

## November 2016 Belgie

België boven

Duo van Amuses Crème brulee van faux gras met krokant van Jules Destroopere speculoos

Rundtartaar met Belgische friet en picklesorbet

Waterzooi met kreeft en krabbepoten

Bouches a la reine

Assiete de fromages belges et accompagnement

# Duo van Amuses

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

### INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

Voor de crème brûlée:

3 eierdooiers

1 volledig ei

faux gras de Gaia of crèmepaté

1/2 l room

40 g suiker

Peper en zout

Kandjsuiker

Bastogne koeken

Pralines:

2 plakken bloedworst

1 weissworst

2 goudrenetten appels

1/2 fijngesnipperde ui

10 grof gehakte walnoten

Boter

5 cl muskaatwijn

Peper

Zout

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE

Mix de ingrediënten voor de crème brûlée zonder veel schuim te maken.

Breek de bastognekoekjes in grote stukken en schik ze onderaan hittebestendige schaalpjes.

Verdeel de vloeistof hierover.

Zet de schaalpjes gedurende 20 minuten au bain marie in de oven bij 120° C.

Bestrooi de afgekoelde crème met bruine suiker en glaceer onder de grill of met een bunsenbrander.

### Werkwijze

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in gelijke stukken.

Snij de witte worst in dunne plakjes.

Kook de appelstukjes in een bodempje water met de muskaatwijn tot compote.

Stoof de uisnippers in hete boter. Verwijder het vel van de bloedworst en voeg het vlees bij de ui. Roerbak het vlees rul.

Voeg er de noten aan toe en laat even meebakken.

Breng op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Vul de bodem van de glaasjes met appelcompote. Leg er een laagje bloedworst en werk af met een plakje witte worst.



# Rundtartaar met Belgische friet met picklesorbet

## Ingrediënten

### BENODIGDHEDEN

10 personen

600 g rundvlees (filet), in tartaar gesneden

2 fijngesnipperde sjalotjes

20 cl olijfolie

peper en zout

aardappels, elk versneden tot dikke frieten

Voor het picklesijs:

250 g melk

26 g eigeel

10 g suiker

110 g piccalilly

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE

Meng voor het ijs suiker en eigeel, giet er de kokende melk over en laat al roerend afkoelen. Meng er pickles en suiker door, laat verder afkoelen en draai in de ijsmachine tot ijs.

Meng de tartaar met peper, zout, olijfolie en sjalot.

Blancheer en frituur de frieten.

Serveer de tartaar met de frietjes en het ijs. Werk af naar eigen smaak.



# Waterzooi met kreeft en krabbenpoten

## Ingrediënten

### BENODIGDHEDEN

10 personen  
2 (gekookte) kreeften (ca. 600 g)  
10 krabpoten  
10 groene asperges  
10 jonge kleine bospenen  
10 roosjes jonge bloemkool  
2 l stevige bouillon van de kreeft  
200 g dikke room  
8 eidooiers  
peper - zout - nootmuskaat  
2 lepels roux of maïzena

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE

Kook eventueel de kreeften. Pel de staart van de kreeft en snij hem in ringen. Kap en pel de scharen en haal er de elleboogjes uit.

Schil de asperges en de jonge wortelen en gaar ze in een steamer. Doe er op het laatste de bloemkool bij.

Breng de gevogeltebouillon zachtjes aan de kook, laat er de in twee gespleten krabbenpoten (in hun schaal) even in gaar koken en warm er ook de kreeft even in op.

Klop de eidooiers goed door met de room. Schik kreeft, krab en groenten in een mooie, grote soepterrine.

Bind de bouillon heel lichtjes met een puntje roux of maïzena, breng hem even terug aan de kook en klop er dan - van het vuur af – de room- en eidooiermix door.

### Presenteren

Breng deze lichte gevogeltevelouté op smaak met peper, zout en een klein beetje nootmuskaat. Giet hem –zeer warm- over de kreeft, krab en groenten en serveer!



# Bouches a la reine

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

De bouillon

8 stengels selder

4 dikke wortelen

4 preistengels

6 uien

8 teentjes look

8 takjes tijm

8 blaadjes laurier

4 takjes rozemarijn

2 bussels peterseliestengels

zout

30 bolletjes zwarte peper

4 kruidnagels

1 scharrel soepkip

Ragoutbakjes

2 pakjes bladerdeeg

eierdooiers

beetje water

De videevulling (velouté)

300 g gehakt

1 scharrelkip (van de bouillon)

2 eetlepels broodkruim

peper

zout

500 g kleine Parijse champignons

2 klontjes boter

2 teentjes look

peper

zout

120 g boter

160 g bloem

3 dl ? kippenbouillon die je net zelf hebt gemaakt

scheutje madeirawijn of sherry

3 dl room

1 a 2 citroenen

nootmuskaat

peper

zout

De hollandaisesaus

500 g roomboter

4 dopjes witte wijn

2 dopjes water

6 eieren

1 citroen

snuifje cayennepeper

snuifje zout

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE

De bouillon

Bereid de bouillon door een ruime hoeveelheid water aan de kook te brengen. Snijd alle groenten grof en voeg ze bij het water. Voeg de kruiden, zout en de gekneusde peper toe.

