

Konijn met savooikool (4 personen)

Benodigdheden

4 stukken konijn
zout
peper
1 savooikool
1 L gevogeltebouillon

Saus:

1 sjalot
20 gr boter
1 koffielepel maïsmeel
3 dl bouillon
1 eetlepel mosterd

Bereiding

De stukken konijn kruiden met peper en zout. De kool schoonmaken en fijnsnijden. Een bed van koolreepjes maken in het geperforeerde mandje van de stoompan en de stukken konijn erop leggen. In het onderste deel van de stoomkoker de gevogeltebouillon verwarmen en het konijn en de kool 40 minuten op stoom laten koken. De sjalot schillen, hakken en fruiten in de boter, bestrooien met het maïsmeel, aanlengen met de bouillon en de mosterd bijvoegen. 10 minuten op een zacht vuur laten indikken. Het konijn omringen met de kool en serveren met die saus.

Kaaskroketter met sla

Ingedriënten

3 eiwitten
250 gr geraspte kaas (gruyère, Gouda)
zout
peper
100 gr paneermeel
1 struik andijvie of bindsla
vinaigrettesaus
olie om in te bakken

Bereiding

De eiwitten stijfkloppen en er voorzichtig de geraspte kaas onder mengen. Kruiden met peper en een weinig zout. Balletjes maken en ze in paneermeel rollen. Frituren en zorgvuldig laten uitlekken op absorberend papier. Niet teveel kroketten ineens bakken. Serveren als voorgerecht met sla met vinaigrettesaus of op stokjes als borrelhapjes bij het aperitief.

Vruchtenpickles

Benodigdheden

Vruchten uit blik zoals ; ananas, abrikozen, vijgen, perzikken, druiven, ...
1 theelepel piment
een paar kruidnagels
1 stokje pijpkaneeel
basterdsuiker
azijn
brandewijn
cocktailkersjes

Bereiding

Laat de vruchten in een zeef uitlekken. Meng de sappen goed door elkaar. Doe de kruiden in een doekje en bind dit dicht. Voeg aan de sappen de suiker, azijn en het kruidenzakje toe.

Laat dit mengsel langzaam koken. (ongeveer 10 minuten). Voeg nu de vruchten en de brandewijn toe en laat afkoelen.

Laat ongeveer een nacht rusten.

Lekker met varkensgebraad of bij kip.

Champignons en uitjes op z'n Grieks

Benodigdheden

500 gr champignons
300 gr zilveruitjes
¼ l droge witte wijn
het sap van een citroen
2 eetlepels olijfolie
10 korianderzaadjes
tijm laurier
peterselie
zout
peper
2 tomaten

Bereiding

De champignons schoonmaken en de uitjes pellen. De witte wijn, het citroensap en de olie in een pan doen, de korianderzaadjes, de tijm, de laurier, de peterselie, het zout en de peper bijvoegen. Zachtjes aan de kook brengen. Dan de gepelde en geplette tomaten bijvoegen, zonder deksel 15 minuten laten sudderen. De champignons en de uitjes toevoegen, afdekken en nog 15 minuten laten stoven. De bereiding in de kookpan laten afkoelen. Koud opdienen als voorgerecht.

Varkensreepjes met rode peper

Benodigdheden

voor twee personen
300 g varkensvlees van de schouder of de bil
2 eetlepels zonnebloemolie

1/2 rode peper
 100 g gesneden prei
 100 g champignons
 100 g sojascheuten
 75 g gekookte mie*
 1 eetlepel donkere sojasaus
 1/2 teentje knoflook

Bereiding

Maak de rode peper schoon, verwijder de zaadjes en snij 'm fijn. Verhit een eetlepel olie in de wok. Pel de knoflook, pers 'm uit en bak 'm gedurende 1 minuutje samen met de peper op de hoogste stand. Snij het vlees in reepjes, voeg deze toe en laat ze 2 minuten meebakken. Schep daarna het vlees uit de wok en houd het warm onder aluminiumfolie. Verhit de rest van de olie in de wok en roerbak de champignons, sojascheuten en prei een tweetal minuutjes. Trek de mie uit elkaar en laat 'm 2 minuten meebakken. Voeg het vlees toe zodra de mie warm is. Verwarm nog even door en breng op smaak met sojasaus.

Bloedworst uit de boomgaard

Benodigheden

voor twee personen
 2 stukken zwarte pens
 10 g bakboter
 2 appelen
 50 g bruine rietsuiker
 aardappelbloem

Bereiding

Snij de pensen in dikke schijven en wentel ze even in de bloem. Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snij de appelen in schijfjes. Laat de boter in een pan heet worden. Doe er de sneden bloedworst en de schijfjes appel bij en laat ze samen bakken. Bestrooi de stukjes appel met rietsuiker en laat even karameliseren onder een deksel.

Olleke bolleke ribbeke

Benodigheden

voor twee personen
 600 g ribbetjes
 50 g gesneden gezouten spek
 bakboter
 1 ui
 50 g rozijnen
 bloem

1/2 flesje donker bier, niet gezoet, van hoge gisting
 1/2 koffielepel balsamico azijn
 1/2 eetlepel donkere kandijnsuiker
 1/2 geplet lookteentje
 1 blaadje laurier
 1 takje tijm
 barbecuekruiden
 eventueel instant bruine roux (bindmiddel)

Bereiding

Laat de rozijnen vooraf een uur weken in water. Snij de ui fijn en stoof de stukjes lichtgeel in de boter met het spek. Wentel de ribbetjes door de bloem en klop het teveel er weer af. Braad het vlees aan. Voeg de ribbetjes en het braadvocht bij de ui en het spek. En doe er ook het bier, de kruiden, de bruine suiker en de look bij. Voeg de geweekte rozijnen toe om een fijnere saus te krijgen. Laat het geheel een uurtje zachtjes sudderen. Voeg de azijn tot slot toe en bind de saus met een instant bruine roux.

Schoudergebraad, sojascheuten & tomaten

Benodigheden

voor twee personen
 1 vers schoudergebraad (400 g)
 bakboter
 300 g verse sojascheuten
 100 g gehakte ui
 350 g tomatenstukjes
 (te koop in brikverpakking)
 1/2 vleesbouillonblokje
 1 liter water
 instant bruine roux (of mengsel van 50 g boter en 50 g bloem)
 peper, zout

Bereiding

Snij het gebraad in blokjes van 2 op 2 cm. Schroei de stukjes vlees in hete boter dicht en kruid ze met peper en zout. Neem het vlees uit de pan en fruit de ui glazig. Voeg vervolgens het vlees er terug bij, samen met het bouillonblokje en het water. Laat het op een zacht vuurtje gaar smoren gedurende ongeveer 40 minuten. Voeg de tomatenblokjes en sojascheuten toe en laat alles nog eens goed warm worden. Bind

eventueel met de instant roux voor bruine saus of het boter- & bloemmengsel.

Vlaamse hutsepot

Benodigdheden

voor twee personen
 300 g varkensspiering
 of lage ribben
 bakboter
 enkele uien
 warm water
 100 g aardappelen
 700 g groentemix, bestaande uit:*
 wortelen
 selder
 rapen
 prei
 savooikool
 geweekte bonen
 peper, zout

Bereiding

Snipper de uien en snij de andere groenten in grove stukken. Schil de aardappelen en deel ze in vier. Bak het vlees goed bruin in hete boter met de gesnipperde uien. Overgiet het geheel met warm water. Voeg de groenten bij, wat peper en zout. Leg de aardappelen er bovenop en laat ze lang en zachtjes stoven in een goed afgesloten pan. Giet desnoods wat water bij.

Vogelnestjes

Benodigdheden

voor twee personen
 400 g varkensgehakt
 30 g bakboter
 1/2 blokje bouillon
 200 dl water
 2 eieren
 20 g bloem
 1 ui
 1 doosje tomatenpuree
 1 kruidnagel
 tijm

laurier
 peper, zout

Bereiding

Het gehakt
 Kook de eieren gedurende 10 minuten, tot ze hardgekookt zijn. Pel de eieren en bekleed ze daarna met het gehakt. Bak het geheel in een pan met boter op een matig vuurtje gedurende 20 minuten.

De tomatensaus

Stoof de ui met wat boter in een pot. Voeg de bloem toe en roer ze met een spatel erdoor. Los het bouillonblokje op in het water en leng het mengsel aan met deze bouillon. Laat alles even doorkoken. Af en toe goed roeren. Voeg de tomatenpuree toe, net als de tijm, de laurier en de kruidnagel. Laat de saus 15 minuten pruttelen en kruid met peper en zout. Zeef daarna de saus. Alles klaar? Snij de gehaktballen doormidden en giet de tomatensaus er rond.

Babi Tempura

Benodigdheden

voor twee personen
 300 g varkensvlees van de bil, spiering of lage ribben
 3 eetlepels olie
 2 eetlepels suiker
 2 uien
 1 rode chilipeper
 2 eetlepels sojasaus
 2 eetlepels limoensap
 zout

Bereiding

Snij de uien in dunne plakjes, de chilipeper in kleine stukjes en het varkensvlees in dunne reepjes. Verhit een wok of zware bakpan op een hoog vuur tot ze zeer heet is. Doe de olie erin en bak de uien tot ze zacht zijn. Voeg de chilipeper toe en vervolgens het vlees. Bak het vlees en voeg de suiker toe zodra het vlees halfgaar is. Vergeet niet af en toe te roeren. Verminder de temperatuur en voeg de sojasaus en het limoensap bij. Laat dan nog 2 minuten sudderen.

Biggetje Pangang

Benodigdheden

voor twee personen
 500 g varkensvlees van

de schouder of bil
 1 dl plantaardige olie
 bakboter
 instant roux (bindmiddel)
 200 g uien
 1 blokje kippenbouillon
 3 eetlepels suiker
 1 eetlepel keukenstroop
 4 eetlepels ketjap*
 sambal *

Bereiding

Snij de uien in ringen en bak ze in een wok met wat olie. Haal de uien uit de wok. Snij het varkensvlees in blokjes of reepjes en bak ze met wat boter. Maak 1/2 liter kippenbouillon en voeg bijeen met de suiker, ketjap, sambal en stroop. Laat even koken en bind met instant roux.

Serveertip: Een droge gekookte rijst gaat prima samen met babi pangang. Als sla kiest u een mix van zuurzoet opgelegde, geraspte wortels en Chinese kool.

Tip: *Ingrediënten als ketjap en sambal klinken misschien wel erg exotisch, maar zijn te koop in een grootwarenhuis of speciaalzaak.

Thais pikant varkenshaasje

Benodigdheden

voor twee personen
 250 g varkenshaasje
 4 eetlepels zonnebloemolie
 200 g snijbonen
 150 g prei
 2 eetlepels citroensap
 1 dl dikke kokosmelk uit blik
 1 klein stukje rode peper
 2 teentjes knoflook
 2 eetlepels fijngehakte
 verse basilicum
 peper, zout

Bereiding

Snij het vlees in blokjes van ongeveer 1,5 cm. Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn samen met de rode peper. Verhit 1 eetlepel olie in een wok of een ruime braadpan. Als de olie begint te dampen, roerbakt u de knoflook en de rode peper erdoor gedurende 1 tot 2 minuten. Voeg verder basilicum en een snuifje zout toe en schep daarna het mengsel uit de pan. Verhit de rest van de olie in de pan. Zodra de olie begint te dampen, roerbakt u hier de blokjes vlees in op een hoog vuur. Reken om te roerbakken opnieuw 1 tot 2

minuten. Snij de prei, voeg samen met de snijbonen toe en roerbak ze 5 minuten mee. Roer citroensap, knoflookmengsel en kokosmelk erdoor en laat het gerecht nog 2 minuten pruttelen. Breng op smaak met peper en zout.

