**Maandmenu september 2023**

**Aperitief:**

**Hapje:**

[**Ei, roze gevuld met zalm -938-**](https://www.dekookvrienden.be/ei-roze-gevuld-met-zalm-938/)

[**Kaas en gebakken peer -937-**](https://www.dekookvrienden.be/kaas-en-gebakken-peer-937/)

**Soep:**

**Voorgerecht:**

**[Sushi met mozzarella en garnalen gedoopt in tomatensalsa en wasabidip -935-](https://www.dekookvrienden.be/sushi-met-mozzarella-en-garnalen-gedoopt-in-tomatensalsa-en-wasabidip-935/)**

**Hoofdgerecht:  
[Blinde vinken van kip en bospaddestoelen met artisjok en pasta -934](https://www.dekookvrienden.be/blinde-vinken-van-kip-en-bospaddestoelen-met-artisjok-en-pasta-934/)**

**Nagerecht:**

**[Gepocheerde peer Guelpa -936-](https://www.dekookvrienden.be/gepocheerde-peer-guelpa-936/)**

**Ei, roze gevuld met zalm -938-**

8 personen

**Ingrediënten**

• 4 eieren

• 2 el suiker

• 50 ml rodewijnazijn

• 500 ml bietensap

• 2.5 el mayonaise

• 8 g dille + extra voor garnering

• 50 g gerookte zalm

• keukenpapier

• 1 Spuitzak met kartelmondje

**Bereiding**

1. Kook de eieren in 10 min. hard. Laat schrikken onder koud stromend water en pel ze. Roer de suiker en azijn door het bietensap tot de suiker is opgelost. Leg de eieren erin en laat 30 min. marineren.
2. Haal de eieren uit de marinade en dep droog. Halveer ze in de lengte en haal de dooier eruit. Meng de dooiers met de mayonaise en roer glad. Hak de dille fijn en roer door het mengsel.
3. Schep het mengsel in de spuitzak. Spuit de vulling in de eieren. Verdeel de gerookte zalm in stukjes over de eieren en garneer met dille.

Van Roy Luc

**Kaas en gebakken peer -937-**8 personen

**Ingrediënten**

* 150 gr geitenkaas
* 1 flinke peer
* 1/2 tl kaneelpoeder
* 1 el kandijsuiker
* 1 el roomboter
* 2 el honing
* 2 takjes tijm
* 8 eetbare borrel cupjes

**Bereiding:**

* Schil de peer en snij in hele kleine blokjes.
* Verhit de boter in een kleine pan. Voeg de blokjes peer toe samen met de kaneel en kandijsuiker. Bak de peer 5 minuten op zacht vuur. Schep af en toe om.
* Knip 8 kleine takjes van de tijm.
* Verkruimel de kaas en verdeel deze over de eetbare cups. Schep daarbovenop de gekaramelliseerde peer. Sluit af met wat honing en een klein beetje tijm.

Van Roy Luc

**Sushi met mozzarella en garnalen gedoopt in tomatensalsa en wasabidip -935-**

4 personen

**Ingrediënten:**

* 2 norivellen (te koop in oosterse voedingswinkels)
* 200 g grijze garnalen, gepeld
* 300 g mozarella, rechthoekig van vorm
* 1 klein bosje basilicum
* zeezout
* zwarte peper, grof gemalen.

Voor de salsa

* 4 Italiaanse tomaten, gepeld en ontpit
* 1 sjalot, in fijne blokjes gesneden
* Olijfolie
* 1 el limoensap, vers geperst
* 2 tl balsamicoazijn
* Pezo

Voor de wasabidip

* 4 tl zure room
* 1 tl wasabipasta (te koop in oosterse voedingswinkels)

**Bereiding**

1. Snijd de mozarella in dunne plakjes en bedek er de norivellen mee. Laat de boven- en onderkant van de vellen 3 cm vrij. Leg in het midden de garnalen op een rechte lijn en rol de vellen op.
2. Snijd vervolgens de tomaten in kleine blokjes en meng ze met de sjalotten, de olijfolie, het limoensap en de balsamicoazijn. Breng het mengsel op smak met peper en zout.
3. Meng de zure room met de wasabi.
4. Verdeel de salsa over de borden. Snijd de rollen in plakjes van 1 cm dik en leg ze op de salsa. Serveer met de wasabidip en garneer met de basilicumblaadjes. Breng het mengsel op smak met peper en zout.

