**Maandmenu november 2022**

**Aperitief:**

**Hapje:**

Lepelhapjes à la landaise -878-

Parmezaantruffels met hazelnoten. -879-

Tapas met chorizo en kwarteleieren -880-

**Soep:**

**Voorgerecht:**

Tongrolletjes met wakame, mosselen en garnalen. -881-

**Hoofdgerecht:**

Everzwijnfilet kookvrienden. -882-

**Nagerecht:**

Duo van chocolade mousse -883-

 bestaande uit:

 *Chocolade mousse bruin -884-*

 *Chocolade mousse wit -885-*

Lepelhapjes à la landaise -878-

8 personen

**Ingrediënten**

1eetlepel balsamicoazijn

1schijfje ganzenlever van 40 g

8 sneetjes gerookte eendenborst

2 halve peren op siroop «Taste of Inspirations »

8 blaadjes raketsla

**Bereiding.**

1.Verwijder het vet van de sneetjes eendenborst. Snij de ganzenlever in een aantal driehoekjes gelijk aan het aantal porties en steek tussen de sneetjes. Schik in de lepels.

2. Laat de peertjes uitlekken (bewaar 1 eetlepel siroop) en snij in kleine blokjes. Verdeel over de lepels.

3. Meng de azijn met de eetlepel siroop.

4.Werk elke lepel af met een slablaadje en een weinig saus. Dien dadelijk op.

Kooktip

Bij gebrek aan lepels: steek elk rolletje eenden filet/ganzenlever met een groot

blokje fruit op een tandenstoker en besprenkel met wat saus.

Variant: Vervang de peren door een rijpe mango. Pureer, in dit geval, 1 eetlepel

vruchtvlees en meng met de azijn.

Parmezaantruffels met hazelnoten -879-

18 pers

**Ingrediënten**150 g verse kaas in schaaltje

100 g gepelde hazelnoten

100 g geraspte Parmezaanse kaas

**Bereiding:**

1. Doe de 2 soorten kaas in een kommetije. Prak ze een beetje met een vork en meng ze goed.

2. Doe de hazelnoten in de beker van de hakmolen en laat draaien tot ze gemalen zijn in stukjes, niet in poeder.

Giet de stukjes op een groot bord.

3. Was je handen met heel koud water en maak kleine kaasballetjes. Rol de balletjes in de gemalen nootjes zodat ze helemaal bedekt zijn. Leg ze 6én voor

één op een bord.

4. Bedek het bord met vershoudfolie en laat de balletjes hard worden in de koelkast. Dit duurt ongeveer 1 uur.

5. Klaar! Je mag er tandenstokers insteken en opdienen bij het aperitief.

Kooktip

Je kan de hazelnoten vervangen door pistachenoten.

Wanneer de kaasbereiding te fel aan je handen kleeft, is het omdat je handen te

warm zijn. Spoel ze af en toe onder koud water.

Tapas met chorizo en kwarteleieren -880-

6 peronen

**Ingrediënten:**

6 kwarteleieren

3 witte piccolino’s

100 g zachte of pikante chorizo

**Bereiding:**

1. Hak de chorizo grof en bak de stukjes in een pan zonder vetstof op middelhoog

vuur.

2. Doe ondertussen vetstof in een koekenpan. Bak de kwarteieren tot

spiegeleieren (Breek ze eerst op een klein bordje en laat ze in de pan glijden). Kruid met peper.

3. Snij de piccolino’s middendoor en laat ze roosteren. Beleg elk stuk met chorizo,

leg er een ei bovenop en serveer meteen bij het aperitief.

Kooktip

Gebruik voor dit recept liever chorizo in één stuk dan chorizo in sneetjes.

