**Maandmenu december 2022**

**Aperitief:**Veenbessen kir -889-

**Hapje:**Soepje van aardpeer met pancetta -886-
Erwtenmousse met gerookt spek -716-

**Soep:**

**Voorgerecht:**

Kabeljauwhaasje met pesosaus en puree met bieslook -887-

**Hoofdgerecht:**Hindegebraad in spek met Marsalasaus -888-

**Nagerecht:**

Appelstrudel -794-

**Veenbessen kir -889-**20 pers

**Ingrediënten**

1 fles crème de cassis

2 flessen cranberrysap

4 flessen witte wijn

1kg suiker

Veenbessen, gedroogde

**Bereiding**

Hak 1 eetlepel gedroogde veenbessen samen met 2 eetlepels suiker heel fijn.

Doe een beetje cranberrydrink in een bord en doop er de rand van een wijnglas in.

Doop daarna in de veenbessensuiker.

2cl crème de cassis in het glas en vul aan met 6cl cranberrydrink en 12 cl witte wijn.

Werk af met 1 takje verse rozemarijn

**Soepje van aardpeer met pancetta -886-**

**4 personen**

**Ingrediënten**4 plakjes pancetta

300 g aardpeer

1 ui

1 preiwit

1 l kippenbouillon

100 mlroom

1 takje selder

bieslook

olijfolie

boter

peper

zout

**Bereiding**

1 Schil de aardperen en snij ze in stukjes. Snij de selder, ui en het preiwit fijn.

Stoof ze glazig in wat boter en overgiet met de bouillon.

Laat 15 à 20 minuten koken, tot de aardpeer zacht is.

2 Voeg de room toe en mix de soep goed fijn. Breng op smaak met peper en zout.

3 Snipper de bieslook. Bak de pancetta krokant in een droge pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Verdeel de soep over kommetjes of bekers en werk af met een stukje pancetta, een scheutje olijfolie en bieslook.

**Erwtenmousse met gerookt spek -716-**

**8 pers**

**Ingrediënten**

150 g erwtjes (diepvries)

3 cl room (verse )

150 g spek (gerookt ontbijt)

blaadjes munt (enkele voor de garnering)

pezo

**Bereiding**

Laat de erwtjes enkele minuten koken in gezouten water.

Dompel ze onmiddellijk in ijskoud water om ze een mooie groene kleur te laten houden

Laat goed uitlekken.

Doe de erwtjes met de room en de muntblaadjes in de blender en pureer ze.

Kruid af naar wens met pezo.

Het fijn gerookt ontbijtspek in de oven laten drogen en dan verkruimelen

Serveer de erwtenmousse op een hapjeslepel. voeg de crumble van gerookt spek aan toe en wek af met een blaadje munt.

**Kabeljauwhaasje met pesosaus en puree met bieslook -887-**

**4 personen

Ingrediënten**

4 kabeljauwfilets

4 pruimtomaten

zwarte olijven ontpit

20cl olijfolie

2 cl wijnazijn

125 gr groene olijven tapenade

500 gr aardappelen voor puree

melk

bieslook

pezo
nootmuskaat
basilicum, verse

**Bereiding**

Voor de saus :
Tomaten ontvellen en ontpitten en daarna in kleine stukjes snijden .

Vermeng deze met de azijn ,de gehakte verse basilicum en de olijfolie .

Verwarm deze saus zachtjes op het vuur zonder te laten koken .

Maak een lekkere puree en meng er de bieslook en een sjalotje onder .

Bak beide zijden van de kabeljauw in olijfolie in een pan en zet ze daarna gedurende 8 minuten in een voorverwarmde oven op 180° .

Leg de warme puree op een bord , smeer de kabeljauw in met de tapenade en lepel er een beetje saus over en eventueel 2 zwarte olijfjes .

Afwerken met een blaadje basilicum

.

Flesje Chablis d’r bij en t’ is in orde .

**Hindegebraad in spek met Marsalasaus -888-**

**4 personen**

**Ingrediënten**

700g Hindegebraad .

ontbijtspek

8 salieblaadjes, grote

20 cl. Marsala

12 cl.wildfond

8 cl verse room

1 sjalot

appelen
champignons

pezo

bindmiddel voor bruine saus, evt

Bereiding

Haal het gebraad 1 u op voorhand uit de koelkast

Oven voorverwarmen aan 200°

Schik de speksneden zij aan zij op een snijplank .Leg een salieblaadje op elk sneetje spek .

Leg daarop het gebraad , kruid en wikkel het in het spek .

Draai het gebraad om en leg het in een ovenschotel ,laat het bakken in de oven . Reken een 20 min per 500gr .

Fruit ondertussen het sjalotje in de olie .

Giet er na 5’ de Marsala en de wildfond bij en laat op een fel vuur tot de helft inkoken Filter en giet opnieuw in de steelpan .

Doe er de room bij en laat zachtjes sudderen ,controleer de kruiding .

Dek het gebraad af met folie en laat 5’ op een warme plaats rusten .

Snij het in sneden en dien op met de saus .

Serveer met dennenappeltjes ,gebakken champignons en gepocheerde appeltjes .

**Appelstrudel -794-
6 pers

Ingrediënten**2 plakjes bladerdeeg (diepvries of vers)

2 appelen (Cox, Jonagold))

0,5 Citroen (Het sap van)

3 eetlepels suiker

70 g rozijnen

1,5 eetlepels kaneel

2 eetlepels amandelen (gemalen )

2 eetlepels paneermeel

3 eetlepels boter

1 ei

vanille-ijs

**Bereiding**

———-Voorbereiding

Laat de bladerdeeg 15 minuten ontdooien op kamertemperatuur

Rol het bladerdeeg uit. +/- 25 cm breed. Leg 2 plakken deeg in elkaars verlengde. Bevochtig de naad met wat water. Laat de plakken +/- 1,5cm overlappen en rol verder uit tot de lengte van de bakplaat.

Beboter de bakplaat en schik er het uitgerolde bladerdeeg op.

———-Vulling:

Schil de appelen en snij in kleine blokjes van +/- 1,5 cm. Besprenkel met het citroensap.

Meng de suiker, de kaneel en de rozijnen onder de in blokjes gesneden appelen.

———-Bodem:

Verhit de boter en laat het paneermeel enkele seconden bakken. Meng er de gemalen amandelen onder.

———-Buitenkant:

Roer het ei goed los.

———-Bereiding.

Strijk de helft, in de lengte, van het bladerdeeg in met het gebakken paneermeel en amandelen. Laat aan de randen 1 à 2 cm vrij en bevochtig deze met water.

Schik er de gemengde appelstukjes over.

Vouw dicht en druk de randen goed aan.

Maak een paar inkepingen met een mes.

Strijk de strudel in met het losgeklopte ei.

———-Afbakken en opdienen.

Laat 35 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 220°.

Dien op met een bolletje vanille ijs.