**Maandmenu november 2023**

**Aperitief:**

[**Moctail Lemon -954-**](https://www.dekookvrienden.be/moctail-lemon-954/)

[**Pink Army Cocktail -955-**](https://www.dekookvrienden.be/pink-army-cocktail-955/)

**Hapje:**

[**Glaasje witloof met garnalen. -953-**](https://www.dekookvrienden.be/glaasje-witloof-met-garnalen-953/)

[**Witloof in bladerdeeg. -952-**](https://www.dekookvrienden.be/witloof-in-bladerdeeg-952/)

**Soep:**

**Voorgerecht:**

[**Zalmtartaar, torentje met krokantje met wasabi furikake -951-**](https://www.dekookvrienden.be/zalmtartaar-torentje-met-krokantje-met-wasabi-furikake-951/)

**Hoofdgerecht:**

[**Everzwijnsteak met sinaasappel crumble en gegrilde mandarijn -950-**](https://www.dekookvrienden.be/everzwijnsteak-met-sinaasappelcrumble-en-gegrilde-mandarijn-950/)

**Nagerecht:**

[**Appelcrémeux -954-**](https://www.dekookvrienden.be/appelcremeux-954/)

**Moctail Lemon -954**

**Ingrediënten**

* 500 cl bruiswater
* 1 liter gemberbier
* 150 cl limoensap
* stuk gember
* ijsblokjes

Afwerking :

* takjes rozemarijn
* stengel citroengras

**Pink Army Cocktail -955-**

**Ingrediënten**

* 4 cl vodka of Gin
* 1,5 cl limoen
* 1,5 cl amandelsiroop
* 10 cl Schweppes Selection  Mixer Hibiscus
* blaadje munt

**Witloof in bladerdeeg. -952-**

5 hapjes:

**Ingrediënten:**

* 1 struik witloof ( niet te dik)
* 1 velletje bladerdeeg (13 cm x 13 cm Delhaize)
* 1 snede ham (verschillende mogelijkheden naar gelang de smaak)
* 35 gram roquefort
* Een beetje eigeel
* Pezomus

**Bereiding:**

1. Begin met de witloof te kruiden en te stoven tot hij beetgaar is. Dit kan je best reeds van de dag voordien doen. Zo kan je hem laten uitlekken. Dit is heel belangrijk omdat er dan geen vocht op het bladerdeeg komt.
2. Leg het vel bladerdeeg op de tafel. Bedek dit vel met een snede ham.
3. Snijd vervolgens de stronk witloof over de lengte in twee. Verdeel de kaas over het snijoppervlak van de halve witloof. Leg dan de andere helft daarbovenop.
4. Rol op tot een worst. Het uiteinde van het bladerdeeg smeer je in met eigeel en dan rol je de worst verder aan. Zorg ervoor dat de sluiting onderaan ligt. Strijk de worst in met de rest van het eigeel. Leg op een bakpapier en snij de worst in repen van +/- 2 cm.
5. Warm de oven voor op een temp van 210 graden.
6. Laat dan het bladerdeeg ongeveer 25 minuten bakken tot het bladerdeeg opgekomen is en goudbruin ziet.
7. Steek een tandenstoker in een plakje en dien op.

Van Roy Luc

**Glaasje witloof met garnalen. -953-**

10 hapjes.

**Ingrediënten:**

* 150 gram garnalen
* 3 stuiken witloof
* Sap van een halve appelsien
* 2 eetlepels pijnboompitten
* 1 citroen
* 2 eetlepels olijfolie
* 1 halve eetlepel vloeibare honing
* 1 halve koffielepel kerrypoeder
* Een snuif zwarte peper en zout.
* 2 eetlepels gehakte peterselie

**Bereiding:**

1. Versnipper de witloof fijn.
2. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een antikleefpan zonder vetstof. Haal na het bakken onmiddellijk ui de pan.
3. Meng de olijfolie, honing, kerriepoeder en het sinaassap. Kruid met peper en zout. Meng dan de witloof hieronder.
4. Doe de mengeling in een aperroglaasje en werk af met de garnalen. Sprenkel nog enkele druppels citroensap erbovenop.
5. Eindig met wat gehakte peterselie.

Van Roy Luc

**Zalmtartaar, torentje met krokantje met wasabi furikake -951-**

4 personen

**Ingrediënten:**

* 200 g kraakverse zalm, zonder vel en zonder graten
* 2 kleine sjalotjes, fijngehakt
* Lea and Perrins Worcestershire® saus naar smaak
* Tabasco® naar smaak
* Fleur de sel
* 5 cl olijfolie
* Het sap van ½ citroen
* ¼ bussel platte peterselie, fijngesneden

*Krokantje met wasabi furikake*

* 90 g eiwit
* 50 g olijfolie extra vierge
* 90 g bloem
* Wasabi furikake
* Zwart sesamzaad
* Fleur de sel

*Afwerking:*

* 1 eetlepel zalmeitjes
* (Gerookt) paprikapoeder
* Peper van de molen
* 200 g mayonaise
* 1 theelepel groene mosterd

##### **Bereiding:**

*Krokantje met wasabi furikake:*

1. Meng 90 g eiwit met 50 g goeie olijfolie en 90 g bloem tot een glad deeg in de staande mixer type KitchenAid of met de klopper.
2. Verdeel het deeg op 2 grote bakmatjes en wrijf zeer dun open met een paletmes.
3. Bestrooi met voldoende wasabi furikake, zwart sesamzaad en fleur de sel.
4. Bak lichtbruin en krokant in de oven op 170° C gedurende ca. 9 à 11 min.

