**Maandmenu oktober 2023**

**Aperitief:**

[**Hemingway Daiquiri -948-**](https://www.dekookvrienden.be/hemingway-daiquiri-948/)[**Mocktail -949-**](https://www.dekookvrienden.be/mocktail-949/)

**Hapje:**

[**Butternut pompoen met spek en appel -945-**](https://www.dekookvrienden.be/butternut-pompoen-met-spek-en-appel-945/)[**Pompoencrème met scampi -946-**](https://www.dekookvrienden.be/pompoen-creme-met-scampi-946/)

**Soep:**

**[Kastanjes, soep met croutons en spekjes. -939-](https://www.dekookvrienden.be/kastanjes-soep-met-croutons-en-spekjes-939/)**

**Voorgerecht:**

[**Sint-Jakobsnootjes in saffraan saus -941-**](https://www.dekookvrienden.be/sint-jakobsnootjes-in-saffraan-saus-941/)

[**Tongfilets, consommé met saffraan.-944-**](https://www.dekookvrienden.be/tongfilets-consomme-met-saffraan-944/)

**Hoofdgerecht:**

[**Hindegebraad Wellington met peertjes in rode wijn en hertoginnen aardappelen -940-**](https://www.dekookvrienden.be/50377-2/) **Nagerecht:**

[**Pomme d’orange garni -947-**](https://www.dekookvrienden.be/pomme-dorange-garni-947/)

**Hemingway Daiquiri -948-**

* 60 ml Witte Rhum
* 15 ml Luxardo Maraschino Originale
* 40 ml Pompelmoessap
* 15 ml limoensap

**Mocktail -949-**

* 80 ml ginger beer
* 40 ml cranberry juice
* 40 ml fresh orange juice

**Butternut pompoen met spek en appel -945-**

10 hapjes

**Ingrediënten:**

* 1/4 flespompoen
* 2 el honing
* 200 ml groentebouillon
* 2 el verse tijmblaadjes
* 250 gram gerookt spek
* 1 appel, in dunne halve maantjes
* peper en zout

**Bereiding**

1. Snij de boven- en onderkant van de pompoen af. Schil de pompoen van boven naar onderen met een dunschiller tot het oranje vruchtvlees zichtbaar is. Haal de pitten uit de pompoen en snij in blokken.  
   Meng de honing met de bouillon en kruid met peper en zout, strooi er de tijmblaadjes over. Laat de pompoen gaar koken on het vocht.
2. Snijd het spek in kleine blokjes of reepjes en bak het spek in een pan. Mag wat krokant zijn.
3. Giet de pompoen door een zeeg en vang het vocht op. Mix de pompoen fluweel zacht met eventueel een beetje kookvocht.
4. Snijd de appel in dunne schijfjes.
5. Doe de pompoen op en een apero lepel met daarop een beetje spek. Werk af met enkele schijfjes appel.

Van Roy Luc

**Pompoencrème met scampi -946-**4 personen

**Ingrediënten**

* 4 Scampi
* 100 g pompoen (vruchtvlees)
* 1 teentje knoflook
* tijm
* 2 el hazelnoten (geroosterd en fijngehakt)
* 100 ml kippenfond
* 50 ml room
* ½ kl kerriepoeder
* olijfolie
* peper en zout
* Beetje peterselie

##### **Bereiding**

1. Pel en plet de knoflook. Schil de pompoen en snij het pompoenvruchtvlees in blokjes. Haal de blaadjes van 1 takje tijm.
2. Verhit een scheutje olie. Roerbak de knoflook en pompoenblokjes enkele minuten en kruid met de tijm, het kerriepoeder, wat peper en zout.
3. Blus de pompoen met de fond en de room en laat afgedekt in 10 minuten zacht worden. Giet het vocht af, maar bewaar. Mix de pompoen en de knoflook en voeg indien nodig wat kookvocht toe. Kruid met peper en zout.
4. Bak enkele hazelnoten in een pan en laat ze licht kleuren. Bak ze zeker niet te ver en haal ze dadelijk uit de pan om ze niet verder te laten (zwart) kleuren.
5. Snijd de scampi in blokjes en bak kort in een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Lepel de pompoencrème in een glaasje, werk af met een gebakken scampi, wat geroosterde hazelnoten en de peterselie.