Mignonnettes in witte wijnsaus

Benodigdheden

voor twee personen
 2 Mignonnettes
 bakboter
 1/2 dl room
 1/2 dl witte wijn
 125 g champignons
 1 eetlepel gehakte tuinkruiden (peterselie, bieslook, ...)
 1/2 eetlepel groene peperbollen
 instant witte roux (of mengsel van 50 g boter en 50 g bloem)
 peper, zout

Bereiding

Bak de Mignonnettes in hete boter. Kruid ze en laat ze op een zacht vuur garen. Maak de champignons schoon en stoof ze. Haal het vlees uit de pan. Voeg room, witte wijn en tuinkruiden bij de jus en bind de saus met het boter-bloemmengsel. Doe er de champignons en de groene peperbollen bij. Breng op smaak met peper en zout.

Varkensoesters met paddestoelen

Benodigdheden

voor twee personen
 2 varkensoesters (elk 150 g)
 30 g dik gesneden
 ontbijtspek
 1 eetlepel olijfolie
 2 kleine tomaten
 125 g gemengde paddestoelen (shi-take, bospaddestoelen, champignons)
 1 bosje pijpajuintjes
 1 takje verse tijm
 1 takje verse marjolein
 peper, zout

Bereiding

Maak de paddestoelen schoon en snij ze doormidden. Ontvel de tomaten. Snij ze in 4 en verwijder de pitten. Wrijf de varkensoesters in met olijfolie en bestrooi met peper. Verwarm een anti-aanbakpan voor op

een hoog vuur. Zet het vuur op halve stand, leg het vlees in de pan en bak het ongeveer 6 minuten zachtjes aan beide kanten bruin en gaar. Schuif het vlees tijdens het bakken over de bodem van de pan en draai het een paar keer om. Haal het vlees uit de pan en hou het warm in aluminiumfolie. Snij het spek in reepjes en snij de pijpajuntjes fijn. Bak ze samen met de paddestoelen goed aan. Breng het mengsel op smaak met verse tijm en marjolein en bak op het einde de tomatenpartjes even mee. Leg de varkensoesters op de borden en strooi er naar smaak zout op. Schep het groenten- en spekmengsel op de varkensoesters.

Opgevulde kippefilet met een Antwerps accentje

Benodigheden

2 dubbele kippefilets
500 gr kippegehakt
peper en zout
een handvol rozijnen
een handvol notenmengeling
paneermeel
1 ei
een borrelglasje Elixir D'Anvers
een borrelglasje Schnapps
1/8 L room

Bereiding

Laat de rozijnen een nacht weken in de Schnapps en de Elixir D'Anvers. Laat de rozijne uitlekken, vang het vocht op. Hak de notenmengeling grof. Doe het kippegehakt in een kom en meng hieronder het ei, de rozijnen, de gehakte noten, paneermeel en wat peper en zout. Plet de kippefilets met een deegrol. Vul de filets en rol ze op. Hou de rolletjes samen met wat keukentouw. Verwarm de oven voor op 200 graden. Braad de opgevulde filets gedurende een uur op 200 graden. Hou de kippefilets warm en giet het braadvet in een pannetje. Voeg hierbij het mengsel van Schnapps en Elixir D'Anvers. Laat even inkoken en voeg de room toe. Indien nodig de saus wat binden met maizena-express. Dien op met kroketjes.

Parfait van sinaasappel en van chocolade, perensaus (6 personen)

Benodigheden

Parfait van sinaasappel:

2 zorgvuldig gewassen sinaasappels
½ kopje + 6 eetlepels griessuiker
2 eieren
enkele druppels citroensap
1 snuifje zout
1 kopje room

Parfait van chocolade:

90 gr pure chocolade
3 eieren
1/3 kopje griessuiker
1 snuifje zout
1 kopje room

Perensaus:

3 eetlepels honing
2/3 kopje water
1 eetlepel citroensap
3 peren
¼ vanillestokje

Garnering:

Chocoladeschilfers
Cacaopoeder
Partjes sinaasappel
Schijfjes peer
Sinaasappelschilletjes

Bereiding

Voor het parfait van sinaasappel

De sinaasappelen schillen en de witte velletjes verwijderlaagjes sinaasappel-en de chocoladecrème. Afdekken met plasticfolie en minstens 6 uur in het vriesvak van de koelkast zetten. De schil mixen met ½ kopje suiker en in een klein pannetje doen. De sinaasappelen persen, het sap (ongeveer ½ kopje) bij de puree in het pannetje gieten en aan de kook brengen. Ongeveer 10 minuten laten inkoken tot het de dikste van stroop heeft. De eierdooiers tot een schuimig mengsel kloppen en langzaam bij de warme stroop voegen. De eiwitten met enkele druppels citroen en 1 snuifje zout tot stevig schuim kloppen en de room kloppen. Eiwit en slagroom onder de sinaasappelcrème scheppen. Afdekken en koel zetten.

Voor het parfait van chocolade

De chocolade in kleine stukjes breken en op een laag vuurtje laten smelten. Van het vuur nemen en één na één de eierdooiers bijvoegen. De eiwitten tot stevig schuim kloppen, samen met de suiker en het zout. De room kloppen. Eiwitten en slagroom voorzichtig onder het chocolademengsel scheppen. Individuele vormpjes of een

rechthoekige vorm met plasticfolie bekleden. Afwisselend vullen met laagjes sinaasappel- en chocoladecrème. Afdekken met plasticfolie en minstens 6 uur in het vriesvak van de koelkast zetten.

De saus bereiden, de honing met het water en het citroensap mengen en aan de kook brengen. De peren schillen en ontpitten en ze in de stroop leggen, afdekken en 10 à 15 minuten laten koken. Mixen en de zadjes van het vanillestokje bijvoegen, laten afkoelen en op een koele plaats zetten. Vóór het opdienen het parfait storten en de folie verwijderen. Als het dessert in plakjes moet gesneden worden, het mes telkens in warm water dompelen. Naar smaak versieren met chocoladeschilfers en cacao-poeder. De perensaus erbij geven en nog garneren met tot op het vruchtvlees geschilde sinaasappelpartjes, sinaasappelschilletjes en schijfjes peer (alles licht gepocheerd in een suikerstroop). Eventueel nog versieren met munt- en veenbessenblaadjes.

Asperges à la nature

Benodigheden

2 kg asperges
20 gr zout

Bereiding

Zet de asperges meteen in koud water en ververs het water regelmatig. In een paar uur tijd zuigen de stengels zich vol water waardoor ze weer mals en sappig worden en ze zich gemakkelijker laten schillen. Spoel ze af onder de kraan en schil ze zorgvuldig. Snijd ongeveer anderhalve centimeter van de onderzijde af. Deze uiteinden zijn meestal wat uitgedroogd. Bij het afsnijden mag het mes nauwelijks weerstand vinden. Leg de schillen en de afgesneden uiteinden in een pan, leg er een theedoek bovenop en daarop de geschilde asperges. Giet er zoveel koud water bij dat de asperges goed onderstaan en voeg het zout toe. Sluit de pan, zet ze op. Breng het water aan de kook, draai het vuur klein en hou het water tegen de kook aan. Na 4 tot 8 minuten (afhankelijk van de dikte en de versheid van de asperges) de pan van het vuur halen en de asperges in het hete water verder laten garen. Na een minuut of vijftien tot twintig controleren of de asperges gaar zijn door met een vork in de ondereinden te prikken. De asperges moeten zacht maar niet papperig zijn. Vouw een witte servet en leg het op een dienschaal. Haal met een schuimspaan of twee vorken voorzichtig de asperges uit het

kookvocht en laat ze even uitlekken. Leg ze vervolgens netjes naast elkaar op het witte servet en dien ze op.

Asperges in gevoerde ham

Benodigheden

16 asperges
20 gr zout
8 el mayonaise
2 eieren
1 dl room
8 plakken gekookte ham
1/2 bosje peterselie
Zout
Peper

Voor de mayonaise:

2 eieren
1 tl mosterd
4 dl slaolie
1/2 citroen
Witte peper uit de molen
Zout
Worcestershiresaus

Bereiding:

Gaar de asperges volgens het basisrecept. Terwijl de asperges staan te garen hebt u mooi de gelegenheid om 2 eieren hard te koken (10 minuten) en de mayonaise te maken. Splits de andere eieren en roer de eierdooiers en de mosterd door elkaar. Klop er in het begin druppel voor druppel de slaolie door. Pers de citroen uit en zeef het sap. Sla de room licht op. Pel de eieren en wrijf ze met een houten lepel door een zeef. Meng de fijngewreven eiermassa door de mayonaise en roer er de room door. Breng de mayonaise op smaak met zout, flink wat peper, een paar druppeltjes citroensap en wat Worcestershiresaus. Haal de asperges uit het kooknat en laat uitlekken en afkoelen. Was de peterselie onder koud stromend water, sla het bosje goed droog en droog eventueel nog wat na met keukenpapier. Trek de blaadjes van de stelen en hak de blaadjes heel fijn. (In plaats van hakken kunt u ze ook fijnknippen, doe de blaadjes daarvoor in een kopje en knip er met een keukenschaar in). Leg de plakken ham uit elkaar, bestrijk ze met het eiermayoniasemengsel en leg op elke plak twee asperges. Rol de ham en leg de rolletjes op een serveerschaal. Strooi er de fijngehakte peterselie over.

Asperges in ham

Benodigdheden

16 asperges
8 plakken gekookte ham
20 gr zout

Bereiding:

Schil en kook asperges volgens het basisrecept. Haal de gare asperges met een schuimspaan of twee vorken uit het kooknat en leg ze op een schone theedoek of wat keukenpapier om ze uit te laten lekken. Rol telkens twee aspergestengels in een plak ham en leg de rolletjes op een schaal

Asperges met advocaatmayonaise

Benodigdheden

2 kg asperges
20 gr zout
1 el advocaat
100 gr mayonaise
1/2 bosje peterselie
Voor de mayonaise:
2 dl slaolie
1 ei
1/2 citroen
1 tl mosterd
Peper
Zout
Worcestershiresaus

Bereiding:

Voor de mayonaise kunt u een goede kant en klaar mayonaise gebruiken. U kunt hem ook zelf maken. Dat gaat als volgt:
Pers de citroen uit en zeef het sap. Splits het ei en doe de dooier in een kommetje. Voeg er een theelepel mosterd aan toe en roer alles met een garde om. Klop er - in het begin druppel voor druppel - de slaolie door. Wanneer alle slaolie door de mayonaise geklopt is, een paar druppeltjes citroensap toevoegen. Is de mayonaise te dik geworden, dan met wat citroensap afslappen. Breng de mayonaise ten slotte met peper, zout en wat Worcestershiresaus op smaak. Lukt het de eerste keer niet met de mayonaise, dan is er nog geen man over boord. Begin met een eigeel en een theelepeltje mosterd. Sla er eerst wat slaolie druppelsgewijs door en wanneer de massa op dikte komt, de mislukte mayonaise. Zet de mayonaise heel koel weg.

Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept. Terwijl de asperges staan te garen de peterselie onder stromend water wassen, droogslaan, nadeppen met een schone doek of wat keukenpapier en de blaadjes van de stelen halen. Hak de blaadjes zeer fijn. Roer de advocaat door de mayonaise en roer er vervolgens de gehakte peterselie door. Haal de gare asperges uit het kooknat, laat ze even uitlekken en verdeel ze over de borden. Geef er de mayonaise bij.

Asperges met ei-salade

Benodigdheden

500 gr aspergepunten
1 tl zout
1 krop krulandijvie
1 krop radichio (rode sla)
4 eieren
3 dl frambozenvinaigrette
Bieslook
Voor de vinaigrettesaus:
3 el olie
1 el frambozenazijn
1/2 tl mosterd
Witte peper uit de molen
Zout

Bereiding

Begin met het schillen en garen van de asperges volgens het basisrecept. Terwijl de asperges staan te garen kan de vinaigrettesaus gemaakt worden. Doe de slaolie in een beslagkom en roer er het zout en wat versgemalen peper door. Klop er daarna de mosterd en de azijn door. Kook de eieren hard (10 minuten), koel ze af en pel ze. Snijd de eieren in schijfjes. Spoel de beide slasoorten schoon onder de kraan, zoek de mooiste blaadjes uit, slinger ze droog in een slamandje of een slacentrifuge en leg op elk bord een bedje van sla. Haal de asperges uit het kooknat en laat ze even uitlekken. Leg op de slablaadjes eerst de schijfjes ei, leg er wat aspergepunten op en lepel er wat vinaigrettesaus op. Spoel de bieslook schoon en dep de sprietjes droog met een schone theedoek of wat keukenpapier. Decoreer met wat sprietjes bieslook.

Omelet Straatsburg

Benodigdheden

600 gr aspergepunten
 2 tl zout
 8 eieren
 100 gr ganzelever (of kippelever)
 Cognac of madeira
 1 dl room
 3 dl roomsaus
 Room
 Witte peper uit de molen
 Zout
 Boter

Bereiding

Wat Noord-Limburg is voor de asperges is Straatsburg voor de ganzelever. Al sinds eeuwen beschouwen grootmeesters in de culinaire kunst ganzelever als een van de mooiste ingrediënten die Moeder Natuur te schenken heeft. Jammer genoeg is ze ook overeenkomstig duur. Daarom voor dit gerecht de suggestie om maar een beetje te smokkelen en in plaats van de ganzelever kippelever of levers van ander gevogelte te nemen. Hoe het ook zij, de oefening begint met het marinieren van de lever in madeira of cognac. Dat mag gerust een nacht zijn. De levers uit de marinade halen, op een laag vuur in een steekje boter garen en met een houten lepel door een fijne zeef wrijven. Aanmaken met een beetje marinade. De dl room stijf kloppen en door de puree roeren. Gaar de asperges volgens het basisrecept. Maak terwijl de asperges staan te garen de roomsaus. Haal de asperges uit het kooknat en laat ze goed uitlekken op een schone theedoek of wat lagen keukenpapier. Breek de eieren in een beslagkom en klop ze, met een beetje room, los. Breng ze op smaak met versgemalen peper en zout. Smeer wat boter in een koekepan en stoof de asperges even op. Verhit in een andere koekepan wat boter, giet er een kwart van het eimengsel in en haal de vork over de bodem van de pan om het verhitte oppervlak in aanraking te brengen met nog vloeibaar eimengsel. Herhaal dit, maar let op dat de omelet niet droog wordt. Schuif de omelet op een bord, leg er een kwart van de aspergepunten op, geef er enkele lepeltjes roomsaus over en klap ze dicht.

Bak op dezelfde manier de andere drie omeletten. Vul de spuitzak met de levermousse en spuit een mooi rondje tegen de omelet aan.

Omelet Monselet

Benodigdheden

400 gr witte aspergepunten
 200 gr groene aspergepunten
 2 tl zout
 100 gr artisjokbodem
 Water
 2 el bloem
 1 dl aspergeveloute
 20 gr truffel
 1 dl room
 4 dl madeirasaus
 8 eieren
 Witte peper uit de molen
 Zout
 Boter
 1 citroen
 Voor de bouillon:
 150 gr soepvlees
 150 gr kalfsbotten
 150 gr kalfsvlees
 Stukje varkenszwaard
 75 gr ui
 75 gr wortel
 1 prei
 1/2 selderijknol
 1 takje tijm
 1 laurierblaadje
 1 knoflookteentje
 20 gr zout
 1/2 bosje peterselie
 Voor de Spaanse saus:
 40 gr bloem
 40 gr boter
 3 dl bruine bouillon
 15 gr spek
 peterselie
 1 laurierblaadje
 1 takje tijm
 15 gr boter
 Voor de demi-glace:
 3 dl Spaanse saus
 3 dl bruine bouillon
 Voor de madeirasaus:
 3 dl demi-glace
 1 glas madeira
 Voor de asperge veloute:
 15 gr boter
 20 gr bloem
 2 dl aspergenat

Bereiding

Begin met een bruine bouillon te maken

Spoel het vlees goed af onder de koude kraan en snijd het in stukken. Hak ook de botten klein (of laat het de slager doen). Braad de stukken vlees en de botten stevig aan zonder ze te laten verbranden. Maak intussen de groenten schoon en snijd ze in stukken. Laat ook de groenten even meebranden (met uitzondering van de ui). Giet er zoveel koud water op dat alles goed onderstaat en breng de inhoud van de pan aan de kook. Schuim het bovendrijvende 'vuil' af en voeg de kruiden en de ui toe. Laat de bouillon vier uur trekken. Schuim regelmatig af om de bouillon helder te houden. Laat de bouillon afkoelen, schep het laagje vet af en zeef hem. Zeef hem daarna nogmaals door een neteldoekse lap en laat hem langzaam tot 6 dl inkoken. Breng hem op smaak met zout. Van de helft van de ingekookte bouillon wordt de Spaanse saus gemaakt. Maak de peterselie schoon, haal de blaadjes eraf en hak die fijn. Snijd het spek in stukjes. Fruit de spekblokjes, de peterselie, het laurierblaadje en het takje tijm in 15 gram boter. Maak een bruine roux door 40 gr boter te smelten en er de bloem met een houten lepel door te roeren. Laat de bloem garen en de blonde roux langzaam verkleuren tot ze een hazelnootkleur heeft gekregen. Schraap goed over de bodem om aanzetten te voorkomen en let op dat de roux niet verbrandt. Laat de roux even afkoelen en giet er dan beetje voor beetje de 3 dl donkere bouillon bij. Voeg er de gefruite peterselie, tijm, laurierblad en blokjes spek aan toe en laat de saus een uurtje zachtjes doorkoken. Zeef ze door een fijne zeef. Terwijl de Spaanse saus staat te pruttelen kan de aandacht op de aspergepunten gericht worden. Gaar ze volgens het basisrecept. Gebruik de gaartijd van de asperges om de artisjokbodem te schillen. Snijd een citroen doormidden en bestrijk er de artisjokbodem mee. Maak een papje van de bloem en het water en kook daarin de artisjokbodem tot het harde binnenstuk loslaat. Snijd de bodem in luciferdikke reepjes. Stoof ze nog even in gesmolten boter. Roer 3 dl ingekookte bruine bouillon door de Spaanse saus: de demi-glace is het resultaat. Het glas madeira erdoor roeren en de madeirasaus is klaar. Hou ze warm. De aspergeveloute is aan de beurt. Haal 2 dl kooknat uit de aspergepan en laat die tot de helft inkoken. Smelt 15 gram boter en laat ze uitbruisen zonder dat ze verkleurt. Roer er met de garde de bloem door en laat die vijf minuten garen. Giet er het ingekookte aspergenat bij en laat de veloute'

nog een paar minuten doorkoken. Vermeng de veloute' met de reepjes artisjokbodem en zet het mengsel warm weg. Snijd de truffel in reepjes en kook ze op een laag vuurtje in de room. Haal de aspergepunten uit het kooknat, laat ze goed uitlekken op een schone theedoek of wat lagen keukenpapier. Breek de eieren in een beslagkom en klop ze, met wat room, los. Voeg naar smaak versgemalen peper en zout toe. Verhit een steekje boter in een koekepan en bak er een omelet in van een kwart van het eiermengsel. Giet het mengsel in de pan, laat het even stremmen, haal dan een vork over de bodem van de pan om het verhitte oppervlak met nog niet gestold eiermengsel in aanraking te brengen. Herhaal dit nog eens, maar let op dat de omelet niet te droog wordt. Schuif de omelet op een bord, leg er een kwart van de aspergepunten en een kwart van de artisjokbodems op en klap ze dicht. Zet ze warm weg. Bak op dezelfde manier de andere drie omeletten. Laat de truffel uitlekken, verdeel de reepjes over de omeletten en schep er enkele lepeltjes madeirasaus langs.

Omelet met asperges en champignons

Benodigheden

300 gr witte asperges
 200 gr groene asperges
 2 tl zout
 6 eieren
 150 gr champignons
 1 sjalotje of klein uitje
 Nootmuskaat
 50 gr magere rauwe ham
 50 gr boter
 50 gr geraspte kaas (belegen Goudse of Emmenthaler)
 Witte peper uit de molen
 Zout
 1/2 citroen
 Boter

Bereiding

Begin met de asperges, schil de witte en gaar ze volgens het basisrecept. Haal de asperges uit het kooknat en laat ze goed uitlekken op een schone theedoek of wat lagen keukenpapier. De groene asperges hoeven nauwelijks geschild te worden en zijn na 3 minuten blancheren perfect. Laat ook de groene asperges uitlekken. Pers de citroen uit en zeef het sap. Maak de champignons schoon, snijd een klein stukje van de steel af en snijd de champignons in plakjes. Zet ze

zolang in koud water met een paar druppeltjes citroen om verkleuren te voorkomen. Snijd de ham in reepjes. Maak de sjalot (of het uitje) schoon en snipper het zeer fijn. Verwarm de boter in een pan en fruit daarin de sjalotknippers goudbruin. Laat de champignonschijfjes uitlekken en doe ze bij de gefruite sjalot. Doe er ook de hamreepjes bij en sluit de pan. Laat de inhoud op een heel laag vuur gaar stoven. Snijd de droge asperges in stukjes van ongeveer twee centimeter, hou er een paar achter voor de garnering

Breek de eieren in een beslagkom en roer er de geraspte kaas door. Breng het mengsel op smaak met versgemalen peper, nootmuskaat en wat zout. Smelt 50 gr boter in een hoge koekepan, laat ze uitbruisen zonder dat ze verkleurt en bevochtig ook de rand met de gesmolten boter. Giet de helft van het mengsel in de koekepan en laat het even stollen. Roer de stukjes asperge voorzichtig onder de champignons, ui en ham en schep de massa op de stollende massa. Giet er daarna de rest van de geklutste eieren over. Laat de omelet op een laag vuur langzaam garen. Garneren met de achtergehouden groene en witte asperges.

