

Gevulde champignons

Kan ook als aperitiefhapje.

Benodigheden voor 12 champignons = 3 per persoon :

- 12 grote champignons
- boter
- 2 sjalot
- 150 g gehakt
- 2 el paneermeel
- 100 g chorizo
- 1 el tomatenpuree
- fijngehakte peterselie
- 125 cl groentebouillon
 - o eventueel wat sla, stokbrood

Bereiding :

Borstel de champignons (nooit wassen) , haal de steeltjes er voorzichtig uit.

Snijd de steeltjes en chorizo fijn. Snipper de sjalot en bak deze glazig. Voeg het gehakt toe en bak op een heviger vuur, al prakkend. Voeg hierbij de steeltjes en chorizo. Laat wat bakken tot het vocht verdwenen is. Voeg dan de groentebouillon en de tomatenpuree toe, breng aan de kook en laat zachtjes nog 5' indikken. Roer en dan het paneermeel en de peterselie door.

Laat eventueel wat afkoelen terwijl de oven op 200° wordt voorverwarmd.

Verdeel de vulling in de champignons. Zet een 10' in de oven op een bakplaat met bakpapier bekleed.

Indien lunchmenu : dikke snede zelfgesneden toastbrood even roosteren.

Varkensvinken met Chimaykaaspuree

Benodigdheden voor 4 personen :

- 4 dunne varkenslapjes van elk 100g
- 4 lente uitjes
- 1 grote wortel
- 4 el olijfolie
- 1 el sojasaus
- 100 g sojascheuten
- 2 el gehakte verse koriander
- 1,5 dl kalfsfond

Bereiding :

Snijd de lente uitjes in stukjes van 1 cm. Schil de wortel en rasp zeer fijn. Stoof de uitjes en de wortel aan in 2 el. Voeg de sojasaus toe en laat op een laag vuurtje 2' garen. Voeg vervolgens de sojascheuten toe en laat terug een 2 tal minuten garen , werk af met de koriander en laat volledig afkoelen.

Leg de vleeslapjes tussen twee vellen plasticfolie en sla plat met de platte kant van een kapmes, houten hamer of een pan. Verdeel het groentemengsel over de varkenslapjes , rol ze dicht en bind dicht met keukentouw of prikker.

Bak de pakketjes in de resterende olijfolie goudbruin. Giet er de kalfsfond bij, dek af en laat nog 5' garen.

Aardappelpuree met Chimaykaas en spek

Benodigdheden voor 4 personen :

- 600 g geschilde aardappelen
- 200 g Chimay-kaas
- 50 g gerookte spekblokjes
- peper en zout en nootmuskaat
- 4 el bloem
- 3 el olijfolie

Bereiding :

Bak het spek en laat uitlekken op keukenpapier. Kook de aardappelen en pureer. Meng de kaas en het spek onder de puree en breng op smaak .

Appeltrifle

Benodigdheden voor 8 glazen :

- 2 appels
- 1/2 dl sinaasappellikeur
- 2 eetlepels vloeibare honing
- 1 eetlepel citroensap
- 3 madeleine koekjes
- 250 g mascarpone
- 1,5 dl room 35%
- 75 g ruwe rietsuiker
- 50 g brésiliennootjes

Bereiding :

Meng de suiker en mascarpone.

Klop de room half stijf en meng eronder.

Was de appels, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes.

Meng de appelblokjes met het citroensap, de likeur en honing.

Verkruimel de koekjes.

Vul mooie hoge glazen met in laagjes:

- appelblokjes
- koekjes
- mascarpone.

Eindig met 3 dunne kwartjes appelschijf langs de rand van het glas te steken.