

Themamenu
Inpakken en opeten

Broccoli-soep in een broodje

Krans met rauwe ham, pistachenoten en feta

*Ravioli gevuld met gamba, bisque van gamba
en gestoofde prei*

Beef Wellington

*Elstar appeltje, gevuld met amandelspijs en rozijnen,
gebakken in bladerdeeg, vanillesaus en ijs met
boerenjongens*

Broccoli-soep in een broodje

Ingrediënten Voor 12 personen	Bereiden
600 gr broccoli 3 el olijfolie 3 sjalotten gesnipperd 3 kleine aardappels in kleine blokjes 2 groentebouillontabletten crème fraîche	<u>Vorbereiden</u> verdeel de broccoli in roosjes en snijd de steel in blokjes als de steel lang is het laatste deel niet gebruiken verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de sjalot, aardappel en broccoli 4 minuten giet 1 liter water erbij en verkruimel de bouillontabletten erboven kook de broccoli in 15 minuten gaar neem de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer breng, indien nog nodig, de soep op smaak met zout en peper
12 kaiserbroodjes	<u>Bereiden</u> verwarm de oven op 200 graden snijd een kapje van de bovenkant en hol de broodjes uit besprenkel de broodjes met water en zet ze 3 minuten in de oven
	<u>Opmaak</u> warm indien nodig de soep op neem de broodjes uit de oven en vul ze voorzichtig met de soep verdeel de crème fraîche erover en leg de deksels er schuin naast

Krans met rauwe ham, pistachenoten en feta

Ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<i>400 g rauwe ham, grof gehakt</i> <i>2 teentjes knoflook, fijn gehakt</i> <i>kerriepoeder</i> <i>200 gr pistachenoten, grof gehakt</i> <i>200 gr feta, verkruid</i> <i>2 blikjes croissantdeeg groot</i> <i>2 eieren losgeklopt</i>	verwarm de oven op 200 graden meng ham, knoflook, kerrie, de helft van de pistachenoten en de feta neem het croissantdeeg uit de verpakking en snijd de driehoekige deegplakken los
	vorm een cirkel of ovaal van de deegplakken, de korte zijden naar het midden laat de driehoeken elkaar iets overlappen verdeel de vulling over het deeg en houd de randen en punten van het deeg vrij vouw de punten over de vulling naar het midden en plak ze vast tegen de onderkant van de korte deegzijdes bestrijk de bovenkant met wat ei en bestrooi met de rest van de nootjes bak de krans in ongeveer 18 minuten gaar en goudbruin. houd tijdens het bakken in de gaten dat het deeg niet te bruin wordt.
	Opmaak snijd de krans in 12 gelijke delen en plaats op de borden

Ravioli gevuld met gamba, bisque van gamba en gestoofde prei

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>1 gamba pp met kop 16/20</p> <p>200 gr. witte visfilet 1 ei Beetje Room</p> <p>2 pakjes wonton vellen 1 eidooier</p>	<p><u>Gamba / Vis / Ravioli</u></p> <p>Maak de gamba's schoon, verwijder het darmkanaal. Bewaar alle afval voor de saus. Het afval niet schoonspoeien!!</p> <p>Snijd de vis grof en draai van de witte vis, geef eerst zout en peper, (blijft de vis witter) een beetje farce. Voeg nu het ei toe, weer draaien en dan de room erbij en weer draaien. Snijd de gamba's in de lengte doormidden. Snijd de helft van de gamba fijn en meng met een lepel door de farce. Maak hoog op smaak. De andere gamba helft vlak voor doorgeven bakken in olijfolie. Peper en zout!</p> <p>Neem een wonton vel, doe er een bolletje farce op en smeer de hele rand in met eidooier. Plak een 2^e vel over de farce luchtdicht op het onderste vel. Goed aandrukken met een omgekeerde steker van Ø5cm. Daarna uitsteken met een gekartelde steker van Ø8cm, nu is het ravioli.</p> <p>Alle ravioli's in één keer in een grote pan water kokend water. (met 8 eetl. zout). Vuur afzetten en 5 minuten laten staan. Daarna meteen uitserveren.</p>
<p>Alle afval van de gamba's 50 gr. ui 50 gr. prei 50 gr. winterwortel 50 gr. bleekselderie 2 teen knoflook 1 eetlepel tomatenpuree 200 gr tomaat fijngesneden 3 takjes dragon 2 takjes tijm 50 ml. Cognac 10 dl Vis fond 2 dl room</p>	<p><u>Bisque van gamba</u></p> <p>Zet het afval goed heet aan in een ruime pan met wat olijfolie. Voeg de kruiden en het fijngesneden bouquet toe, even aanzetten en flambeer dan met de cognac.</p> <p>Voeg de visbouillon (let op: 30 ml fond op 1 liter water) toe en laat 20 minuten koken. Zeven en even inkoken.</p> <p>Met de room op smaak maken. Zet op de warmhoudplaat.</p>
<p>1 dikke prei</p>	<p><u>Dressing</u></p> <p>Snijd de prei in dunne ringen, alleen het wit. Blancheer dit even af in ruim water met zout. Voor het doorgeven even opstoven met een klontje boter.</p>
<p>Hete borden</p>	<p><u>Opmaak</u></p> <p>Leg twee ravioli op een bedje van prei. Giet de bisque er naast. Zet een halve gebakken gamba boven op de ravioli.</p>

