Maandmenu februari 2023

Aperitief:
[Gin of alcoholvrije gin -901-](https://www.dekookvrienden.be/gin-en-alcoholvrije-gin-901/)

Hapje:
[Konijnenquenelles met aardpeerpuree -898-](https://www.dekookvrienden.be/konijnenquenelles-met-aardpeerpuree-898/)
[Krieltjes met beenham en tartaar. -899-](https://www.dekookvrienden.be/krieltjes-met-beenham-en-tartaar-899/)

Soep:

[Witloofsoep met varkensschenkel en mosterd -896-](https://www.dekookvrienden.be/witloofsoep-met-varkensschenkel-en-mosterd-896/)

Voorgerecht:

Hoofdgerecht:
[Saffraan risotto met skrei en venkel -897-](https://www.dekookvrienden.be/saffraan-risotto-met-skrei-en-venkel-897/)

Nagerecht:
[Dame blanche van zelf gedraaid roomijs. -900-](https://www.dekookvrienden.be/dame-blanche-van-zelf-gedraaid-roomijs-900/)

Konijnenquenelles met aardpeerpuree -898-

Porties 12 stuks

**Ingrediënten**

* 1 pakje bladerdeeg vierkant verkrijgbaar in Delhaise
* beetje paneermeel of panco.
* 50 g kalfsgehakt
* 200 g konijn
* 200 g aardperen geschild.
* 1 chalot
* 1 ei
* 0,5 dl room
* 75 gr boter
* beetje cognac
* enkele salieblaadjes
* beetje peterselie
* pezo
* muskaat
* 25 cl melk

**Instructies**

1. Leg het velletje bladerdeeg op een bakpapier en bak in een oven van 180 graden af tot het goudbruin en krokant gebakken is.
2. Schil de aardpeer en kook in melk.
3. Neem het vlees van het konijn (mogen de minder mooie stukken zijn) en hak zeer fijn. Meng met het gehakt, ei en paneermeel, cognac, salie en konijn door mekaar. Breng op smaak met pezo. Rol er kleine balletjes van en bak goudbruin in een beetje boter.
4. Pureer de aardpeer en werk af met boter, room en pezomus.
5. Plaats onderaan in een glaasje wat puree van aardpeer. Leg daarop een balletje. Werk af met wat peterselie en een krokantje van bladerdeeg.

**Notities**

Van Roy Luc

Krieltjes met beenham en tartaar. -899-

Porties 6 pers

**Ingredienten**

* 6 krieltjes
* 150 g beenham
* 1 ei
* 1 koffielepel mosterd
* 1 scheut citroensap
* beetje olie
* enkele takjes peterselie
* enkele zilveruitjes
* kappertjes
* enkele augurkjes

**Instructies**

1. Kook de krieltjes in gezouten water to ze beetgaar zijn. Als ze afgekoeld zijn kan je ze pellen en in dees snijden. ( dit zijn kleine vierkante blokjes van 0.5 cm)
2. Maak met het ei, de mosterd, citroensap en olie mayonaise. Kruid met pezo.
3. Snijd de kappertjes, peterselie, uitjes en augurkjes fijn. Voeg deze mengeling bij de mayonaise.
4. Lepel wat tartaar in een glaasje. Leg daarop blokjes krielaardappelen. Werk af met de beenham en een takje peterselie.

**Notities**

Van Roy Luc

Witloofsoep met varkensschenkel en mosterd. -896-

Het witloof en de varkensschenkels zorgen voor een heerlijk soepje waar elke Belg alleen maar tevreden mee kan zijn. De twee hoofdingrediënten in deze soep zijn bovendien allebei oer-Belgisch, en dus ook van topkwaliteit!

Porties 4

**Ingredienten**

* 3 ajuinen
* 2 teentjes look
* 3 stengels selder
* 2 stengels prei
* 12 witloof
* 2 aardappelen
* 3 l groentebouillon
* enkele takjes tijm
* enkele blaadjes laurier
* 2 varkenshammetjes gepekeld
* scheutjes room
* 3 eetlepels graanmosterd
* 1 bussel bieslook voor de afwerking

**Instructies**

1. Pel de uien en snijd ze grof. Laat een klont boter smelten in een grote pot en stoof er de uien in aan. Voeg er ook de geplette look aan toe.
2. Spoel het wit van prei en de selder onder koud water, snij beide grof en voeg de groenten toe. Snijd het grootste deel van de pijltjes witloof grof en voeg ze toe. Een klein deel houd je over om de soep mee af te werken.
3. Schil de aardappelen, snijd ze in grote stukken en voeg ze toe. Bevochtig de groenten met de bouillon. Maak een verse kruidentuil met de tijm en de laurier en leg hem in de soep.
4. Voeg er een flinke snuif zout en een snuif zwarte peper aan toe, leg de varkensschenkels erbij en breng de soep aan de kook. Laat de soep een klein uurtje rustig koken.
5. Snijd de rest van het witloof fijn en houd het even apart.
6. Haal de hammetjes en de kruidentuil na de gaartijd uit de soep. Pluk het vlees van de hammetjes, voeg de room toe aan de soep en mix de soep glad.
7. Breng de soep op smaak met de mosterd, peper en zout en voeg het vlees van de hammetjes en de fijngesneden witloof toe. Roer alles nog eens goed onder elkaar en werk af met wat fijngesneden bieslook.