Tongrolletjes met wakame, mosselen en garnalen. -881-

4 personen

**Ingrediënten:**

8 Tongfilets

Een handvol wakame in water geweekt

Pezo

20 mosselen gekookt met een scheut wijn

50 gr. Garnalen

Aardappelpuree

12 oesterblaadjes

Een handvol zeekraal , 2 min gekookt

Erwtenscheuten

*Voor de saus*

1 dl mosselvocht

1dl kippenbouillon

1 dl room

**Bereiding:**

1. De tongrolletjes kruiden, open leggen en bedekken met een beetje wakame , de vis oprollen en vastprikken met een stok(je)

Alles schikken op in een beboterde ovenschotel .

2. De mosselen koken met een scheut wijn laten open gaan en opzij zetten .

3. Zeekraal effkes blancheren in water .

4. De bouillon ( kip en vocht van de mossels ) samen met de room laten inkoken tot de helft . Afwerken met boter en af smaken met limoensap .

5. De puree heel smeuig maken , in een spuitzak doen .

Opdienen:

Op ieder bord 2 tongrolletjes leggen , een 5 tal mossels errond , 3 of 4 toefkes puree spuiten .

Saus over gieten , kleine pollepel , en afwerken met 3x een oesterblad en een beetje erwtenscheuten .

Everzwijnfilet kookvrienden -882-

15 personen

**Ingrediënten:**

Everzwijnfilet: +/- 3 kg

Aardappelen vastkokend: 15 stuks

Wtiloof: 15 stuks (hoeven niet de dikste te zijn)

Witloof decoratie: 2 stuks

Wortelen: 3 stuks

Erwten diepvries: 2 kg

Yoghurt: 1 kg

Limoenen: 3 stuks

Room 40%: 0.5 liter

Volle melk: 0.5 liter

Kippenbouillon: +/- 4 liter (kan gemaakt worden van pasta)

Munt: 1 busseltje

Dragon: 1 busseltje.

Salie: 1 busseltje

Ganzenvet: 2 kg (mag ook eendenvet zijn)

Tijm en laurier

Agar-agar: 5 gram

**Bereiding:**

* Everzwijnfilet
* Erwt: gelei
* Aardappel: gekonfijt
* Saus: reductie van wild fond en sherry (Porto)
* Garnituur:
	+ - witloofpuntjes
		- erwt: gelei - crème
		- hangop van yoghurt
		- Crème van butternut
		- gegaard witloof

1. Kuis het everzwijn op en laat op kamertemperatuur komen. Kleur het nadien aan.

Voor het serveren in zijn geheel afbakken in de oven of in steak snijden en bakken in de pan.

2. saus

stoof een sjalotje, wortel, peterselie, beetje prei, een takje selder en eventueel wat look aan. Bevochtig met wat sherry of porto en laat wat inkoken. Giet nadien wildfond op reductie en vocht met aanbaksel van everzwijn toe, laat inkoken. Kruid met pezo. Zeef de saus door een chinees. Werk af met wat klontjes koude boter. Voor de bediening doe je wat saus op het bord en giet de rest in potjes zodat de klant nog wat saus kan toevoegen aan zijn bord.

3. Witloof

Kuis de witloof op indien nodig en snij het poepje eruit. Steek de witloof in een vacuümzak, doe er boter, pezo en muskaatnoot bij en trek vacuüm. Om klaar te maken steek je de zak(ken) in warm water.

Snijd van een rauwe witloof kleine puntjes voor de 3D versiering. Zie praktijk.

4. Wortel

Schil de wortelen. Snij er cilinders van +/- 3 cm van. Deze snij je dan overhoeks in de lengte door.

Kook beetgaar in een met water en een groentebouillon blokje gevulde kookpot. Op het laatste eventjes opwarmen in een pan met boter. Ook deze dienen voor de 3D presentatie.

5. Erwtencrème

Kook de verse of diepvrieserwtjes in kippenfonds. Spoel ze na het koken onmiddellijk af onder koud water of ijswater om de kleur te behouden. Doe de erwtjes, samen met wat munt en dragon in de thermomix. Proef regelmatig, en kruid bij naar smaak. Zeef de erwten en voeg room toe tot een nog consistente crème maar nog wel uitsmeerbaar. Voeg eventueel een scheutje olijfolie toe. Smaak nogmaals af.