Beef Wellington

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>800 gr ossenhaas 3 eetl olijfolie roomboter</p>	<p><u>Ossenhaas</u></p> <p>Bak de ossenhaas rondom aan in wat boter en olie, 10 min niet langer. Neem hem uit de pan, laat afkoelen en zet 20 min in de koelkast. bewaars de boter voor wat jus bij het gerecht</p>
<p>250 gr kastanje-champignons 50 gr boter 1 takje verse tijm 1 dl droge witte wijn</p> <p>12 plakjes prosciutto 2 eierdooiers, geklopt met 1 tl water bloem om te bestrooien</p> <p>Pakje roomboter bladerdeeg 1 ei</p>	<p><u>Duxelles</u></p> <p>Hak de champignons zo fijn mogelijk.</p> <p>Verwarm 2 eetl olie en de boter in een grote pan en bak, regelmatig roerend, de champignons met het takje tijm 10 min op een medium warmtebron tot een zacht mengsel.</p> <p>Breng op smaak met zout en peper, schenk de wijn erbij en laat zachtjes koken tot de wijn geabsorbeerd is.</p> <p>Neem de champignons uit de pan, laat afkoelen en verwijder de tijm.</p> <p>Leg 2 stukken vershoudfolie op een grote snijplank en laat overlappen. Leg de prosciutto, iets overlappend in een dubbele rij, op de folie. Besmeer het met de helft van de champignons, leg de ossenhaas erop en smeer de resterende champignons erover. Wikkel met behulp van de folie de prosciutto om de ossenhaas en rol tot een worstvorm. Draai het uiteinde van de folie dicht. Leg de ossenhaas in de koelkast.</p> <p>Leg twee plakjes bladerdeeg met de natte kant op elkaar en rol uit tot een rechthoek die rondom drie cm groter is dan de ossenhaas en leg het op een ingesmeerde bakplaat.</p> <p>Rol het resterende deeg uit tot een rechthoek die groter is dan de ossenhaas. De deeglap moet ruim over de ossenhaas vallen.</p> <p>Wikkel de ossenhaas voorzichtig uit de folie, en leg deze in het midden van de kleine rechthoek. Bestrijk de zijkanten van het deeg en de prosciutto met geklopt eidooier.</p> <p>Leg (met een deegroller) de grote rechthoek over de ossenhaas en druk de zijkanten goed aan.</p> <p>Snijd het overtollige deeg weg tot een deegrand van 3cm overblijft.</p> <p>Druk de rand aan met een vork</p> <p>Bestrijk de bovenkant van het deeg met losgeklopt eidooier.</p> <p>Zet 30 min in de koelkast.</p>

	<p>Bereiden</p> <p>Verwarm de oven voor op 200 gr.</p> <p>Bestrijk de BEEF WELLINGTON nogmaals met eidooier, en gaar hem in de oven krokant en goudbruin.</p> <p>25 min voor medium-rose.</p> <p>30 min voor medium gegaard.</p> <p>Laat 10 min rusten.</p>
<p><i>Hete borden stoofperen haricots verts</i></p>	<p><u>Opmaak</u></p> <p>Snijd de beef in 12 plakken en leg op een heet bord. Nappeer de saus rondom het vlees.</p> <p>plaats op elk bord een stoofpeertje en serveer er haricots verts bij</p>

Elstar appeltje gevuld met amandelspijs, gebakken in bladerdeeg, vanillesaus en ijs met boerenjongens

ingrediënten	Bereiden
Voor 12 personen	
<p><i>1 klein elstar appeltje pp bruine suiker rozijnen amandelspijs</i></p> <p><i>1 plakje bladerdeeg pp</i></p>	<p><u>Appels</u></p> <p>Schil de appels en steek het klokhuis eruit met een appelboor. De appels drogen en vullen met bruine suiker en rozijnen. Dek af met een stukje amandelspijs Rol de pakjes bladerdeeg wat dunner tot ongeveer 12x12 cm. Leg de appel op een plakje bladerdeeg en vouw het deeg naar boven en werk dit rondor dicht. Dicht plakken met eigeel. Smeer de buitenzijde licht in met eigeel en bestrooi met suiker. Zet de appels omgekeerd op een bakplaat waarop een stuk bakpapier of een bakmatje. Afbakken in voorverwarmde oven op 175° 20 minuten.</p>
<p><i>5 dl melk 1 vanille stokje 4 eidooier / 50 gr. Suiker Eetlepel oude jenever</i></p>	<p><u>Vanille saus</u></p> <p>Schraap het merg uit het vanillestokje. Meng met alle ingrediënten behalve de jenever in de thermomix en verwarmen tot 85 graden. Passeren door een zeef. Beetje af laten koelen. Daarna de jenever doorroeren en koud weg zetten.</p>
<p><i>5 dl melk / 5 dl Room 175 gr. Suiker / 175 gr. Eidooier 50 gr. Pro sorbet Klein potje boerenjongens</i></p>	<p><u>Roomijs boerenjongens.</u></p> <p>Kook de melk en de room en laat zacht trekken. Klop de suiker en de eidooier tot een schuimig geheel en voeg dit aan het melk/roommengsel toe. Voeg ook de prosorbet toe. Zeven, terug koelen en koud wegzetten. Als goed afgekoeld het ijs draaien. De boerenjongens uit laten lekken en licht aandrukken. Vocht opvangen en in laten koken tot siroopje dit +/- 20 min voor gereed aan het ijs toevoegen. De afgedroogde rozijnen 10 min. later.</p>
<p><i>Minttakjes Koude lange borden</i></p>	<p><u>Opmaak</u></p> <p>Flinke quenelle ijs aan de linker zijde. Vanachter het ijs naar rechts de vanille saus. Topje mint in het ijs en het warme appeltje rechts.</p>