Christer Elfving

**Blinde vinken van kip en bospaddestoelen met artisjok en pasta -934**

4 personen

**Ingrediënten**

* 4 kipfilets (hoevekip)
* 2 sjalotten, fijngesneden
* 150 g bospaddestoelen, fijngehakt
* 3 el witte wijn
* 1 el boter
* Zout en versgemalen peper

Saus

* 2 dl kippebouillon
* 2 sjalotten, fijn gesneden
* 1 dl witte wijn
* 2 dl room
* 25 g boter
* 3 teentjes knoflook, geperst
* 1 citroen, gewassen, schil geraspt en geperst
* Pezo

Garnituur

* 4 artisjokken, gekookt en schoongemaakt
* 250 g tagliarini (eventueel inktvispasta)

**Bereiding:**

1. Snijd de kipfilets open, maar niet helemaal door. Vouw ze open en leg ze tusse 2 vellen plasticfolie. Klop ze met de onderkant van een steelpan plat. Gooi de bovenste laag van de folie weg.
2. Bak de sjalotten in wat boter tot ze glazig zijn. Voeg er de paddestoelen aan toe en blus met witte wijn.smaak af met peper en zout en laat het kookvocht volledig uitkoken. Verdeel het mengsel als een worst over het middelste deel van de kipfilets en rol de gevulde filets op in plasticfolie. Rol dit pakketje op zijn beurt op in een dubbele laag aluminiumfolie. Maak de eindjes vast als een bonbon. Stoom de kippenrollen gedurende 20 minuten op een laag vuur.
3. Laat de wijn, de sjalotten, de room, de look en de kippenbouillon samen inkoken tot de vloeistof een sausdikte heeft. Gebruik een staafmixer om er het citroensap en de geraspte citroenschil door te mengen. Bren op smaak met peper en zout.
4. Haal de kippenrolletjes uit de folie en bak ze aan alle kanten in een beetje boter en olijf olie. Laat ze nog gedurende 15 minuten bakken in de oven op 125°C.
5. Snijd de kippenrolletjes in schijfjes. Verdeel de kip over de borden, samen met de pasta, de artisjok en de looksaus.

Christer Elfving

**Gepocheerde peer Guelpa -936-**

8 personen

**Ingrediënten:**

* 1 vanillestok
* 1 steranijs
* 1 kaneelstok
* enkele bolletjes sechuanpeper
* 80 ml water
* 80 ml witte wijn
* 35 g suiker
* 4 peren
* ½ citroen
* 2 eetlepels karamelsaus
* 150 ml ijskoude slagroom
* 8 speculaasjes
* enkele plukjes dille
* een paar eetbare bloemetjes.

**Bereiding.**

1. Snijd het vanillestokje overlangs doormidden en schraap met een mes het merg eruit.
2. Breng in een pan het wateren de wijn aan de kook met de suiker, het vanillemerg en de andere specerijen. Laat 5-10 minuten op hoog vuur flink doorkoken, of tot de vloeistof is ingekookt tot een siroop.
3. Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis. Leg 4 halve peren in de pan met de siroop en laat stoven voor 5-10 minuten, of tot ze zacht zijn. Voeg water toe als de siroop te veel indikt.
4. Pers de halve citroen uit. Snijd de resterende peren in kleine blokjes en besprenkel ze met citroensap. Bewaar de gestoofde peren en peerblokjes in de koelkast. Gooi de karamelsaus niet weg, maar laat wel afkoelen.
5. Klop de slagroom in circa 5 minuten lobbig met een elektrische mixer. Voeg de (dikke) karamelsaus toe en klop die er met de mixer op de hoogste stand door. Doe de room in de spuitzak en leg hem tot gebruik in de koelkast.
6. Stamp de speculaasjes fijn met een vijzel.
7. Verdeel de blokjes peer over vier borden. Leg er per bord een halve gestoofde peer op. Strooi aan weerskanten wat speculaaskruim en spuit er wat karamelroom bij. Besprenkel met wat perensiroop (overschot van de caramel) en garneer met toefjes dille en de bloemetjes.

Luc Van Roy