Stoofpotje van konijn met paprika's en jonge uitjes

Benodigdheden

4 konijnenbouten
1 groene paprika
1 rode paprika,
1 gele paprika
1 botje jonge uitjes
olijfolie,
water
laurier
tijm
peper en zout
lookpoeder.

Bereiding

De konijnenbouten kleuren in olijfolie, daarna bestrooien met lookpoeder. De paprika's schillen, zaadlijsten verwijderen en in stukjes snijden. Uitjes schoonmaken. Paprika's, uitjes, knoflook, water, tijm en laurier bij de konijnenbouten voegen. Op smaak brengen met peper en zout. Op een zacht vuurtje laten verder sudderen tot het vlees gaar is (ongeveer 45 minuten). Opdienen met aardappelen, rijst of deegwaren.

Waterzooi van konijnenboutjes

Benodigdheden

1 kg konijnenboutjes
witte selder
prei
wortelen
peper en zout
1/8 l room.

Bereiding

Groenten schoonmaken, fijnsnijden en blancheren in kokend water. Konijnenboutjes gaar koken zonder peper en zout. Na de gaartijd de konijnenboutjes uit het kookvocht halen. Het kookvocht laten inkoken en ontvetten. Botjes verwijderen en het vlees warm houden. De saus binden, op smaak brengen met peper en zout en room toevoegen. De gaargekookte groenten en de saus bij het konijnenvlees voegen. Opdienen met gekookte aardappelen of bruin brood.

Konijnenkoteletjes & konijnenvoorpoten op de barbecue

De voorpootjes en koteletjes instrijken met notenolie, bestrooien met peper, zout, rozemarijn, eventueel wat saliepoeder en zacht op de barbecuerooster laten bakken als de houtskool wit is. Plaats het rooster hoog genoeg zodat het vlees niet verbrandt.

Konijnenbout met kersjenenever en groentemandje

Benodigdheden

4 konijnenbouten
15 cl kersjenenever
bruine fond
olie
maïszetmeel om te binden
peper en zout
8 aardappelen
courgette en seizoengroenten zoals;
(spinazie, prinsessenboontjes, tomaat, bloemkool)

Bereiding

Geef met een vleesmes enkele kleine inkervingen in de konijnenbouten. Kleur de konijnenbouten in warme olie goudbruin, blus met kersjenenever en bevochtig met bruine

fond (of een bouillonblokje opgelost in water). Zet een deksel op de pan en laat op een zacht vuur de bouten garen. Snijd de aardappelen fijn en bak ze met wat olie in een pan met antikleeflaag. Strooi er peper en zout over. Trek met een kaasschaaf of dunschiller linten van de courgette. Blancheer ze gedurende 2 minuten in lichtjes gezouten water. Maak de andere groenten schoon. Versnijdt de grotere stukken tot hapklare blokjes. Blancheer elke groente gedurende 3 of 4 minuten afzonderlijk in lichtjes gezouten water. Kerstomaten of partjes tomaat moeten dat heetwaterbad niet ondergaan. Snijd van een laag conservenblikje de bodem en het deksel of gebruik een ronde uitsteekvorm. Vlei tegen de binnenkant het courgettelint, vul het midden met een keuze aan kleurrijke groenten en duw het groentemandje voorzichtig uit de vorm op het bord. Eventueel de saus van het konijn binden met in water opgelost maïszetmeel. Konijnenbout opdienen met aardappeltjes, groentemandje en kersenjeneversaus.

Konijnenkroontje met mosterdsaus

Benodigdheden

2 konijnenruggen
boter
mosterd van de streek
pakje verse room
4 verse pruimen
kervel- of korianderblaadjes.

Bereiding

De beentjes van de konijnenrug met een mes vrijmaken. Het vlies van de konijnenrug of van de koteletjes licht insnijden en instrijken met een likje mosterd. Boter warmen in de pan en er de konijnendelen goudkleurig in bakken. Verder garen op een zacht vuur. Het vlees uit de pan nemen en warm houden op een voorverwarmd bord afgedekt met aluminiumfolie. In dezelfde pan room en mosterd opwarmen. Intussen reepjes verse pruim lichtjes bakken. Konijnendelen opdienen met de mosterdsaus, reepjes pruim en aardappelpuree. Versieren met verse kervel of koriander.

Konijnenspies

Benodigdheden

Konijnenfilet
Paprika

Ui
Olie
Saliepoeder
peper en zout.

Bereiding

Houten prikkers een kwartier in water leggen, dan vatten ze geen vuur op het rooster. De filet in blokjes snijden en afwisselend met stukjes paprika en ui op een houten prikker steken. Olie op smaak brengen met saliepoeder, peper en zout. Daarin de konijnenspiesjes wentelen. Roosteren boven de hete gloed of bakken in de pan.

Serveren met een gepofte aardappel met kruidenboter, veldsla en een saus van gestoofde tomaten, ui, courgette en champignons, op smaak gebracht met rozemarijn, tijm, peper en zout.

Brochette van konijn

Benodigdheden

1 konijnenfilet
groene en rode peper (geschild)
ui
konijnen-kruiden of mengeling van zout, gemberpoeder, cayennepeper, kaneelpoeder en gemalen koriander-zaadjes.

Bereiding

Konijnenfilet ontvliezen en in mooie blokjes snijden. Afwisselend op brochettestokje steken: een stukje groene peper, konijnenfilet, rode peper, konijnenfilet, ui, konijnenfilet, groene peper, konijnenfilet. Opdienen met een frisse sla en seizoenvruchten, aardappel in de schil en saus naar believen (cocktailsaus, tomatenketchup).

Konijnenrug met peren en Champignons

Benodigdheden

2 konijnenruggen
2 dl bruine fond
1 dl notenolie
4 peren "Doyenné"
100 g amandelschilfers
50 cl frambozenbier
200 g champignons
150 g boter
kaneel
peper en zout

1 kg schorseneren.

Bereiding

Perencompote: peren schillen en in partjes snijden, garen in frambozenbier met kaneel.

Amandelschilfers toevoegen.

Konijnenruggen op enkele plaatsen insnijden, bestrooien met peper en zout, kleuren in notenolie en 25 minuten zachtjes garen. Pan deglaceren met fond. Proeven en eventueel bijkruiden met peper en zout.

Champignons kort bakken en aan de saus toevoegen.

Opdienen met schorseneren.

Konijnenmedaillons

Benodigdheden

4 konijnenmedaillons

4 dl bruine fond

150 g boter

verse tijm

peterselie

peper en zout

muskaatnoot

15 cl rode wijn.

Bereiding

Kleur de konijnenfilets in boter en laat verder garen. Deglaceer de pan met rode wijn. Voeg dit bij de bruine fond met verse tijm en laat inkoken. Werk de saus af met stukjes verse boter. Dien op met aardappelen, gestoofd witloof en gebakken peterselie.

Konijnenkoteletjes op Vlaamse wijze

Benodigdheden

3 koteletjes van 80 g per persoon

ui

peper en zout

maïszetmeel,

jeneverbessen

bruine fond of bouillonblokje opgelost in water.

Bereiding

Koteletjes aanbakken, fijngesneden ui in dezelfde pan stoven. Bruine fond toevoegen tot het vlees half onderstaat. Een half uur laten sudderen en als het konijn mals is, het vocht binden, kruiding nagaan en terug over het konijn gieten.

Rollade van konijn met mosterd saus

Benodigdheden

2 konijnenfilets

1 groene kool

100 g boter

200 g oesterzwammen,

1/2 l room

100 g mosterd,

200 g champignons

peper en zout

karwijzaadjes

olie.

Bereiding

Snijd de nerven uit de koolbladeren en leg ze 2 minuten in gezouten kokend water. Bak de oesterzwammen in boter. Snijd de konijnenfilets doormidden, leg ze op de groene koolbladeren en bestrooi met peper, zout en enkele karwijzaadjes. Leg daarop de gebakken oesterzwammen en bind de koolbladeren dicht. Strijk een braadslede in met olie, plaats er de ingewikkelde konijnenfilets in, bedek ze met aluminiumfolie en laat ze 30 minuten garen in de oven (stand 5-6 / 220 °C). Roer ondertussen de mosterd door de room. Voeg die op het einde van de braadtijd in de vuurvaste schotel en plaats nog 3 minuten in de oven. Snijd de rollade in schijfjes en dien op met aardappelpuree en champignons.

Asperges met gesmolten boter (op Vlaamse wijze)

Benodigdheden

2 kg asperges

20 gr zout

8 eieren

80 gr boter

Zout

Witte peper uit de molen

Geraspte nootmuskaat

Bereiding

Kook de asperges. Kook intussen de eieren hard (8 minuten) en smelt de 80 gram boter. Pel de eieren, snijd ze middendoor en wip de dooiers eruit. Wrijf de dooiers door een zeef en vermeng de fijngewreven eierdooiers met de iets afgekoelde boter. Breng het mengsel met zout, wat peper en geraspte nootmuskaat op smaak. Hak de eiwitten zeer fijn. Haal de gare asperges uit het kooknat en laat ze uitlekken. Leg de asperges naast elkaar op een schaal en bestrijk ze met het eigeel-

botermengsel. Strooi er het gehakte eiwit over en serveer de asperges snel.

Asperges met garnalen uit de wok

Benodigheden

400 gr witte asperges
 100 gr groene asperges
 1 lente-uitje
 6-8 grote schoongemaakte gepelde Chinese garnalen
 1 eetlepel olie
 1 eetlepel Japanse sojasaus
 1 eetlepel sake of droge sherry
 1 eetlepel sesamolie
 2 eetlepels geschaafde amandelen
 Peper
 Zout

Bereiding

Snijd de onderkantjes van de asperges, schil de witte asperges en snijd alle asperges schuin in stukken van 4 cm. Maak het lente-uitje schoon en snijd het eveneens in stukken. Verhit de olie in een wok en roerbak de witte asperges en lente-uitjes hierin een minuut. Voeg de groene asperges toe en roerbak nog 4 minuten. Voeg de garnalen toe en schep even om. Schenk er de sojasaus, sak, en enkele eetlepels water bij en laat de asperges op een klein vuur beetgaar worden (het vocht zal dan geheel zijn verdampt). Breng de asperge-garnalen-schotel op smaak met sesamolie, peper en zout en roer er de geschaafde amandelen door. Serveer met gekookte rijst

Gesauteerde varkensmedaillons met Duvel

Benodigheden

4 grote kookvaste aardappelen
 600 gr varkenshaas
 Boter
 1 gesnipperde ui
 1 flesje Duvel van 33 cl
 1 el mosterd met pitjes
 1 koffielepel maïszetmeel
 Peper
 Zout
 600 gr verse spinazie
 1/2 teentje knoflook
 1 el gehakte bieslook

Bereiding:

Snijd en was de aardappelen. Kook ze beetgaar en laat ze afkoelen. Snijd de varkenshaas in schijfjes van 2 cm en kleur ze aan beide zijden in enkele nootjes boter. Voeg er de ui aan toe en laat even meekleuren. Breng op smaak en gier er de Duvel over. Voeg er de mosterd aan toe. Laat even opkoken en laat op een zacht vuurtje sudderen. Reinig ondertussen de spinazie, blancheer ze even in kokend water. Verfris ze en laat uitlekken. Snijd de aardappelen in blokjes van 1 cm en bak ze goudbruin in boter. Smelt een nootje boter en strijk de kookpot even in met een gehalveerd knoflookteentje. Verwijder het knoflookteentje. Stoof de spinazie hierin lichtjes. Breng op smaak
 Los het maïszetmeel op in wat water en bind hiermee de saus. Verdeel de spinazie over 4 warme borden, schik er het vlees op en lepel de saus er rond. Schep bovenaan een lepel aardappelblokjes en strooi er nog wat bieslook over.

