**Maandmenu januari 2023**

**Aperitief:**Negroni? -895-

**Hapje:**

Broccoli salade met rode paprika en pijnboompitten -890-

Tartaar van zalm, wasabi en crumble van Parijse wafel. -891-

**Soep:**

**Voorgerecht:**

Rode poon , venkel ,vissoep en rouille -893-

**Hoofdgerecht:**

Eendenborst met pompoen en appelsien -892-

**Nagerecht:**

Crème brulée. -894-

**Negroni -895-**

1 glas

**Ingrediënten**

3 cl campari

3 cl martini Rosso

3 cl gin

Sinaasappelpartjes

**Broccoli salade met rode paprika en pijnboompitten -890-**

25-tal porties

**Ingrediënten.**

300 gr broccoli (in stukken gesneden)

1 rode paprika ( in stukken gesneden)

1 appel (in stukken gesneden)

30 gr pijnboompitten

25 gr olijfolie

15 gr appelazijn

1 kl honing

1 ½ kl mosterd

Pezo

**Bereiding.**

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en hak een 10-tal sec op snelheid 4 (thermomix)

Je kan dit ook doen met een blender maar dan zal je fijnere groenten hebben.

Van Roy Luc

**Tartaar van zalm, wasabi en crumble van Parijse wafel. -891-**

Voor een 8-tal personen.

**Ingrediënten.**

4 Parijse wafels Jules Destrooper

200 gr gerookte zalm

1 koffielepel wasabipuree

4 eetlepels room

1 limoen

Pezo olijfolie

Takjes peterselie of cress.

**Bereiding.**

Hak de gerookte zalm tot tartaar, breng op smaak met pezo en olijfolie.

Schil de limoen ( ¼) met een dunschiller zodat je enkel het groen behoud. Snij daarna de schil in zeer fijne reepjes. Zie praktijk.

Meng de wasabipurée met de opgeklopte room (3/4) tot een pittige mousse. Door het mengen zal de room nog wat opstijven.

Doe wat room in een glaasje. Daarop de zalm. Nadien sprenkel je een beet limoensap erover en werk je af met de verkruimelde Parijse wafel.

Als garnituur leg je er een takje peterselie op of kan je er wat cress opleggen.

Van Roy Luc

**Rode poon , venkel ,vissoep en rouille -893-**

4 personen

**I**ngrediënten

200g filet zonder vel, in strookjes gesneden

Venkel‍

1/4 venkel, in julienne gesneden  
venkelgroen

Vissoep‍

1 grote ui, grofgesneden  
1 rode paprika, grofgesneden  
1 courgette, grofgesneden  
1 tomaat, in 8 gesneden  
1 venkel, grofgesneden  
1el tomatenpuree  
1l visfumet  
25cl witte wijn  
10cl Ricard  
bouquet garni (tijm, laurier en peterseliestengels)  
peper en zout, naar smaak

Rouille‍

100g mayonaisse  
20cl ingekookte vissoep  
enkele druppels citroensap  
1 teentje look, gepureerd  
enkele draadjes safraan  
peper, naar smaak

Afwerking‍

broodcroutons

Bereiding

Vissoep‍

Stoof de groenten met het kruidenbosje aan in olijfolie, voeg de tomatenpuree toe, blus met Ricard, giet de witte wijn en visfumet erbij. Laat een 20-tal minuten pruttelen, mix en giet door een fijne zeef. Kruid naar smaak.

Rouille‍

Meng de mayonaise met de vissoep en wat citroensap. Voeg het teentje look en de saffraan toe. Kruid met peper.

Afwerking

Schik de stroken grauwe poon, de venkelslierten, het venkelgroen, de rouille en de croutons in warme diepe borden. Serveer er aan tafel de hete soep bij.

**Eendenborst met pompoen en appelsien -892-**

6 personen

**Ingrediënten**

4 Eendenborsten

Korianderzaadjes

Pezo

Boter

Pot wildfond

Porto , voor de saus en de chef

Laurier , steranijs 1 ,kruidnagel 1 ,

Honing ,rode wijn azijn

6 appelsienen en 1 citroen

**Bereiding**

De eendenborst opkuisen en pezo erop . Aanbakken in de pan en een 8tal minuutjes in de oven aan 200° .

Afwerken met gebakken en gekneusde korianderzaadjes .

De pompoen op zijn geheel een uurtje in de oven aan 200° steken .

Mooi laten klaar komen , uit de oven halen , pitten verwijderen en de pulp van de schil halen .

Pulp afwerken met pezo , een scheutje olijfolie , en af smaken met appelsiensap .

Voor de saus een beetje porto 2 dl in een pot opwarmen ,blaadje laurier ,1 steranijs en 1 kruidnagel bijdoen . Zachtjes laten inkoken .

De saus door een zeef gieten en afwerken met een lepeltje rode wijn azijn een beetje honing en de zeste van appelsien en 1 citroen . Proeven en verder afwerken .

**Crème brulée. -894-**

4 porties.

**Ingrediënten.**

37.5 cl Room

37.5 cl volle melk

2 vanillestokjes

12 eieren

150 gr kristalsuiker

2 eetlepels kandijsuiker

2 eetlepels kristalsuiker

**Bereiding.**

Giet de melk en de room in een kookpot. Snij de vanillestokken in 2 en schraap de zaadjes eruit. Doe deze zaadjes en de peulen in de melk. Laat verwarmen op een matig vuur zodat de melk /room het aroma van de vanille kan opnemen. Laat zeker niet koken.

Scheid de eidooiers van het eiwit. ( vries het eiwit in. Kan eventueel gebruikt worden voor bijvoorbeeld bokkenpootjes).

Doe de 100 gr kristalsuiker op de eidooiers en klop op tot ruban.

Verwijder nu de peulen uit de melk en giet de warme massa zachtjes en al roerend onder de eidooiers. Indien er veel schuim op het mengsel staat, laat je het wat rusten in de koelkast. ( je kan dit mengsel ook al de dag voordien maken)

Verwarm de oven op 90 a 100 graden.

Vul nadien aarden, glazen of aluminium recipiënten met het mengsel die je in een ovenschaal (GN) hebt geplaatst. Vul als laatste de ovenschaal met water.

Laat ongeveer een uur garen in de oven. Op het uur kan je even aan een schaaltje schudden om te zien of de créme voldoende gesteven is.

Laat daarna even afkoelen en bestrooi op het laatste moment met een mengsel van kristalsuiker en kandijsuiker.

Eventueel kan je nog versieren met rood fruit en een muntblaadje.

Van Roy Luc