6. Erwtengelei

Kook 300 gr erwtenpuree samen met 450 ml fonds en agar –agar op. Stort daarna uit op een ovenplaat of GN en laat afkoelen. Als de gel opgesteven is, steek je er rondje.

7. Hangop

Yoghurt door theedoek of koffiefilter laten uitlekken

Op smaak brengen met pezo en klein beetje zeste van limoen.

8. Gekonfijte Aardappel:

Snijd dikke plakken (2cm) van de aardappel en steek er vormpjes uit.

Doe de kruiden in het ganzenvet en laat hierin de aardappeltjes op een zacht vuur garen, of in oven

Haal ze uit het vet

De niet gerookte aardappeltjes bakken in boter met salie

Afwerken met fleur de sel

De aardappeltjes worden gedresseerd met een toefje hangop

Duo van chocolade mousse -883-

*Chocolade mousse bruin -884-*

10 personen

**Ingrediënten**

240 gram chocolade

8 eieren

8 eetlepels bloemsuiker

**Bereiding :**

Breek de chocolade in stukjes en laat deze op een zacht vuurtje smelten

Scheid de eieren en klop de eigelen samen met de suiker “ ruban ” .

Dat wil zeggen dat het mengsel witachtig moet zijn. Klop nu ook de eiwitten tot schuim.

Meng nu de chocolade met eigelen. Als laatste roer je het eiwitmengsel door de massa.

Giet onmiddellijk in potjes.

Afwerken kan met een toefje slagroom.

*Chocolade mousse wit -885-*

10 personen

**Ingrediënten:**

400 gr witte chocolade

2 blaadjes gelatine

4 eieren

100 gr kristalsuiker

300 ml room 40%

**Bereiding :**

Smelt de chocolade op bain marie.

Klop de eigelen au ruban met 50 gram suiker.

Klop de room lobbig (niet geheel stijf) gaat nog verder opstijven tijdens het mengen.

Klop het eiwit op met 50 gram suiker.

Doe het eigeel bij de gesmolten chocolade en spatel onder mekaar samen met de geweekte gelatine.

Roer nu dit mengsel door de room.

Spatel er als laatste de eiwitten onder.

Laat 2 uur afkoelen in de koelkast.

Opbouw glas:

Vul de glazen met de witte chocolademousse en laat opstijven in de koelkast. Heb je niet veel tijd hebt, kan een poosje in de vriezer je vooruithelpen)

Nadien maak je de bruine chocolademousse en giet je deze over de witte chocolademousse. Laat ook dan rusten in de koelkast.

*Gepocheerde peren.*

Peren: 2 stuks ( mag durando zijn of conference)

Witte wijn: 1 fles

Kristalsuiker: 100 gr

Kaneelstok: 1 stuk

Kruidnagel:2 stuks

Steranijs: 2 stuks

Jeneverbes: 3 stuks

Vanillestok: 1 stuk.

Sichuanpeper: paar bolletjes

Breng de witte wijn, de suiker en de aromaten aan de kook.

Schil de peren en verwijder het klokhuis met een kleine parisienelepel.

Haal het vuur wat naar beneden zodat de vloeistof een beetje rimpeld.

Doe de peren er in hun geheel in en pocgeer tot ze beetgaar zijn.

Haal de peren uit het vocht en laat afkoelen in de frigo.

Voor het opdienen snijd je de peren in kleine blokjes.

Opbouw glas:

Eerst de witte chocomousse in de glazen doen. Laten opstijven.

Daarna de bruine chocomousse op de witten gieten.

Als afwerking de blokjes peer op de chocomousse doen.

Als laatste werk je af met een toefje slagroom.