Varkensgehakt met witlof op grootmoeders wijze

Benodigheden

1.5 kg aardappelen (bintjes)
 600 gr varkensgehakt
 Boter
 3/4 kg witlof
 Peper
 Zout
 Nootmuskaat
 250 gr uien
 2 dl melk
 2 el paneermeel

Bereiding:

Schil de aardappelen, was ze en kook ze gaar. Stoof ondertussen het vlees in een noot boter, zodat het volledig los komt. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Maak het witlof schoon, verfris het onder koud stromend water en dep de struikjes droog. Verwijder de kern en snijd de witlofblaadjes in grove stukken
 Stoof ze beetgaar in een weinig boter. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Reinig de uien, snipper ze fijn en stoof ze ook in een noot boter. Als de aardappelen gaar zijn, giet u ze af, droogt u ze even op het vuur en pureert u ze. Werk af met melk, boter, peper, zout en nootmuskaat. Strijk een vuurvaste schotel in met wat boter. Leg op de bodem de

gestoofde uien en leg daarop het vlees . Leg hierover de gestoofde witlofstukken. Dek het geheel af met aardappelpuree . Leg er enkel blokjes boter op en strooi er een weinig paneermeel over . Zet 15 min in een voorverwarmde oven van 180 graden. Zet de vuurvaste schotel op tafel en verdeel onmiddellijk . Serveer hierbij een patersbier van 6 graden.

Basisrecept pannenkoeken

aantal: 6-8 stuks

Benodigheden

125 g tarwemeel
2 eieren
Snuffje zout
1/3 l volle melk
30 g gesmolten boter
Plantaardige olie of boter voor het bakken
Evt 1 el suiker

Bereiding:

Zeef het meel in een kom. Maak een kuiltje in het midden en breek de eieren erin. Voeg er voor zoete pannenkoeken de suiker bij. Meng alles goed door en voeg er het zout en 5 el melk aan toe. Meng het verder met een spatel en voeg beetje bij beetje de rest van de melk er aan toe. Meng er als laatste de gesmolten boter door. Bedek de kom met een theedoek en laat het een half uur rusten. Verhit wat olie of boter in een koekenpan. Verdeel een dunne laag beslag over de bodem door de pan in alle richtingen schuin te houden. Bak de pannenkoeken op een matig vuur. Draai de pannenkoek om zodra de rand begint te kleuren en bak ook deze kant goudbruin.

Bretonse pannenkoeken

aantal: 12 stuks

Benodigheden

250 gr tarwemeel
3 eieren
snuffje zout
2 el vanillesuiker
1/3 l volle melk
40 gr gesmolten boter
5 appels
Poedersuiker
Calvados

Bereiding:

Plantaardige olie of boter om in en bakken. Zeef het meel in een kom. Maak een kuiltje in het midden en breek er de eieren in. Meng alles goed door. Doe er het zout, vanillesuiker en 5 el melk bij. Meng alles verder met een spatel en voeg beetje bij beetje de rest van melk er aan toe. Doe er als laatste de gesmolten boter bij en meng alles nog eens goed. Bedek de kom met een theedoek en laat het een half uur staan. Schil de appels en verwijder het klokhuis

Snij ze in dunne schijfjes en voeg dit bij het beslag. Verhit wat olie of boter in een pan en verdeel een dunne laag beslag over de bodem. Zorg ervoor dat in iedere pannenkoek ongeveer evenveel appel zit. Bak ze aan beide kanten goudbruin. Leg op elk bord 2 pannenkoeken en bestrooi ze licht met poedersuiker. Besprenkel ze met calvados. Flambeer ze en dien onmiddellijk op.

Limburgse pannenkoeken

aantal: 6-8 stuks

Benodigheden

125 gr tarwemeel
2 eieren
3 dl volle melk
30 gr gesmolten boter
Snuffje zout
4 el suiker
Ca. 3 borrelglasje brandewijn of heidebitter
4 el boter

Bereiding:

Plantaardige olie of boter om in te bakken. Zeef het meel in een kom en maak een kuiltje in het midden. Breek er de eieren in en voeg al roerend de melk erbij. Voeg er de gesmolten boter, het zout 2 el suiker en 1 borrelglasje heidebitter of brandewijn aan toe. Meng alles tot een glad beslag. Dek de kom af en laat een half uur rusten. Verhit olie of boter in een pan. Verdeel een dunne laag beslag over de bodem. Bak de pannenkoeken op een matig vuur goudbruin. Houd de pannenkoeken warm in de oven. Smelt 4 el boter in een steelpannetje. Voeg 2 el suiker toe en laat lichtjes karameliseren. Serveer 1 pannenkoek per bord en garneer met ca. 2 tl van deze saus. Besprenkel met een beetje heidebitter of brandewijn en flambeer. Dien onmiddellijk op.

Worstebroodjes

voor: 32 broodjes

Benodigheden

350 gr wit brooddeeg

500 gr worstevlees

2 tl mosterd

100 gr fijngeraspte pittige kaas

Bereiding:

Maak het deeg, laat het rijzen en sla het in. Rol het gerezen deeg uit tot een lap van 20 X 50 cm. Snijd het deeg in de lengte doormidden. Vorm van het vlees 2 lange worsten van 50 cm. Bestrijk het deeg met mosterd, strooi de helft van de kaas erover en leg op elke halve deeglap een lange worst. Vouw het deeg om de worst en rol het met de palmen van uw handen uit tot 45 cm. Snijd elke rol in 16 stukken. Kerf ze aan de bovenkant in met een mes. Bestrooi ze met de resterende kaas. Plaats de broodjes op ingevette bakplaten en laat ze 30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 220 graden. Bak ze circa 25 minuten.

Kip met bonen en ketjap**Benodigheden:**

1 kip in stukken verdeeld

1 rode ui

½ doosje champignons

2-3 eetlepel olie

2 blikken kidney of zwatre bonen a (400g)

2 teentjes knooflook

5 ½ eetlepel ketjap manis

4 glazen rode wijn

9 kruidnagelen

1 theelepeltje gemalen kaneel

½ uitgeperste limoen

Bereiding

De ui pellen en in parten snijden. De kip stukken ontvellen. De champignons schoon borstelen en een stuk je van de voet afsnijden. De olie verhitten en de kip stukken hierin rond om bruin bakken. De kip uit de pan nemen. De oven op 175 0C voorverwarmen. De olie op nieuw verhitten en de ui en de uitgeperste knofloof in de olie fruiten. De kip stukken weer toevoegen samen met de champignons, de ketjap, de rode wijn, de kruidnagelen, de kaneel en het limoensap. De casserole afsluiten en de kip ± 40 minuten in de oven zetten. De bonen afspoelen uit

laten lekken en aan de kip toevoegen. De schotel dan nog 20 minuten in de oven zetten. Serveren met rijst (met stokbrood in plaats van rijst is het ook prima te eten).

Gâteau Basque**Benodigheden:**

100 gram bloem voor patisserie

100 gram amandelpoeder

200 gram suiker

200 gram zachte boter

2 eidooiers

2 gram bakpoeder

1 ei, losgeklopt

500 gram bramen, gewassen en gedroogd

1 pot bramenconfiture

rasp van 1 citroen vert

5 eetlepels bramenbrandewijn

vanillemerg uit 1 stokje

1 mespuntje zout

poedersuiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160°. Doe de bloem, bakpoeder en amandelpoeder in de mengkom van de keukenmachine, maak in het midden een kuiltje, vul dat met: eidooiers, suiker, boter, citroenrasp en zout, vanillemerg en bramenbrandewijn. Laat de machine draaien tot een samenhangend deeg dat van de kom loslaat. Beboter (pancoating) een ronde vorm van ca.25 cm Ø en ca 2 cm hoog. Verdeel iets meer dan de helft van het deeg gelijkmatig over de bodem en zijanten van de vorm, schep hierop de bramenjam, strijk uit tot een gelijkmatige laag, bedek de confiture met een dikke laag bramen. Rol van de rest van het deeg een ronde lap met de middellijn van de vorm en leg die op de kersen/confituurlaag, druk de randen een beetje aan en laat het geheel 20 minuten rusten. Bestrijk de taart met losgeklopt ei en bak hem in ca. 40 min. in de voorverwarmde oven. lichtbruin en gaar. Laat afkoelen en strooi er een laagje poedersuiker over. Oventemperaturen en baktijden kunnen verschillen, dit recept is gebaseerd op het gebruik van een heteluchtoven.

Pittige kip kerrie

Benodigdheden: (2 personen)

1 grote ui
3 gesnipperde teentjes knoflook
2 eetlepels olie
1 rode paprika
1 1/2 eetlepel kerrie
1 eetlepel sambal oelek
1 zure, gesnipperde appel
1 flinke kipfilet
rozijnen

Bereiding:

Bak de ui en de knoflook in de hete olie tot ze bruin worden. Voeg er de gesnipperde paprika aan toe en laat die 1 minuut meebakken. Verkruiemel het bouillonblokje, voeg dat eraan toe en roer er de kerrie en de sambal door. Snipper de appel, snijd de kipfilet in reepjes en voeg beide eraan toe. Roer er zoveel water door dat na 15 minuten sudderen een saus is ontstaan. Voeg de laatste minuut een kopje gewelde rozijnen toe. Serveer met rijst en (verse!) ananas.

Pas dus op met het water: niet te veel, want dan wordt de saus te dun; neem eens een andere curry dan de gangbare kerrie-poeder (toko), je kunt er ook donker gekleurde kopen. Experimenteren wat de lekkerste is, maar dat lijkt me geen vervelende hobby.

Prei ovenschotel met rookworst

Benodigdheden

1 kg. prei,
1 kg. aardappelen,
1 rookworst,
100 gram geraspte oude kaas,
1/2 liter melk of bouillon,
30 gr. boter of margarine,
30 gr. bloem,
wat paneermeel,
1 uitje, peper, kerrie-poeder, nootmuskaat,
en evt. een snufje zout

Bereiding

Van gekookte aardappelen en de hete melk puree maken. Wat zout en nootmuskaat voor de smaak. Prei snijden, blancheren, en uit laten lekken. Voor de saus, boter met het uitje in de pan laten bruisen. Bloem, theelepel kerrie en de bouillon of melk toevoegen en door laten koken tot een gebonden saus. Eventueel op smaak brengen met wat zout en kerrie naar smaak. De saus vermengen met de prei. De

prei in het midden van een ovenschotel scheppen en de rand bespuiten met toefjes aardappelpuree. Enige klontjes boter erop. De prei bestrooien met paneermeel en de geraspte kaas. Schotel in een warme tot hete oven, tot alles een lekker bruin korstje heeft. De rookworst in 4 partjes snijden, en als de ovenschotel klaar is deze erop leggen en direct serveren.

