

Gevulde vleesrolletjes (aperitiefhapje)

Benodigdheden voor ongeveer **20 hapjes** op lepel :

- 100 g gerookte paardendenfilet in sneetjes
- 1 appel
- 30 g gemengde sla
- 3-4 eetlepels-
- 1 eetlepel uienkonfijt
- 1 eetlepel sinaasappelmarmelade
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels notenolie
- peterselieblaadje

Bereiding :

Snipper de sla zeer fijn en meng met het citroensap en de notenolie.

Verdeel de slasnippers over de lepels . Kruid met peper en zout.

Schil de appel, verwijder het klokhuis en rasp hem fijn.

Meng met de uienkonfijt en sinaasappelmarmelade.

Verdeel dit over de paardenfiletsneetjes en rol op , snijd nu in eetbare stukjes .

Schik op elke lepel een rolletje en werk af met een blaadje peterselie.

Slaatje van scampi met honingvinaigrette

Benodigdheden voor 4 personen :

- 20 scampi
- 1/4 krop gekrulde andijvie of 150 g gemengde sla
- 8 kerstomaten
- 1 mango
- 4 eetlepels mayonaise
- 1/2 dl cognac
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel frambozenazijn
- 8 blaadjes basilicum
- 2 knoflookteentjes
- peper, zout

Bereiding :

Snipper de basilicum fijn. Pers of snipper de look zeer fijn.

Meng de mayonaise met de frambozenazijn, honing, basilicum, peper en zout.

Laat koelen in de koelkast.

Pel de scampi's, verwijder het darmkanaal snijd ze naar de staart toe in de lengte doormidden.

Kruid ze met peper, zout en look. Bak ze kort aan in wat olie.

Schakel de dampkap uit en flambeer met cognac.

Schil de mango en verwijder het vruchtvlees voorzichtig van de pit en snijd het in schijfjes.

Schik de andijvie op de borden en verdeel er de scampi , de stukjes mango en kerstomaten over.

Besprenkel met het sausje.

Eendenborst met porto/honingsaus , een tagliatelli van wortel en courgettes , gratinaardappeltjes

Benodigdheden voor 4 personen :

- koude boter
- 90 g bloem
- 4 eetlepels sojasaus
- 4 eetlepels limoensap
- 4 eetlepels honing
- 80 g runderfond
- 2 deciliter rode porto
- 3 eendenborsten (naargelang de grote)

Bereiding :

Snijd het bloedvaatje weg dat midden op de vleeskant zit, en verwijder eventuele vliesjes.

Trim de randjes van de vetrand die aan de filet vastzit .

Maak kruisgewijs ondiepe insnijdingen in de vetrand.

Laat een bakpan goed heet worden. Voeg geen braadvet toe! Leg de eendenborstfilets op de velkant in de hete pan. Kruid op de vleeszijde .

Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat de eendenborsten in de pan liggen tot de vetlaag van de een goudbruin korstje heeft. Draai ze vervolgens om, en geef ook de vleeszijde een identiek korstje. Binnenin zijn de eendenborsten nog niet gaar.

Leg de gekleurde eendenborstfilets in een ovenschaal, giet het hete braadvet erover en zet ze in de hete oven, met de velkant naar onder. Laat ze ongeveer 9 minuten garen. *Houd de pan bij !!!*

Haal de sissende eendenborsten uit de oven. Draai de filets om en bedek ze met aluminiumfolie, en laat het vlees nog 9 minuten rusten.

Neem de braadpan waarin je de eendenborsten hebt gekleurd, en verhit ze opnieuw. Giet er de porto in en laat de alcohol wat verdampen.

Giet hierbij de runderfond .

Meng de honing, het limoensap en wat sojasaus en giet dit in de pan.

Roer en laat de saus 5 minuten inkoken op een matig vuur. Desgevallend nog bijbinden ???!!!

Geef de saus nog een beetje warmte op een zacht vuur. Roer er ook een klontje koude boter door, zodat de saus bindt en extra glans krijgt.

Haal de warme en 'uitgeruste' eendenborsten uit de aluminiumfolie. Gebruik een scherp vleesmes om de filets in plakken te snijden van een kleine centimeter dik.

Gratin :

- gemalen kaas
- 1 klontje boter
- 800 gaardappelen (vastkoken d)
- 2 takjestijm
- 2 blaadjeslaurier
- 2 teentjeslook
- 1 takjerozemarijn
- 4 decilitersroom
- 4 decilitersmelk
- pepers
- zout
- nootmuskaat

Bereiding:

Neem een kookpot en giet er de melk en de room in. Voeg de rozemarijn, de gekneusde ongekneusde teentjes look, de laurier en de tijm toe. Kruid het mengsel met voldoende peper van de molen, een snuif zout en versgeraspte nootmuskaat.

Het mengsel mag heet worden, maar laat het niet uitbundig koken.

Schil de aardappelen en snijd ze vervolgens in dunne plakjes.

Verwarm de oven voor tot 160 °C.

Smeer de binnenkant van de ovenschaal in met wat boter. Schik er de aardappelschijfjes in tot 2/3 gevuld.

Zeef het hete mengsel van melk en room. Schenk het over de aardappelschijfjes tot ze juist onderstaan.

Strooi ten slotte een laag gemalen kaas over de bereiding.

Plaats de schaal in de oven. Laat de aardappelbereiding zo'n 40 minuten garen, tot er een goudbruin kaaskorstje op ligt. Elke oven is anders, dus controleer de gaarheid: prik daarvoor met een mesje in de schijfjes aardappel.

Tagliatelli van courgettes en wortel :

- 2 courgettes
- 4 middelgrote wortelen
- boter
- peper zout en muskaatnoot

Bereiding:

Snijd met een dunschiller zowel de courgettes als de wortels in de lengte.

Beboter een grote pot en stoof de groenten aan met de nodige kruiden .

Koffiechocolademousse met amaretto

Benodigheden voor 4 personen :

- 4 eieren
- 3 eetlepels amaretto (likeur)
- 50 g griessuiker
- 200 g fondantchocolade
- 1 dl zeer sterke koffie
- 25 g boter
- 2 dl slagroom 35 of 40 %
- 25 g poedersuiker
- gesnipperde munt

Bereiding :

Hak de chocolade in stukjes en smelt samen met de boter, koffie en amaretto, au bain-marie.

Splits de eieren en klop de eidooiers met de griessuiker wit-schuimig.

Roer er de gesmolten chocolade onder.
Klop de room half op en spatel onder het chocolademengsel.

Klop de eiwitten stijf en spatel ze er **voorzichtig** onder.!!!*anders is de mousse te zwaar*

Verdeel over glazen en laat opstijven in de koelkast

Versier met gesnipperde muntblaadjes