**Notities**

Jeroen Meus Dagelijkse kost

Saffraanrisotto met skrei en venkel -897-

Wist je dat skrei ook wel eens de love fish wordt genoemd? Ideaal om voor Valentijn op het menu te zetten dus!

Porties 2

**Ingredienten**

* 2 stukken skreifilet of kabeljauw, van 200g, met vel
* 1 venkel 1 grote of 2 kleine1
* 1 sjalot
* 50 ml room
* 150 g parmezaan geraspte
* 100 g arboriorijst
* 1 mespuntje saffraan
* 1 glas witte wijn
* 750 ml groentebouillon
* boter
* olijfolie
* peper
* zout

**Instructies**

* Pel en snipper de sjalot. Maak de venkel schoon, bewaar het groen. Snij 1/3 van de venkel in kleine stukjes. Stoof de sjalot in boter glazig in een pan met dikke bodem. Voeg de rijst toe, roer om tot alle korrels glanzen. Doe er de fijngesneden venkel, de saffraan, de wijn en ¾ van de bouillon aan toe. Roer om en laat in 20 minuten garen op een zacht vuurtje. Roer af en toe om met een houten lepel en voeg indien nodig nog wat bouillon toe.
* Haal de pan van het vuur, roer de room, de helft van de parmezaan en een klontje boter door de risotto. Zet het deksel op de pan en laat 5 minuten staan. Breng op smaak met peper en zout.
* Snij de rest van de venkel in dunne plakjes en bak ze in een pan met olijfolie goudbruin.
* Verhit wat olie in een pan en bak er de skrei op de velkant in aan. Draai om en bak de vis ook aan de andere kant aan. Kruid met peper en zout.
* Serveer de skrei met gebakken venkel en de saffraanrisotto, bestrooid met venkelgroen en de rest van de parmezaan.

**Notities**

Libelle

Dame blanche van zelf gedraaid roomijs. -900-

**Equipment**

Ijsmachine

**Ingredienten**

* Voor +/- 1 liter ijsroom
* 3 ei dooiers, van uw eigen kippen smaakt lekkerder
* 150 g kristalsuiker
* 1 zakje vanillesuiker je kan dit zelf maken door uw schil van je vanillestok in een doos kristalsuiker te steken
* 1 vanillestok als je meer dan een liter ijsroom maakt kan je ook wat vanillearoma toevoegen i.p.v. een extra vanillestok. Een vanillestok is tegenwoordig niet goedkoop. Wij gaan voor de real stuff.
* 2 dl room
* 350 ml milk
* 2 g stabilisator Sevagel, optioneel, zie voetnoot

Chocoladesaus

* room
* chocolade zwarte
* beetje cola.

Slagroom

* room
* bloemsuiker.

**Instructies**

1. Kook de melk op met de helft van de suiker, vanillesuiker, stabilisator en opengesneden vanillestok.
2. Klop de eidooiers op met de rest van de suiker.
3. Als de melk tegen het kookpunt aanzit, giet je eerst wat melk op de eieren en roer goed door. Anders krijg je omelet en dat is niet de bedoeling. Daarna giet je de rest van de melk via een zeef door de eiermassa. Zo vermijd je dat de vanilleschillen in uw preparaat terecht komt. Giet over in een ander recipient zodat uw eieren niet meer kunnen doorgaren door de warmte van uw kookpot.
4. Laat nadien uw mengeling afkoelen. Laat eventueel een nacht afgedekt rusten in de koelkast. Zo kunnen alle smaken zich met mekaar mengen. Breng de mengeling nadien is een ijsmachine en laat deze zijn werk doen. Na een 10-tal minuten voeg je er de room toe.
5. Als het roomijs stijf is kan je het in de vriezer steken. Het beste resultaat is een vriestemperatuur van --12 graden. Dan is hij mooi schepbaar. Een normale vriezer is ingesteld op – 18 graden. Dus zal het ijs wat stijver zijn.
6. Opbouw
7. Kook de room en laat hierin de chocolade smelten. Voeg op het laatst een beetje regular cola toe. +/- 20%. Dit zal er voor zorgen dat de chocoladesaus niet zal opstijven als je hem op uw ijs giet.
8. Zet een kom een tijdje van tevoren in de vriezer. Giet de koude room in de kom en doe er de bloemsuiker bij. Klop daarna op tot de juiste consistentie.
9. Doe de ijsroom in een coupe, spuit een toef slagroom erop en steek er een sigaren koekje in. Geef een kommetje chocoladesaus erbij. Zo kan de klant er zoveel opdoen als hij wenst.

**Notities**

Stabilisator heb je niet per sé nodig als je dat niet hebt. Deze zal er wel voor zorgen dat je ijsroom minder zal kristalliseren en dat hij minder snel zal smelten in je kom.

**Van Roy Luc**