STAMPPOT, SPITSKOOL- MET CHORIZO EN ROOKWORST

Benodigdheden:

1 spitskool, ca. 1 kg
750 g kruimige aardappels
1 grote ui
150 g chorizo (stukje)
1/2 vleesbouillontablet
1 theelepel tijm
1 theelepel karwijzaad
1 rookworst à 250 g

Bereiding:

Spitskool schoonmaken, wassen en in grove repen snijden. Aardappels schillen, wassen en in stukken snijden. Ui pellen, halveren en in ringen snijden. Chorizo in blokjes snijden. In braadpan chorizo in ca. 4 minuten zachtjes uitbakken. Uit pan op bord scheppen. In bakvet ui zachtjes ca. 1 minuut fruiten. Spitskool, aardappel en tijm al omscheppend ca. 2 minuten meebakken. Bouillontablet erboven verkruiemelen, ca. 1 1/2 dl water en de karwij toevoegen. Met deksel schuin op de pan aardappel en spitskool in ca. 20 minuten zachtjes gaarkoken. Regelmatig omscheppen. Intussen rookworst in plakjes snijden. Met stamper aardappels en spitskool grof door elkaar stampen. Rookworst en chorizo erdoor scheppen en de stamppot nog even doorwarmen.

Rookworst Hollandaise

Benodigdheden

1 flinke rookworst van ongeveer 500 gr
100 gr Edammer (of Goudse kaas)
1 ui
1 groene paprika
paar zure augurken
100 gr doorregen spek
1 theelepel grof gemalen zwarte peper
1 afgestreken theelepel kerrie

Bereiding:

Laat de worst ongeveer 10 minuten in warm water wellen. Snij de kaas in niet al te kleine stukjes. Schil de ui en snij deze in achten. Snij de paprika doormidden, maak hem schoon, was de beide helften en snij deze nogmaals doormidden. Snij de augurken in langwerpige stukjes. Snij het spek in blokjes. Haal de worst uit het warme water, goed uit laten druipen en om de 2 centimeter in de lengte insnijden. Leg in de inkepingen stukjes kaas, ui, paprika, augurk en spek. Smeer de worst aan alle kanten goed met olie in en grill hem ongeveer 15 minuten. Bestrooi de worst voor het opdienen met zwarte peper en kerrie.

Pasta met rookworst en tomaat

voor 1 persoon

Benodigdheden

1 éénpersoons rookworst (100 g)
 1 kleine ui
 1 teentje knoflook
 2 rijpe tomaten
 1 eetl. olie
 mespunt gedroogde tijm
 zout en versgemalen peper
 75 g spaghetti of een ander pastasoort.

Bereiding:

Wel de rookworst volgens voorschrift op de verpakking. Snipper de ui en snijd de tomaat in blokjes. Halveer de worst in de lengte en snijd in plakjes. Verhit de olie in een pan en laat de ui glazig fruiten. Voeg de worst, de knoflook en de tijm toe en laat met het deksel op de pan 4 minuten stoven. Proef of er nog zout bij moet en breng verder op smaak met wat zout volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar, giet af en laat uitlekken. Schep de pasta op een bord en schep er het worstmengsel over.

SAUCE BRETON**Benodigdheden :**

¾ liter visfumet
 ¼ liter slagroom
 1 plukje saffraan
 30 gram boter
 30 gram prei (alle groente in fijne brunoise)
 30 gram bleekselderij
 30 gram sjalot
 30 gram champignons
 zout en peper

Bereiding:

Smelt de boter in een sauspan en stoof hierin de groente bijna gaar.(mag niet kleuren). Blus af met de visfumet, voeg room en saffraan toe en laat nog 10 minuten zachtjes koken.

Deze saus is erg lekker bij gepocheerde vis, het is een saus waarin de groente helemaal gaar is maar niet gepureerd.

I.p.v. visfumet is het kookvocht van mosselen ook zeer geschikt.

Pepernoten 1**Benodigdheden:**

250 gr bloem
 3 gr bakpoeder
 5 gr kaneel
 2 1/2 gr gemalen kruidnagel
 2 gr kardamom
 1 gr gemberpoeder
 125 gr boter
 125 gr bruine basterdsuiker
 50 gr schenkstroop
 3 gr zout

Bereiding

Zeef de bloem met het bakpoeder en de kruiden in een kom. Verwarm de boter met de basterdsuiker, de stroop en het zout al roerend in een steelpan tot 45 C, zodat alles is gesmolten. Schenk dit bij de bloem-massa. Roer alles goed door elkaar tot een glad deeg ontstaat. Laat dit op een koele plaats een paar uur opstijven. Rol het deeg uit tot een lap van 1/2 cm dikte. Steek hieruit gelijkmatige mopjes, bijv. met een appelboor of met de achterkant van een spuitmondje. Leg deze op een beboterde bakplaat en schuif die midden in een matig verwarmde oven (180 C). De baktijd is ca. 16 minuten. Neem de pepernoten van het bakblik en laat ze afkoelen.

Pepernoten 2**Benodigdheden**

250 gr zelfrijzend bakmeel
 mespuntje zout
 125 gr lichtbruine basterdsuiker
 1 eetlepel speculaaskruiden
 100 gr zachte boter
 3 eetlepels melk

Bereiding

Verhit de oven voor op 150 C. Zeef het zelfrijzend bakmeel, het zout, de basterdsuiker en de speculaaskruiden in een kom. Voeg de

boter en de melk toe en kneed van het geheel een soepel deeg. Voeg eventueel nog wat melk toe als het deeg te kruimelig is. Vorm van het deeg balletjes ter grootte van een kers. Leg de balletjes op een beboterde bakplaat en druk ze enigszins plat. Bak de pepernoten ca 20 minuten in de voorverwarmde oven tot ze mooi bruin en gaar zijn. Laat de pepernoten op een rekje afkoelen.

Pepernoten 3

Benodigdheden

50 gr bruine basterdsuiker
100 gr zelfrijzend bakmeel
50 gr boter
1 eetlepel water
2 theelepels speculaas-kruiden

Bereiding

Snijd de boter klein en vermeng hem met de overige ingrediënten in een kom. Laat het deeg even opstijven in de koelkast. Maak er na een half uur kleine balletjes van, druk die even in en leg ze op een ingevette bakplaat. Bak ze 20 minuten bij 160 °C in het midden van de oven.

Pepernoten 4

Benodigdheden

75 gr honing
20 gr boter
175 gr suiker
2 eieren
1 eetlepel melk
375 gr zelfrijzend bakmeel
1 theelepel kaneel
1 theelepel gemalen kruidnagel
1 mespunt kardemom

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 C. Breng eerst de honing, boter en suiker aan de kook. Roer tot alle suiker is opgelost. Laat het nu afkoelen. Klop de eieren en de melk los. Roer 175 gram bakmeel, de kaneel, kruidnagels en de kardemom goed door elkaar en roer dit door de eieren en de melk. Voeg dit alles toe aan het honingmengsel. Roer er, als alles goed is vermengd, ook het resterende deel bakmeel door. Kneed nu alles tot een soepel deeg en vorm er een bal van. Strooi wat bloem op het werkvlak en duw de deegbol daarop plat en rol hem uit tot een plak van ongeveer 1,5 cm dik. Leg de deegplak op een beboterd bakblik en snijd met een in heet water gedoopt mes

blokjes van ongeveer 1,5 cm. Bestrijk het deeg met een beetje melk. Plaats het bakblik midden in de oven en bak de pepernoten in 12 tot 15 minuten gaar. Laat de pepernoten op het bakblik afkoelen.

Pepernoten 5

Benodigdheden

200 gr bloem
1/2 theelepel bakpoeder
snufje zout
150 gr stroop
2 theelepels kaneelpoeder
1 theelepel kruidnagelpoeder
1 theelepel gemalen nootmuskaat
1/2 theelepel gemalen korianderzaad

Bereiding

Zeef de bloem met het bakpoeder in een kom. Maak een kuiltje in het midden en doe daar de stroop en de specerijen in. Roer alles vanuit het midden goed door elkaar en maak een stevig deeg. Smeer een bakblik in met boter, druk er knikkers van het deeg op en bak ze in een matig warme oven (160 C) in ca. 15 minuten lichtbruin en gaar.

Pepernoten 6

(ca. 50 stuks)

Benodigdheden

100 gr zachte boter
125 gr bruine suiker
2 theelepels speculaaskruiden
een mespuntje zout
250 gr zelfrijzend bakmeel
enkele eetlepels melk
een klontje boter

Bereiding

eng in een kom met een mixer (of in een keukenmachine) de zachte boter, suiker, speculaaskruiden en het zout tot een smeelige massa. Voeg er geleidelijk het bakmeel en zoveel melk aan toe tot een samenhangend deeg ontstaat. Kneed dit tot een bal, verpak deze in folie en laat het 2-3 uur in de koelkast staan. Verwarm de oven voor op 150-175 C voor. Beboter een bakplaat, kneed balletje van het deeg en druk deze op enige afstand van elkaar op de bakplaat. Bak de pepernoten in ca. 15 minuten bruin.

Gevulde pepernoten

Voor ca. 25 stuks

Benodigdheden

100 gr bloem
50 gr bruine basterdsuiker
mespunt zout
1 eetlepel koekkruiden
50 gr boter
1 eetlepel fijngehakte hazelnoten
1 eetlepel fijngehakte amandelen
1 eetlepel honing
3 eetlepels fijne tafelsuiker

Bereiding

Zeef de bloem met de basterdsuiker, zout en koekkruiden. Snijd de boter er met 2 messen door en kneed het geheel daarna tot een soepel deeg. Leg het deeg in plasticfolie ca. 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 160 C. Vermeng de noten en de honing. Verdeel het deeg in ca. 25 stukjes. Druk de stukjes een beetje plat, schep er wat vulling op (bijv. amandelspijs) en vouw het deeg eromheen. Bak de pepernoten op een bakplaat in het midden van de oven ca. 20 minuten en rol ze dan direct door tafelsuiker.

Kruidnootjes 1

(500 gr)

Benodigdheden

250 gr zelfrijzend bakmeel
125 gr donkere basterdsuiker
100 gr zachte boter
2 eetlepels speculaaskruiden
zout
3 eetlepels melk

Bereiding

Zeef boven een kom het bakmeel en maak een kuiltje in het midden. Voeg in het kuiltje de suiker, boter, speculaaskruiden, zout en melk toe en verkruimel die met de vingers door het meel. Kneed dit snel tot een soepel deeg. Verwarm de oven voor op 150 C. Vorm van het deeg kleine balletjes en leg die op de bakplaat. Bak de kruidnootjes in ca. 20 minuten bruin en gaar.

