**MENU JANUARI 2015**

**Bladerdeeghapje met peer en stiltonkaas**

#### 🙠

#### Toastje gerookte forel met dille en jenever

#### 🙠

**Carpaccio van Sint Jacobsvruchten**

#### 🙠

**Beignet van Gorgonzola**

#### 🙠

**Zonnevisfilet met Oostends sausje**

#### 🙠

**Notentaart**

**Bladerdeeghapje met peer en Stiltonkaas**

Benodigdheden voor een 30 stuks :

50 gr boter en wat olijfolie,

4 mooie rode uien,

2 pakjes bladerdeeg (vierkant te vinden in de Delhaize bij de verse degen),

3 peren ,

150 gr verkruimelde stilton.

Bereiding:

De oven op 190 gr voorverwarmen.

De uien reinigen, in 2 snijden en daarna er mooie, fijne lamellen van snijden.

Deze stoven we dan in de boter en olijfolie tot ze mooi goudbruin zijn (zeker niet zwart). Kruiden met peper en zout.

De peren schillen en in julienne snijden.

De bladerdeeg versnijden we in driehoeken en prikken deze, maar niet aan de zijkanten want daar moet hij tijdens het bakken mooi opbollen.

In het midden van de driehoek (kantjes vrijhouden) legt men wat gekleurde ui, daarop peertjes in julienne en daarop de kaas.

Afbakken gedurende een 15 à 20 min tot de bladerdeeg krokant en mooi gekleurd is, daarna direct opdienen.

**Toastje gerookte forel met dille en jenever**

Benodigdheden voor een tiental broodjes:

Wat frans brood,

1/4 komkommer,

100 gr gerookte forel filets,

Een weinig dille,

Een soeplepel karpertjes en een koffielepel jenever,

Een teentje look ,

15 gr walnoten ,

Een beetje mayonaise,

Peper en zout en wat paprikapoeder om op smaak te brengen.

Het brood snijden en een weinig toasten in een voorverwarmde oven.

De komkommer, die we gaan gebruiken als garnituur, cannaleren .

De rest in fijne brunoise snijden zonder de pitjes.

De rest van de ingrediënten fijn mixen met wat mayonaise en op smaak brengen. De d’s van de komkommer bijvoegen.

Afwerking: het toastje mooi bestrijken met de verkregen mousse.

Afwerken met een sliertje komkommerschil en wat dille .

**Carpaccio van sint jacobsvruchten rond een torentje van witloof en Chorizo:**

Benodigdheden:

8 stuks st Jacobs vruchten,

Dille, witte wijn, olijfolie en limoensap.

4 struikjes witloof,

Een weinig mayonaise(eidooier, mosterd en olie)

Enkele sneden goede chorizo,

Een beetje preischeutjes.

Bereiding

Men reinigt het vlees en snijdt dit in drie à vier ronde schijfjes naargelang de dikte.

We leggen ze op een plaat en we kruiden met peper, zout en fijn gehakte dille.

Daarna marineren we deze met wat witte wijn, olijfolie en limoensap en laten deze een klein uurtje in de koelkast staan.

Ondertussen snijden we een fijne julienne van ons witloof en leggen dit onmiddellijk in koud water, spoelen dit en drogen het dan in een slazwierder.

Daarna mengen we het met een beetje peper, zout en de in julienne gesneden chorizo.

Afsmaken met een weinig mayonaise.

Bediening

Op een groot bord legt men in het midden een torentje van witloof en errond plaatst men de schijfjes vruchtvlees. Een draai van de pepermolen, waarna men afwerkt met een bosje scheutjes en wat gehakte dille. .

Tip van de chef:

Indien mogelijk, de volledige schelpen kopen en zelf openen. Verser en lekkerder kan niet.

**Beignet van Gorgonzola:**

Benodigdheden :

Voor beignet deeg,

100 gr bloem,

1 ei dooier,

1 opgeklopt eiwit,

wat bier en een weinig zout.