Doe de schoongemaakte kip in de bouillon en laat een uurtje koken. Schep met een schuimspaan het vet en de onzuiverheden weg.

Schep de gare kip uit de pan en laat deze afkoelen.

Zeef de bouillon en bewaar deze.

### Bladerdeegbakjes

Verwarm de oven op 180 C.

Klop een eierdooier los met een beetje water.

Steek per bakje een zestal ringen uit een aantal aan elkaar geplakte vellen bladerdeeg. Gebruik hiervoor een grote dresseerring. Steek uit vier van deze lapjes een rondje met behulp van een kleinere dresseerring.

Bouw elk bakje op: onderaan een grote lap, daarboven vier kleine lapjes en bovenaan opnieuw een grote lap. Lijm alle onderdelen aan elkaar met een beetje losgeklopte dooier. Strijk ook eigeel over de bovenkant van het bakje zodat het glanzend uit de oven komt.

Bak de bakjes in ongeveer 20 minuten op 180 C tot ze luchtig en goudbruin zijn.

### Videevulling

Meng het gehakt met het ei en de broodkruim. Kruid het met peper en zout. Rol van vleesmengsel balletjes van ongeveer een diameter van een centimeter.

Breng een deel van de bouillon aan de kook. Laat de gehaktballetjes hierin enkele minuten garen. Haal de balletjes uit de bouillon.

Snij de paddenstoelen in kwarten. Bak deze in een beetje boter. Voeg tijdens het bakken een geplet teentje knoflook toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat de champignons kleuren en zet ze opzij.

Pluk al het vlees van de karkassen.

### Ragout

Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat het bloemmengsel garen maar let erop dat de roux niet aanbrand. Als de bloem gaar is, voeg je beetje bij beetje de bouillon toe. Blijf goed roeren om klonten te vermijden.

Ga door tot je een gebonden velouté krijgt en ook nog voldoende.

Voeg op het laatst de madeira of sherry toe. Voeg naar behoefte nog wat room toe.

Voeg de gebakken champignons, de stukjes kip en de gehaktballetjes toe aan de velouté.

Breng op smaak met citroensap, peper, zout en nootmuskaat.

### Hollandaise saus

Snij de boter in kleine blokjes. Scheid de eieren en doe de dooiers in een pan. Voeg de eierdopjes water en wijn toe.

Klop het mengsel schuimig.

Zet de pan op een zacht vuur en blijf kloppen met een garde. Neem de pan af en toe van het vuur maar blijf roeren. Blijf doorgaan tot er een licht gebonden schuimige saus ontstaat.

Neem de pan van het vuur en voeg boter in delen toe aan de warme schuimige saus. Blijf flink kloppen.

Voeg de citroensap, cayennepeper en zout toe. Proef of de smaken in balans zijn.



# Kaasplankje

## Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

KAZEN

200g Manchego

200g Camembert

200g Brugge

200g Herve du Vieux Moulin

200g Roquefort

500g rode druiven

PERENCHUTNEY

6 peren

Handjevol rozijnen

Sap van 1 citroen

4 el witte wijnazijn

2 tl kaneel

2 el bruine suiker

4 kruidnagels

Snufje zout

VIJGENJAM

1 kilo vijgen

Sap van 1 citroen

330g suiker

Scheutje balsamicoazijn

DADELBROOD MET WALNOTEN

200g volle zoete dadels (ontpit)

300g speltmeel

4 eieren

1 eetlepel koek- en speculaaskruiden

1 sinaasappels

1 tl baking soda

3 el dadelsiroop

2 tl vanille extract

100g walnoten

## Bereidingswijze

Kaasplankje

Perenchutney

Snijd de peren brunoise. Doe alles in een pan en stoof gedurende eenhalf uur op een zacht vuur. Verwijder de kruidnagel.

Vijgenjam

Was de vijgen, snijd de takjes weg en snijd ze in kleine stukjes. Pers de citroen uit. Doe de vijgen en de suiker in een pan laat al roerend gedurende een kwartier zachtjes koken. Voeg de citroensap toe en laat nog even meekoken. Laat de jam langzaam afkoelen.

Dadelbrood

Rasp de helft van de sinasappel en pers de sinasappel. Ontpit de dadels en leg ze in een kom met heet water. Mix het meel met de eieren, koek- en speculaaskruiden, 3 el sinasappelsap, sinasappelrasp, baking soda, dadelsiroop en vanille extract.

Bekleed een cakevorm met bakpapier en bak het brood ongeveer 40 minuten op 180 C.

Presenteren

Verdeel de kazen over de borden. Serveer met het brood, de chutney, jam en druiven.