Kruidnootjes met chocolade

Doop een gedeelte van de kruidnootjes in gesmolten pure, melk of witte chocolade. Smelt de chocolade hiervoor in een kom boven een pan met heet water.

Kruidnootjes 2**Benodigdheden**

40 gr zachte boter
50 gr bruine basterdsuiker
1 1/2 theelepel koekkruiden
zout
100 gr zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels melk

Bereiding

In kom doen: boter, basterdsuiker, koekkruiden en een snuffje zout. Met een vork tot een egale zachte massa roeren. Al roerende de helft van het zelfrijzend bakmeel en 1 eetlepel melk toevoegen. Goed vermengen. Rest van het zelfrijzend bakmeel en eventueel 1 eetlepel melk toevoegen. Met een koele hand tot een soepel deeg kneden. Oven voorverwarmen op 175 C. Bakblik invetten. Van het deeg circa 100 balletjes van 1 cm doorsnede vormen. Iets platdrukken en op het bakblik leggen. In het midden van de oven de kruidnoten in een kwartier bruin en gaar bakken. Uit de oven op het bakblik laten afkoelen.

Kruidnoten 3**Benodigdheden**

80 gr boter
100 gr bruine basterdsuiker
1 eetlepel speculaaskruiden
4 eetlepels melk
200 gr zelfrijzend bakmeel
zout
bakpapier

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 C. Roer de boter en de basterdsuiker tot een zachte massa. Roer er een mespunt zout, speculaaskruiden en 3 eetlepels melk door. Voeg, onder voortdurend roeren, het bakmeel toe. Als het deeg niet lekker soepel blijft, mag u er nog wat melk aan toe voegen. Maak van het deeg kleine balletjes en leg deze op een met bakpapier bekleede bakplaat. Druk met een vingertop de balletjes iets plat. Plaats het bakblik midden in de oven en bak de kruidnootjes in 12 tot 15 minuten bruin en gaar. Laat de kruidnootjes op het bakpapier koud worden.

GESTOOMDE GEVULDE BRESSE-KIPFILET MET EEN TRUFFEL-CRÈMESAUS

Benodigdheden

4 filets van Bresse-kip
 100 gram ganzenlever, gekuist
 10 gram truffel
 zout en peper
 4 dl. fond blanc
 1 dl. crème fraîche
 50 gram boter
 ½ dl. truffelsap
 300 gram wilde spinazie
 1 sjalot, fijngesnipperd
 1 teen knoflook, fijngesnipperd

Bereiding

Leg de filets tussen huishoudfolie en sla ze plat tot ze de dikte hebben van een halve centimeter, bestrooi ze met zout en peper.

Snijd ganzenlever en truffel in reepjes, houd wat truffel achter voor de saus.

Verdeel de reepjes ganzenlever en truffel over de kipfilets en rol de filets strak op, wikkel de rolletjes in aluminiumfolie en draai het folie aan de zijkanten goed dicht als een toffee.

Leg de pakketjes in de stoompan gevuld met kokend water en stoom ze gaar in 8 minuten.

Kook de fond blanc in tot 1 dl., roer de crème fraîche erdoor en monteer de saus met 25 gram boter, breng op smaak met peper en zout en maak de saus glad met staafmixer.

Hak de achtergehouden stukjes truffel fijn en roer ze door de saus, voeg vlak voor het serveren de jus de truffes toe aan de saus.

Maak de spinazie schoon(verwijder de stelen) en droog.

Verhit 25 gram boter in een pan, zet hierin de sjalot en knoflook aan tot ze glazig zijn, voeg de spinazie toe en smoor ze in 1 minuut gaar, breng op smaak met peper en zout.

Presentatie: Verdeel de spinazie over het midden van 4 voorverwarmde borden, snijd elk kiprolletje in schuine tranches en leg ze op de spinazie, lepel 1 eetlepel saus over de kipfilet en schenk de rest om het gerecht heen.

Citroenlikeur 1

Ingrediënten voor 1 liter:

de schil van 2 citroenen (zonder wit)
 1 ml sinaasappelschil-extract
 1 ml korianderzaad-extract
 2 ml kruidnagel-extract
 200 gram suiker
 425 ml alcohol van 94 AV%

± 455 ml water aanvullen tot 1 liter

Bereiding:

Droog de citroenen na het wassen in een soda-oplossing en na goed naspoelen goed af en schil ze zeer dun (zonder het wit) en doe de schillen in een bokaal. Voeg de overige ingrediënten, behalve de suiker toe en laat de inhoud goed afgesloten maximaal vier dagen macereren. Filtreer vervolgens door een kaasdoek en papier. Hierna kan de suiker en het water worden toegevoegd. Zodra de suiker is opgelost, beschikt u over een zeer drinkbaar drankje.

Citroenlikeur 2

Ingrediënten voor ruim 1 liter:

de schil van 4 citroenen (zonder wit)
 de schil van 1 sinaasappel (zonder wit)
 4 stuks gekneusde korianderzaden
 1 stuks kruidnagel
 200 gram suiker of witte kandij
 400 ml alcohol van 94 AV%
 600 ml water

Bereiding:

Leg de schillen met de kruiden in een bokaal en giet de alcohol en het water erop. Goed afsluiten en een maand laten macereren. Het maceraat filtreren en de kandij toevoegen. Weer goed sluiten dan wachten tot de kandij is opgelost schud af en toe.

Citroenlikeur 3

Ingrediënten voor 1 liter:

3 stuks citroenen
 700 ml alcohol van 40 AV%
 200 gram suiker

Bereiding:

Was de citroenen, schraap de schil eraf en doe die in de alcohol. Pers de citroenen uit, roer de suiker door het sap en voeg dit bij de rest. Zeef de schillen er na een dag uit en laat de likeur helder worden. Eventueel kunt u een deel van de alcohol vervangen door rum

Citroenlikeur 4

Ingrediënten voor 1 liter:

8 citroenen
 400 g suiker
 1 vanillestukje
 1 l brandewijn
 3 kruidnagels

Bereiding

Was 7 citroenen met heet water. Schil ze dun en pers ze uit. Meng schillen, suiker, vanillestokje, sap en brandewijn. Laat afgedekt 6 weken staan. Zeef door een doek en doe het in een fles. Schil nog een citroen heel dun en doe de schil en 3 kruidnagelkopjes in de fles. Laat nog enkele weken staan.

Citroenjenever**Ingrediënten voor 1 liter:**

1 l jenever
4 citroenen
30 klontjes suiker

Bereiding

Schil de citroenen zeer dun (enkel het gele gedeelte) en doe de schillen met de klontjes in een pot. Giet er de jenever over en laat 30 dagen trekken op een donkere koele plaats. Zeef de jenever en doe in een fles.

Sinaasappellikeur

Roer schil & sap van 6 sinaasappels met 500 g greinsuiker, 6 geplette roomse kervelzaadjes, 1 foelieblaadje en 3 cm pijpkaneeel tot de suiker is opgelost.

Doe er 600 ml brandewijn door, schenk in een fles met wijde hals. Laat 1 maand goed afgesloten op een warme plaats staan. Zeven en in flessen doen.

Canard À L'orange**Ingredienten**

2 jonge wilde eenden
2 eetlepels olijfolie
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
½ bol look, ongepeld, 1 x dwarsdoorgesneden
6 jeneverbessen, geplet
6 peperkorrels, geplet
1 ui, in stukken gesneden
1 prei, in stukken gesneden
1 dl. rode port
1 dl. rode wijn
2 eetlepels Grand Marnier
2 dl. sinaasappelsap
zout en peper
70 gram boter
1 dl. jus de veau
rasp van 1 sinaasappel
1 theelepel honing
1 theelepel citroensap

bereiding

Snijd de poten en het ruggedeelte van de eenden, zet ze aan in olijfolie, goed aanbakken, voeg laurier,peperkorrels, jeneverbessen, tijm en knoflook toe en laat even meebakken, voeg vervolgens ui en prei toe, laat ook even meebakken en blus af met rode wijn, port, Grand Marnier en sinaasappelsap en voeg zoveel water toe dat alles onderstaat. Laat 3 uur trekken, passeer door een fijne zeef en kook in tot 1 dl. Verwarm de oven voor op 140°C. Bestrooi de eendenborsten aan de kant van het bot met zout en peper. Verhit 50 gram boter en bak daarin de eendenborsten aan alle kanten lichtbruin, haal ze uit de pan en leg ze in een ovenvaste schaal, plaats deze 10 minuten in de oven en laat het vlees daarna 10 minuten rusten op een warme plaats. Schakel de ovenstand door naar 240°. Fileer de borsten maar laat het vel eraan, snijd ze waaiervormig in plakjes, leg ze in de oorspronkelijke vorm tegen elkaar en zet ze 20 seconden in de voorverwarmde oven. Maak de saus af: voeg de jus de veau toe aan de ingekookte eendenfond en laat weer enigszins inkoken, voeg de sinaasappelrasp toe en monteer de saus met 20 gram boter. Proef nu de saus, is ze te zuur voeg dan de honing toe is ze te zoet voeg dan citroensap toe. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie"schenk een spiegel saus op elk voorverwarmd bord en schik de plakjes eendenborst in een cirkel hierop, spat wat van de saus over het vlees.

Ontbijtkoek.**Ingredienten**

70 gram honing
3 deciliter water
50 gram roggemeel
270 gram volkorenmeel
120 gram basterdsuiker
12 gram koekkruiden.

Bereiding

Kook de honing met het water. Voeg dit bij het roggemeel. Voeg dan de overige ingredienten toe en roer het deeg glad is. Vet een vorm in en doe het deeg er in over. Bak de koek gedurende 70 tot 100 minuten op 160°C. Controleer met een scherp voorwerp of de koek gaar is. (In heteluchtoven: water op bodem zetten om uitdrogen te voorkomen. 130°C voor 100 minuten.)

Badense waterzooi: slakkensoep

Ingrediënten (voor 10 personen):

1-2 uien
 3 teentjes knoflook
 200 g champignons
 250 g wijngaardslakken
 150 g boter
 100 g bloem
 200 ml witte wijn
 50 ml cognac
 100 ml Vermouth
 200 ml room (30%)
 een scheutje Topinambur
 1,5 l vleesbouillon
 1 bosje bieslook
 1 bosje peterselie
 150 g wortelen
 zout
 peper

Bereiding:

Snij de uien, knoflook, wijngaardslakken, champignons, peterselie en bieslook in kleine stukjes. Smelt de boter in de kookpan en kook uien en knoflook gaar. Voeg de wijngaardslakken, champignons en 2/3 van de bieslook en peterselie toe. 5 minuten opwarmen.

Voeg de bloem toe en blijf goed roeren. Voeg de witte wijn, cognac en Vermouth toe. Warm de kookpan op tot het kookpunt is bereikt. Voeg de room toe en laat het 15 minuten koken. Voeg een scheutje Topinambur toe. Voeg zout en peper toe. Voeg 1/3 van de bieslook en peterselie toe.

wijngelei

Ingrediënten:

1 liter rode wijn
 500 g geleisuiker
 sap van 1 citroen

Bereiding:

Giet de wijn in de kookpot. Voeg de suiker en het citroensap toe. Laat nog enkele minuten opwarmen en giet de wijngelei in bokalen. Laat 3 à 4 uur rusten in de koelkast.

