**MENU EETFESTIJN 2018**

**Borrelhapjes :**

Muhamara met (Boni) dipsticks

*🙠*

Haring met appeltjes, zure room, mais, dille

🙠

Rilette van eend

🙠

Bandaria

🙠

Spinetta Romana

**Voorgerechten :**

Wortelsoep met erwtenpesto

🙠

Goujonette met zelfgemaakte tartaar en gefrituurde peterselie

**Hoofdgerechten :**

Franse zwartpoot kip met Plate de Florenville (aardappel) en groene bonenmengeling

🙠

Zeebaarsfilet op vel met witte wijnsaus, zurkelpuree en zeekraal

**Nagerechten :**

Chocolademousse met whisky geparfumeerd

🙠

Gekarameliseerde ananas met kokosroom en gember

**Muhamara met (Boni) dipsticks**

**Benodigdheden :**

~~Muhamara Stock~~

Boni dipsticks 2 zakjes

**Haring met appeltjes, zure room, mais, dille**

**Benodigdheden :**

Haring pot opgelegde haring

Appels 4 granny smith appelen

Zure room 400 gr zure room

Mais 400 gr mais

Dille pot dille

**Bandaria**

**Benodigdheden :**

Augurken pot augurken

Ajuintjes pot opgelegde ajuintjes

Zongedroogde tomaten in olie 250 gr

**Wortelsoep met erwtenpesto**

**Benodigdheden :**

~~2,5 l kippenbouillon (of meer) stock~~

12 dikke wortels 2 kg wortelen

4 selderstengels (en het onderste stuk van de selder) 8 selderstengels

2 uien 6 uien

1 teentje look look

~~enkele blaadjes laurier stock~~

enkele peterseliestengels peterselie

enkele takjes tijm verse tym

1 takje rozemarijn verse rozemarijn

~~1 klontje boter stock~~

~~Pezo stock~~

**Erwtenpesto:**

~~150 gr erwten (diepvries of vers) stock~~

60 gr pijnboompitten 200 gr pijnboompitten

80 gr Parmezaanse kaas (blok) 200 gr parmezaanse kaas blok

~~1⁄2 teentje look stock~~

~~enkele takjes peterselie stock~~

~~15 cl olijfolie stock~~

~~Pezo stock~~

**Bereiding**Ontdooi een grote portie kippen- of groentebouillon of maak [verse bouillon](http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/groente-en-kippenbouillon).

Spoel de groenten op voorhand.

Pel de uien en snij ze in grove stukken.

Zet een soepketel of een grote stoofpot op een matig vuur. Smelt er een klontje boter in.

Stoof de stukjes ui. Roer regelmatig en laat ze niet kleuren.

Pel de look en gooi het teentje ongesneden bij de stukjes ui.

Snij het onderste deel van de selder. Snij er de bruine randjes af, verdeel het in stukken en laat deze meestoven. Dit stukje van de selder gooien we meestal weg, maar het zit boordevol smaak.

Snij de selderstengels in grove stukjes.

Schil de wortelen, verwijder de uiteindjes en snij ze in brede schijfjes. Laat de stukken wortel en selder meestoven. Roer regelmatig.

Maak een ‘bouquet garni’ van enkele blaadjes laurier, een paar takjes tijm, peterseliestengels en een grote tak rozemarijn. Bind de kruiden tot een tuiltje met keukentouw en gooi dit in de stoofpot.

Laat de groentemengeling nog even stoven en schenk er de bouillon bij.

Zet het deksel op de pot en laat de soep ongeveer een uur pruttelen op een zacht vuur. (Wortelen zijn een harde groente, en dus moeten ze de tijd krijgen om volledig zacht te koken.)

Verwijder het kruidentuiltje en mix de soep glad met de staafmixer.

Proef de soep en kruid ze met peper van de molen en wat zout.

Zet er nog even de mixer in

**Zwartpootkip dragonsausje platte de Florenville groene groentjes**

**Benodigdheden voor 4 personen :**

~~4 borsten en 4 pilons stock~~

Kippenkruiden pot kippenkruiden

aardappelen 2 kg platte de Florenville

~~kurkuma stock~~

~~witte wijn stock~~

1 bot dragon 2 botten dragon

wat gedroogde dragon uit potje potje dragon

tomatensap 2 liter tomatensap

2 sjalotten zakje sjalotten

~~witte mondamin bindmiddel stock~~

Olijfolie en boter 2 x 500 gr boter

Snijbonen 1.5 kg snijbonen

Mangtous 500 mangtous

diepvries erwtjes 2 kg diepvrieserwten

**Bereiding :**

De kip goed kruiden en aanbakken verder in een voorverwarmde oven op 200° garen de kip mag niet volledig uitgebakken zijn daar deze anders veel te droog is

De saus een sjalot fijn versnipperen en in boter aanstoven de stengels van de dragon en een weinig gedroogde erbij en bevochtigen met de witte wijn laten trekken en daarna een goed glas tomatensap toevoegen en op een zacht vuurtje laten trekken op smaak brengen met peper en zout en wat kippen pasta

Doorsteken binden en op het eind voegt men er de versnipperde blaadjes dragon bij af smaken

De aardappelen wassen en in gelijke brokken snijden kruiden kippenkruiden en kurkuma

Mengen olijfolie en in een warme oven voorgaren gedurende een 20à25 min bij gebruik terug opwarmen in de oven

De groentjes beetgaar koken soort per soort en deze in ijswater koelen voor het behouden van de kleuren

Bij elkaar doen daarop de diepgevroren erwtjes kruiden peper zout en een weinig muskaat

Gesmolten boter met fijngesneden gestoofde sjalotten erbij en opwarmen voor gebruik

Alles mooi op een warm bord schikken en smakelijk

**Met whisky geparfumeerde chocolademousse**

**Benodigdheden voor 4 personen :**

4 eieren 16 eieren

200g fondant chocolade 2.5 kg callebaut calettes fondant 54.5%

250 cl opklop room 2 liter room 35%

~~Een scheut whisky stock~~

100g bloemsuiker 300 gr bloemsuiker

**Bereiding:**

De chocolade smelten au bain Marie.
De eidooiers samen met de bloemsuiker wit opkloppen tot men een witte massa heeft.
De room ¾ opkloppen.
De eiwitten opkloppen.
De gesmolten chocolade mengen met de eiwitten, de room en de whisky.
In de koelkast in glaasjes laten opstijven.

**Bediening:**

Op een klein bord met een dentelle en eventueel met een toefje room afwerken.