

September 2015

*MENU CUISINE CULINAIRE PEELDOORN*

*September 2015*

HARING MET ARTISJOKCHIPS

\*\*\*

HEEK MET MOSSELEN IN EEN PAKJE

\*\*\*

BABY INKTVIS GEVULD MET DOPERWTENPUREE

\*\*\*

PLAKJES JONGE EEND MET CITROEN EN HONING

\*\*\*

APPELGELEI MET CALVADOS

# HARING MET ARTICHOCHIPS

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

Haring:

5 haringen schoon en gefileerd

Gedroogde kruiden:

Knoflookpoeder/ui/

Peterselie/basilicum

Peper en zeezout

1 citroen

1 sinaasappel

Artisjokchips:

5 verse artisjokken

## Bereidingswijze

Haring:

Maak een mengsel van alle gedroogde kruiden (kruiden komen gewoon uit een potje). Bestrooi hiermee de haringfilets.

Besprenkel de filets met citroen en sinaasappelsap. Zet ze aan de kant en laat enkele minuten marineren.

Artisjokchips:

Maak de artisjokken helemaal schoon verwijder de bladeren het hooi zodat enkel de bodem overblijft. Snijd deze in flinterdunne plakken en frituur op 170 graden tot ze goudbruin zijn. Bestrooi zodra de chips uit de frituur komen met een snuifje zout.

## Presentatie

Neem een halve haring en vouw deze dubbel . Leg in het midden van de haring de chips van artisjok.



# HEEK MET MOSSELEN IN EEN PAKJE

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

800 gram mosselen, geboend en zonder draden  
4 el olijfolie  
2 teen knoflook fijngehakt  
1 grote ui fijngehakt  
300 gram kastanjechampignons in plakjes  
24 zwarte olijven zonder pit in plakjes  
8 tomaten in blokjes  
2 el fijngehakte bladpeterselie  
1200 gram heekfilet  
droge witte wijn  
zout en peper

## Bereidingswijze

Kook de mosselen 4-5 minuten of tot de schelpen open zijn; schud de pan af en toe. Haal de pan van het vuur en gooi exemplaren weg die dicht zijn gebleven. Haal de mosselen uit hun schelp en houd ze apart. Verhit de oven tot 180 graden.

Verhit de olie in een pan en fruit de knoflook en ui in 5 minuten op een laag vuur zacht; roer af en toe. Bak de champignons 7-8 minuten mee en voeg dan de mosselen, olijven, tomaten en zout en peper toe. Laat alles 5 minuten pruttelen en bestrooi met peterselie. Doe de vis in een braadpan met de wijn en wat zout en peper en zet hem 10 minuten in de oven. Haal de vis eruit en verhoog de oventemperatuur tot 190 graden. Schep een derde van de saus in het midden van een stuk bakpapier. Leg de vis erop en schep de rest van de saus overheen. Vouw het papier dicht en zet het pakket nog 15 minuten in de oven.

## Presentatie

Zet het pakketje open op het bord.



# BABY INKTVIS GEVULD MET DOPERWTENPUREE

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Vis:

10 baby inktvisjes liefst schoongemaakt maar met de tentakels

5 dl arachide olie

1 bosje peterselie

Doperwtenspuree:

250 gram doperwten

20 gram boter

Schuim van laurier en balsamico:

2 dl volle melk

2 dl gevogelte fond

4 laurierblaadjes

Schuitje balsamicoazijn

1,5 gram lecite (lecitine)

## Bereidingswijze

Schoonmaken vis :

Haal de tentakels van de inktvis eraf en leg deze apart. Haal het membraam eruit en spoel nog een keer goed schoon zodat alle inkt eruit is.

Groente:

Frituur de peterselie op 170 graden en laat uitlekken op keuken papier.

Doperwtenspuree:

Kook de doperwten gaar, wrijf ze door een fijne zeef en meng er de boter door.

Schuim van laurier en balsamico:

Laat de laurier in de melk in pan met deksel rustig trekken. Verwijder de laurier en voeg de gevogeltefond toe een klein schuitje balsamico. Proef of de verhoudingen goed zijn en voeg de lecitine toe. Klop goed met de staafmixer en verwarm ondertussen de vloeistof.

Inktvis bereiden:

Vul de inktvis met doperwtenspuree en zorg dat deze dicht zit met een cocktailprikker. Doe de olie in een grote pan verhit deze tot hoge temperatuur zonder dat de olie gaat walmen. Bak de inktvis gaar in 1 a 2 minuten. Zo ook de tentakels maar deze mogen helemaal krokant gebakken worden.

## Presentatie

Leg de inktvis midden op het bord en de tentakel er naast. Drapeer de schuim erom heen en zo ook de gefrituurde peterselie.



# PLAKJES JONGE EEND MET CITROEN EN HONING

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Vlees:

3 eenden

6 eendepootjes

5 verse vijgen

5 citroenen

5 aardappels

olijfolie

400 gram boter

5 takjes dragon

zout en peper

Eendenfond

eendenkarkassen

100 ml droge witte wijn

100 ml cognac

400 ml kalfsfond

Voor de karamel

375 gram suiker

125 ml rode wijnazijn

2,5 el honing

## Bereidingswijze

Schroei de eenden af, verwijder de ingewanden en bind ze op. Braad ze 25 a 30 minuten bij 200 graden, maar laat het vlees roze. snijd er filets uit en grill de poten helemaal gaar. Hak de karkassen klein en bak ze aan. Voeg witte wijn, cognac en ten slotte kalfsfond toe. Laat 15 minuten koken en haal dan door een zeef.

Maak een heldere karamel van de suiker, voeg de rode wijnazijn en de honing toe en breng aan de kook (pas op dat de honing of de azijn niet gaat overheersen!). Meng met de eendenfond, laat even koken en afkoelen. Voeg de schillen van de citroenen toe, evenals de boter en peper en zout.

Maak de aardappels schoon en schil ze. Snijd ze in flinterdunne plakjes en leg ook op elk schijfje een dragonblaadje.

Leg hierop nog een aardappelschijfje. Bak de vijgen met wat boter in de oven.

Bak de aardappelschijfjes in een pan in (geklaarde) boter.

## Presentatie

Leg op elk bord een gegrilde eendenpoot en wat plakjes eendenfilet ernaast. Schik er wat aardappelschijfjes bij. Giet de citroen-honingsaus erover en garneer met reepjes citroenschil.



# APPELGELEI MET CALVADOS

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

8 appels granny smith  
4 citroenen  
800 ml sap van groene appels  
2 mespunt kaneel  
6 blaadje gelatine  
Voor de sorbet  
2 liter appelsap  
200 gr suiker  
100 gr druivensuiker  
Voor de sabayon  
6 eidooiers  
200 gram suiker  
40 ml slagroom, geklopt  
200 ml sap groene appels  
300 ml calvados  
300 ml cider

## Bereidingswijze

Meng de ingredienten voor de sorbet en zet deze in de diepvries. Schil de appels en snijd ze in stukjes. Breng 100 ml appelsap met de kaneel aan de kook. Week de gelatine in koud water

Doe de stukjes appel in de hete appelsap, doe de gelatine erbij en roer voorzichtig om. Neem vervolgens de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen tot het lauwwarm is.

Verdeel de gelei over 10 borden. Laat deze ongeveer 2 uur in de koelkast stollen.

Verwarm al roerend de eidooiers met suiker. Doe er 200ml appelsap bij, voeg de cider toe en laat alles al kloppend met de garde afkoelen. Voeg de Calvados en de geklopte slagroom toe. Bestrooi met fijne suiker en gratineer heel kort.

Serveer met de sorbet.