Wokforel uit China

Ingrediënten

600 g forelfilet,
 150 g Noordzeegarnaal (gepeld),
 350 g champignons,
 1 wortel,
 1 preiwit,
 1 ui,
 1 blikje ananas,
 10 cl azijn,
 2 eetlepels sojasaus,
 20 cl olijfolie (extra vierge),
 2 eetlepels ketchup,
 150 g suiker,
 150 g basmati-rijst,
 peper,
 zout

Bereiding

De groenten en champignons schoonmaken en fijnsnijden. De forelfilets in kleine stukjes van 2 centimeter lengte verdelen.

De rijst gaarkoken.

De kristalsuiker in een pannetje verhitten tot karamel. De karamel van het vuur halen, blussen met de azijn en de zoetzure saus al roerend even laten loskoken. Olijfolie verhitten in de wok en de fijngesneden groenten roerbakken. De forelreepjes toevoegen en steeds blijven roeren. Het geheel overgieten met sojasaus, even laten sudderen en de stukjes ananas toevoegen. Geregeld blijven roeren en eventueel binden met wat maïsmeel. Op smaak brengen met de zoetzure saus, de ketchup, peper en zout. Serveren op warme borden met in een kom apart de basmatirijst.

Coq au vin

Ingrediënten (voor 8 personen):

2 Bresse kippen
 5 sjalotten
 champignons
 spek
 8 jonge worteltjes
 1 à 2 dl Marc de Bourgogne
 2 stevige flessen rode Bourgogne-wijn
 olijfolie
 bloem
 boter
 brood
 knoflook

peterselie

Bereiding:

Versnijd de kippen in hapklare brokken. Snij de sjalotjes en het spek en bak deze samen in een grote "cocotte" (vuurvaste ketel). Bak de kip in het vet van het spek (voeg er desnoods wat boter of olie aan toe indien te droog). Voeg bloem toe en roer door de kip.

Giet de Marc de Bourgogne erover en eventueel kan je dit flamberen. Giet er vervolgens de rode wijn over.

Voeg er dan de versneden worteltjes en sjalotjes bij. Voeg zout en peper toe en laat op een zacht vuurtje sudderen.

Ongeveer na een uurtje kan je er de champignons en spekjes aan toevoegen.

Bak ondertussen op een ander vuurtje wat broodjes die je hebt ingesmeerd met knoflook.

Hoe langer de kip suddert op een zeer klein vuur, hoe beter. Normale kooktijd bedraagt anderhalf à twee uur. Garneer met peterselie en serveer.

kreeft met whiskey

Ingrediënten:

1 kreeft
1,5 dl room
1 theelepel citroensap
1 theelepel mosterd
4 soeplepels whisky
50 g boter
zout en peper

Bereiding:

Zet de kreeft gedurende twee minuten in kokend water. Haal ze eruit en dompel ze onder in koud water. Nu kan je heel gemakkelijk het vlees uit de kreeft verwijderen. Snij de kreeft overlangs in twee. Haal het vlees uit het lichaam en de staart. Kraak de scharen open en haal het vlees er uit. Snij alles in bijtklare stukken.

Smelt de boter in de pan en braad het kreeftenvlees, net lang genoeg om het helemaal gaar te maken, maar zorg dat het niet donker wordt. Voeg de whisky erbij en flambeer. Voeg de mosterd, de room en het citroensap toe, roer en breng aan de kook. Haal het vlees uit de pan en laat de saus nog even kort doorkoken. Serveer in kreeftschalen.

FRICASSE VAN KIP, ASPERGES EN PADDESTOELEN

Ingrediënten:

4 scharrelkipfilets zonder vel
zout en zwarte peper
600 gram dikke asperges, geschild
½ liter sterke kippenbouillon
200 gram ongezouten boter
2 dl liter witte wijn
4 sjalotten, gesnipperd
¼ liter slagroom
400 gram gemengde paddestoelen, schoon en droog
600 gram ratte- aardappelen, geschild
olie of boter
100 gram fijngesneden kruiden naar keuze: peterselie/basilicum/dragon/rucola
zout en zwarte peper.

Bereiding:

Snijd de kipfilets in stukjes van ca. 4 cm. bestrooi ze met zout en peper, laat 10 minuten intrekken. Snijd de aardappelen in stukken van ca. 3 cm en kook ze in gezouten water ca. 15 min. giet ze af en stoom ze droog. Breng de kippenbouillon aan de kook, voeg de stukjes kip toe en laat ze ca. 4 minuten (afhankelijk van de dikte) zachtjes bijna-gaar worden, schep ze uit de pan en zet apart. Snijd de asperges in stukken van ca. 4 cm., voeg aan de kippenbouillon 110 gram boter toe en kook hierin de asperges ca. 6 minuten, neem ze uit de pan, houd de bouillon warm. Smelt de rest van de boter in een koekenpan en zweet hierin de sjalotten aan tot ze zacht zijn, blus af met de witte wijn, laat 5 minuten reduceren, voeg eerst de kippenbouillon en vervolgens de room toe, laat inkoken tot de gewenste (saus)dikte, breng op smaak met peper en zout, doe over in een grotere pan. Bak de paddestoelen in boter met een scheutje olijfolie totdat ze geen vocht meer loslaten, breng op smaak met peper en persilladekruiden. Breng de saus weer aan de kook, voeg de stukjes kip, aardappelen, asperges en paddestoelen toe, warm goed door en voeg de kruiden toe. Serveer met wat brood voor de saus.

WORSTEN-TOMATEN STOVERIJ

Ingrediënten:

8 worsten of 750 gram verse worst van een goede slager
 8 tomaten,
 3 flinke (witte) uien
 2 tenen knoflook, gesnipperd (meer of minder naar smaak)
 1 afgestreken theelepeltje chiliflakes of 1 rood pepertje, fijngesneden
 3 dl. tomaten-groentensap
 Jane's Krazy _up mix salt
 vers gemalen zwarte peper
 4 eetlepels gemengde kruiden: peterselie, selderij, lavas, ragfijn geknipt olijfolie/boter
 groentebouillon of water

Bereiding

Ontvel de tomaten op de bekende manier en snijd ze in stukken. Snijd de uien in ringen. Verhit de olie/boter en bak de worsten rondom lichtbruin, schep ze uit de pan op een bord. Bak in dezelfde pan/vet de uien glazig, voeg tomaten, chiliflakes (pepertje) en knoflook toe en bak op middelhoog vuur even mee, strooi er zout/peper over en blus af met tomaten-groentensap. Leg de worsten terug in de pan, deksel erop en laat alles op zeer laag vuur 1 uur zachtjes stoven, voeg zonodig wat water of groentebouillon toe of laat het laatste kwartier het deksel van de pan, dit is afhankelijk van hoe sappig de tomaten zijn, het moet een dikke saus worden. Voeg de fijngesneden kruiden toe en laat ze even warm worden. Proef of er peper of zout bij moet en serveer met rijst, pasta of brood.

Calamares en scampi's op Griekse wijze

Ingrediënten

200 gr calamares
 zwarte en witte tagliatelle
 12 scampi's
 1 venkel
 1 courgette
 1 paprika
 olijfolie
 groene kruiden
 notenolie

Bereiding

Tagliatelle beetgaar koken (zwart en wit apart). Paprikasaus bereiden (cutteren en

zachtjes olijfolie toevoegen). Groene kruidensaus bereiden (cutteren en zachtjes olijfolie toevoegen). Venkel en courgette fijnsnijden en aanstoven in olijfolie, tagliatelli toevoegen en even verder laten stoven zodat de smaken zich goed kunnen vermengen. De calamaresringen fruiten in de frituur. De gepelde scampi's kort afbakken. Enkele calamaresringen midden op het warme bord leggen, hierop de pastamengeling, afwerken met nog enkele calamaresringen. Rondom de 2 sausen gieten en versieren met de scampi's en wat fijne groene kruiden.

Opmerkingen:

Notenolie steeds koud verwerken en op het laatste moment over het gerecht sprenkelen. De warmte van het gerecht en het bord zijn voldoende om de olie op te warmen.

GEHAKTBALLETJES IN TRAPPIST WESTMALLE

Ingrediënten:

1 kg gemengd gehakt
 2 uien
 2 eieren
 2 sneden brood
 2 flesjes Trappist Westmalle
 peper
 bouillonblokjes
 maizena sausbinder

Bereiding

Snipper de uien fijn. Laat het brood weken in een beetje trappist. Knijp het goed uit. Meng het gehakt met het geweekte brood, de eieren en de helft van de gesnipperde uien. Vorm balletjes van dit mengsel. Bak de balletjes even aan in een pan met hete olie. Doe de gehaktballetjes in een casserole en voeg bij het braadvocht de inhoud van een flesje trappist. Schraap de braadresten goed los en giet over de gehaktballetjes. Voeg de rest van de ui en de trappist toe. Laat ongeveer een uur stoven op een zacht vuur onder deksel. Af en toe omroeren. Haal de balletjes uit de casserole en hou ze warm. Laat de saus doorkoken en voeg wat maizena sausbinder toe tot de gewenste dikte bereikt is. Voeg de gehaktballetjes toe. Laat nog even warmen. Dien op met brood of met aardappelen.

Noten-karamelsaus

Ingredienten

100 gram fijne tafelsuiker
 75 gram zachte boter
 merg uit 1 vanillestokje
 4 dl. slagroom
 125 gram hazelnoten, grof gehakt

Bereiding

Smelt de boter in een pan met dikke bodem, voeg de suiker toe en als deze gesmolten is de noten, roer steeds tot de suiker een licht bruine kleur heeft, neem de pan van het vuur en voeg vanillemerg en room toe, breng al roerend aan de kook, laat iets inkoken tot een glanzende saus ontstaat. Serveer warm of op kamertemperatuur.

nog een paar minuten pruttelen. Heerlijk met bami of witte rijst.

Babi Pangang

Ingredienten

500 g varkenslappen
 1 ui
 5 eetlepels sojasaus
 2 theelepels sambal
 zout
 5 eetlepels olie
 1 eetlepel bruine basterdsuiker
 1 theelepel gemberpoeder
 3 eetlepels tomatenketchup
 2 eetlepels droge sherry
 2 dl water
 2 eetlepels maizena

Bereidingswijze

Snipper de gepelde ui. Roer 2 eetlepels sojasaus, 1 theelepel sambal en zout door elkaar. Wrijf het vlees goed in met dit mengsel. Verhit 3 eetlepels olie in de pan en bak het vlees hierin aan beide kanten bruin. Verhit de oven op 150 graden. Leg de plakken vlees in een vuurvaste schaal en zet die midden in de oven. Zet het vlees daarna nog 10 minuten onder de grill. Voor de saus verhit je de andere 2 eetlepels olie in een pannetje. Fruit de gesnipperde ui tot die glazig ziet. Voeg de resterende sojasaus toe met de suiker, het gemberpoeder, de tomatenketchup, de resterende sambal en de sherry. Voeg het water toe en breng de saus al roerend aan de kook. Bind de saus met de in water opgeloste maizena. Laat het sausje