de onderkant van kom het water niet raakt.
- Doe vervolgens de suiker, passievrucht & roomboter in de metalen kom.
- Roer af en toe door tot alles is gesmolten.
- Klop ondertussen in een andere kom de eierdooier los en giet deze daarna, met een garde al roerend door het passievrucht mengsel, heen.
- Voeg 2,5 el 43 likeur toe aan de passievruchten curd en roer goed door.
- Zeef 2 afgestreken tl maizena en voeg deze beetje bij beetje toe terwijl je roert met een garde.
- Haal de kom van de pan met water af, laat het geheel nu 10 minuten indikken terwijl je blijft roeren.
- Doe de passievruchten-curd in een bakje en laat deze nu verder afkoelen in de koelkast.

opmaak

- Doe een laagje curd in de onderkant van het glas.
- Lepel er vervolgens wat Boer'n Yoghurt Licor 43 op en lepel er zigzaggend nog wat passievruchten curd overheen.
- Breek de meringue in stukjes en verdeel deze over de yoghurt.
- Lepel er vervolgens nog een laagje Boer'n Yoghurt Licor 43 overheen en maak het toetje af met nog wat meringue in stukjes bovenop.
- Lepel de inhoud uit een halve passievrucht en serveer deze bovenop de meringue.
- Herhaal deze stappen met alle 5 de glaasjes.