Gorgonzola,

Ontbijt spek naar keuze,

Een gekookt peertje,

Noten sla,

Parmezaan krullen,

Olijfolie, balsamiek azijn , peper en zout.

Bereiding:

Het beignet deeg bereiden door alle ingrediënten te mengen en op het laatst het opgeklopt eiwit toe te voegen.

De gorgonzola kaas in stukken snijden (2 cm op 2 cm ongeveer), in ontbijt spek wikkelen en in de koelkast laten opstijven.

Op een bordje plaatst men de notensla, die we op smaak hebben gebracht met peper en zout , olijfolie en balsamiek azijn.

Daarop verdeelt men een weinig, in stukjes gesneden peer, wat Parmezaan krullen en eventueel wat gebakken spekreepjes.

De kaas doet men door de beignet deeg waarna we deze afbakken in een friteuse op 180°.

De beignet op de sla plaatsen, smakelijk.

**Zonnevis filet met een waaier van gourgetten en een Oostends sausje:**

Benodigdheden voor 4 personen:

Ongeveer een 80 à 90 gram zuivere visfilet per persoon,

Een 80 gram grijze garnalen,

Een 200 gram paddenstoelen,

Eventueel wat rivierkreeftjes,

1dl witte wijn,

4dl room,

wat gesneden sjalotten,

1 kleine courgette,

Visfumet,

blanke roux ,

wat boter,

een weinig olijfolie en wat gehakte look,

enkele blaadjes dille

peper en zout.

Een beetje citroensap,

Aardappelen, room en boter voor de puree.

Bereiding

Men portioneert de vis en legt hem in een geboterde schotel, kruiden met een beetje peper en zout.

Voor gebruik met een beetje witte wijn bevochtigen en in de oven gaar stomen.

Voor de saus,de sjalotjes in een beetje boter stoven en witte wijn aan toevoegen.

Een beetje inkoken en dan er de visfumet en de room aan toevoegen, daarna zachtjes laten stoven. Als de vis gaar is voegt men er het kookvocht aan toe.

Dit alles wordt door een zeef gestoken en eventueel met wat blanke roux gebonden, daarna afsmaken .

Ondertussen heeft men de paddenstoelen gereinigd en in gelijke stukken verdeeld en in wat boter gaar gestoofd.

De courgettes wast men en snijdt men in de lengte door. Deze verdeelt men dan in drie of vier naargelang de grootte. Drie vierde wordt in heel fijne lamellen gesneden en op een geoliede plaat gelegd, waarna men ze kruidt met pezo en bestrijkt met olijfolie en fijn gehakte look. Dit laat men dan gaar bakken in de oven.

Als de saus afgesmaakt is voegt men er de paddenstoelen en de garnaaltjes aan toe.

Bediening

Op een warm bord legt men de vis en napeert met de saus, men werkt af met een mooi takje dille en links en rechts van de vis plaatst men een waaier van courgette.$µ

**Notentaart:**

Benodigdheden:

1 rol bladerdeeg,

3 eieren,

225 gr suiker s2,

2 pakjes vanille suiker,

200 gr zuivere walnoten,

75 gr zelfrijzende bloem

2 lepels Amaretto.

160 gr boter

Bereiding:

De noten fijn malen,

Een taartvorm bekleden met het bladerdeeg en het boterpapier,

Prikken met een vork ook de rand,

de eidooiers en het wit apart doen,

de dooiers mengen met de suiker en de vanille suiker, goed mengen en daarna de boter toevoegen, (kamer temperatuur) mengen.

Daarna de bloem toevoegen en de fijn gestampte noten.

Het eiwit stijf kloppen en bij de rest voorzichtig doormengen .

het mengsel op de bladerdeeg doen en afdekken met aluminiumfolie.

Afbakken gedurende 30 min op 220°,

de folie verwijderen en nog eens afbakken gedurende een 10 min op 220°.