Van Roy Luc

**Kastanjes, soep met croutons en spekjes. -939-**6 pers

**Ingrediënten**

* 2 sjalotten
* 1 tak witte selderij
* 1 wortel
* 500 g kastanjes (blik of diepvries)
* 1 groente bouillon blokje
* 3 sneden boeren brood
* 1 takje verse tijm
* 6 sneetjes gerookt spek
* 2 el zure room
* pezo

**Bereiding**

1. Pel en snipper de sjalotten. Snij de selderij in kleine stukjes. Schil de wortel en snij hem in kleine blokjes
2. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote kookpan en fruit de sjalotten, de selderij en de wortel 5 minuten. Voeg de kastanjes toe en verkruimel het bouillon blokje bij. Zet de groenten net onder koud water, breng aan de kook en laat 40 minuten sudderen.
3. Snij intussen het brood in blokjes. Pluk de blaadjes van de tijm. Verhit de rest van de olijfolie in een grote braadpan en bak de bacon goud bruin. Schep hem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
4. Leg nu de blokjes brood en de tijm in dezelfde pan en laat onder voortdurend omscheppen bakken tot het brood goudbruin kleurt. Schep alles uit de pan op keukenpapier.
5. Giet de room bij de soep zodra se klaar is en mix ze fijn. Breng indien nodig verder op smaak en zet nog 3 minuten teug op het vuur.
6. Giet de soep in de borden. Verdeel er de croutons met tijm over en verbrokkel er de bacon bij. Serveer meteen.

Robert Soetemans

**Sint-Jakobsnootjes in saffraan saus -941-**4 personen

**Ingrediënten**

* 12 Sint-Jakobsnootjes
* prei
* 2 sjalotten (fijngehakt)
* 1 dl visfond
* 3 dl witte wijn
* 1 dl Noilly Prat
* 2 dl room
* 150 g roomboter
* 1 potje saffraanpoeder

**Bereiding**

Saffraan saus

1. Hak de sjalotten fijn.
2. Breng de sjalotten met de witte wijn en de visfumet aan de kook. Kook in tot één derde, zeef, voeg de room toe en laat nog even inkoken.
3. Meng van het vuur de koude boter door de saus en breng op smaak met saffraan.

Sint-Jakobsnootjes

1. Spoel de Sint-Jakobsnootjes onder stromend water en leg ze op keukenpapier.
2. Giet olie in een pan, zet op een hoog vuur en bak de Sint-Jakobsnootjes. Kruid ze met peper en zout.
3. Snipper de prei heel fijn.
4. Schep de saffraan saus in een diep bord en leg er 3 Sint-Jakobsnootjes in. Decoreer met de fijn gesnipperde prei

Robert Soetemans

**Tongfilets, consommé met saffraan.-944-**6 personen

**Ingrediënten**

* 6 tongfilets (vraag ook de graten aan de visboer)
* 1 wortel
* 2 sjalotten
* 1 prei ( enkel het wit)
* 1 venkelknol
* 2 tomaten
* ½ l droge witte wijn
* 1 snuifje saffraandraadjes
* ½ l water
* 1 el zonnebloemolie
* 1 sheutje olijfolie
* zwarte peperkorrels
* zout

**Bereiding**

1. Snij de visgraten met een groot mes in grove stukken
2. Schil de wortel en pel de sjalotten. Maak de prei schoon. Snij de venkelknol in tweeën en bewaar het loof. Verwijder het hart van de knol en snij de helften in sneden. Was de tomaten, snij ze in blokjes en zet opzij.
3. Doe de visgraten en de zonnebloemolie in een grote stoofpan. Zet op een hoog vuur en laat bakken tot de graten lichtjes bruin beginnen te kleuren. Giet er de wijn bij en laat inkoken tot alles bijna droog gekookt is.
4. Voeg de wortel, de sjalotten, de prei, de saffraan, zout en peperkorrels toe en zet onder koud water. Breng aan de kook en laat 30 minuten doorkoken.
5. Zet het vuur uit en laat de bouillon 30 minuten trekken. Bekleed een vergiet met een vochtige keukenhanddoek en zeef voorzichtig de bouillon door in een schone pan.
6. Breng indien gewenst verder op smaak en hou de bouillon warm op een heel laag vuur.
7. Breng 2 liter water aan de kook, voeg wat zout toe en kook de snede venkel 5 minuten.
8. Snij de tongfilets in 3 stukken. Zet het vuur onder de bouillon uit, leg er de stukken vis in en laat 10 minuten garen: schakel het vuur niet meer opnieuw in.
9. Laat de stukken tongfilet voorzichtig uitlekken en verdeel ze over de borden. Leg er venkel en een paar blokjes tomaat bij en giet er de warme consommé over. Decoreer met plukjes venkelloof en een scheutje olijfolie en serveer meteen.

Robert Soetemans

**Hindegebraad Wellington met peertjes in rode wijn en hertoginnen aardappelen -940-**6 personen

**Ingrediënten**

* 4 peren
* 1 kaneelstokje
* 4 kruidnagels
* 1 files rode wijn (type minervois),
* 400 g Parijse champignons
* 2 teentjes knoflook, 6 takjes
* Bladpeterselie
* 1 hindegebraad (800 g),
* 500 g bladerdeeg
* 1 eidooier
* 20 g boter
* 8 cl koolzaadolie
* versgemalen peper en zout
* 1 kg aardappelen
* bieslook
* boter
* pezo
* muskaat
* 3 eidooiers
* 6 stronken witloof
* Suiker

**Bereiding**

1. Schil de aardappelen en kook ze deze in kokend gezouten water gaar. Afgieten drogen en pureren, boter, kruiden en eidooier er bij en de fijn gehakte bieslook en dan met behulp van een spuitzak voorzien van een getande doei torentjes spuiten op een ingevette oven plaat. Afbakken in een warme oven.
2. Schil de peren en leg ze in een kookpan met het kaneelstokje, de kruidnagels en de wijn. Breng aan de kook, zet het deksel op de pan en laat 1 uur koken.
3. Was de champignons. Pel de knoflook en pluk de blaadjes van de peterselie. Mix samen fijn. Bak deze duxelle in een braadpan met de boter en kruid met peper en zout. Laat volledig afkoelen.
4. Reinig de witloof stronken en wast deze zorgvuldig. Deze worden dan gaar gestoofd in wat boter en een weinig water met een beetje suiker peper, zout en muskaatnoot. Eens ze gaar zijn, ze vooral goed laten uitlekken.
5. Verhit de koolzaadolie in een braadpan en bak het hindegebraad random bruin. Kruid met peper en zout en laat afkoelen.
6. Rol het deeg met een deegrol uit tot een rechthoek van 8 mm dik. Verwarm de oven voor op 180°C Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smeer een laag duxelle uit over het deeg maar laat random een rand van 3 cm vrij. Leg het gebraad aan een kant van het deeg en vouw er het vrije deeg over. Druk de naad goed dicht en leg het gebraad op de bakplaat. Roer de eidooier los met 1 eetlepel koud water en borstel over het deeg. Bak 20 minuten in de oven, of tot het deeg mooi goudbruin bakt.
7. Laat het gebraad 5 minuten rusten voor je het in sneden snijdt. Serveer met de gepocheerde peren in rode wijn

Robert Soetemans

**Pomme d’orange garni -947-**4 personen

**Ingrediënten**

* 5 grote sinaasappelen (pers)
* 1 citroen
* 3 grote blaadjes gelatine
* 100 gram kristalsuiker
* 200 gram slagroom
* 4 blaadjes munt

**Bereiding**

1. Snijd 4 sinaasappelen doormidden. Pers ze uit, maar zorg dat de schil intact blijft. Schraap het resterende vruchtvlees uit de schillen.
2. Week in 1/3 deel van het sinaasappelsap de gelatine. Verwarm dit, totdat de gelatine helemaal opgelost is. Roer het overige sinaasappelsap, het sap van de citroen en de suiker erdoor. Laat het mengsel afkoelen.
3. Klop de slagroom romig. Spatel de slagroom door het sinaasappelmengsel.
4. Vul de halve sinaasappelen met het mengsel en laat 3 uur in de koelkast opstijven.
5. De 5e sinaasappel pel je a vive. Daarna haal je de partjes van tussen de vliezen, snijd je ze in blokjes en bewaar je ze in de koelkast.
6. Voor het opdienen garneer je met enkele blokjes sinaasappel en een blaadje munt.

Tip: Wil je een ietsje pietsje meer, dan kan je de blokjes sinaasappel laten marineren in sinaaslikeur.

Van Roy Luc