*Zalmtartaar:*

1. Hak de zalmfilet, doe deze in een slakom en voeg de gehakte sjalotjes toe. Voeg dan naar smaak Lea and Perrins Worcestershire®-saus, Tabasco, peper en fleur de sel toe en meng met een vork.
2. Giet er de olijfolie beetje bij beetje bij en blijf mengen. Werk af met citroensap. Kruid bij naar smaak.
3. Verdeel het zalmmengsel in 2 gelijke delen. Meng de platte peterselie onder een van de delen. Verdeel elk deel in porties van 25 g zoals een tartaar.

*Groene saus:*

1. Meng 200 g mayonaise met 1 tl groene mosterd.

**Afwerking**

1. Leg een krokantje in het midden van een bord. Schik er een portie zalmtartaar met peterselie op. Schik er terug een krokantje op en vervolg met een portie zalmtartaar natuur. Dek af met een krokantje.
2. Spuit met een spuitzak de groene saus op de vrije ruimte van elk bord. Strooi er zalmeitjes over en werk af met (gerookt) paprikapoeder.
3. Serveer meteen.

Soetemans Robert

**Everzwijnsteak met sinaasappelcrumble en gegrilde mandarijn -950-**

4 pers

**Ingrediënten:**

* 800 geverzwijnfilet (in 4 steaks)
* 4 mandarijnen
* 1 sinaasappel
* 300 g raapjes (kleine)
* 300 g bietjes (kleine rode)
* 600 g aardperen
* 50 ml room
* 1 bloemige aardappel
* 2 eetlepels panko
* 2 eetlepels hazelnoten (gehakt)
* 400 ml wildfond (van everzwijn)
* 3 eetlepels sinaasappellikeur
* 1 eetlepels suiker
* 2 eetlepels olijfolie
* 80 g boter

**Bereiding**

1. Blancheer de raapjes en de rode bietjes elk apart 7 minuten in kokend gezouten water en laat uitlekken. Schil de aardperen en de aardappel, snij in stukken en kook samen gaar in gezouten water.
2. Rasp de schil van de sinaasappel en meng met de panko en hazelnoten. Voeg de olijfolie, peper en zout toe en roer tot een crumble. Bak de crumble krokant in een pannetje. Snij van elke mandarijn een deeltje van de schil (aan de kant waar het steeltje zat en aan de andere kant) en snij daarna elk in 4 plakjes. Wentel door wat olijfolie en bak ze op de grillpan aan beide kanten tot je de grillstreepjes ziet.
3. Pureer de aardpeer en aardappel, breng op smaak met peper, zout en room en roer tot een gladde puree. Bak de raapjes en bietjes in de helft van de boter en strooi er wat suiker, peper en zout over.
4. Bak de steaks aan beide kanten gedurende 2 à 3 minuten in boter (het vlees moet nog rosé zijn). Kruid met peper en zout. Hou warm onder aluminiumfolie. Blus het aanbaksel uit de pan met de sinaasappellikeur en de everzwijnfond. Laat inkoken tot sausdikte en breng op smaak met peper en zout.
5. Verdeel de puree over de borden en leg er de steak, gegrilde mandarijn, rapen en bietjes bij. Strooi de crumble over het vlees, lepel er de saus rond en serveer meteen.

Soetemans Robert

**Appelcrémeux -954-**4 personen

**Ingrediënten:**

Voor de appels:

* 3 grote appels (best is Belle de Boscoop)
* 500 ml appelsap
* 250 g suiker
* 25 g citroensap
* Citroenzeste

Voor de garnituur:

* 1 harde appel (vb kanzy)

Voor de appel crémeux:

* 300 g gekookte appels
* 100 g kookvocht van de appels
* 3 eieren
* 2 eierdooiers
* 30 g suiker
* 2 gelatineblaadjes (3,2 g/blaadje) (grote zie vorige les)

Voor de vanillesaus:

* 150 g melk
* 80 g eiderdooier
* 80 g suiker
* 1 vanillestok
* 100 g volle room

Voor de afwerking:

* Opgeklopte, gezoete slagroom
* Een boterkoekje
* Atsina Cress
* Kaneelpoeder (optioneel)

**Bereiding:**

Voor de appels:

1. Doe alle ingrediënten met uitzondering van de appels in een pan en breng aan de kook. Schil ondertussen de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in blokjes. Voeg de schoongemaakte appelblokjes toe, wanneer de suiker is opgelost in het kokende water. Zorg ervoor dat de appels onder water blijven. Dit lukt aardig door zacht om te roeren. Laat 10 min koken en laat dan afkoelen.
2. Doe de appels in een zeef en van het vocht op.
3. Schil en verwijder het klokhuis van de harde appels. Snij eveneens in kleine blokjes. Laat een kleine 5 minuten koken in het opgevangen vocht. Laat ook deze uitlekken en afkoelen om later te gebruiken als garnituur.

Voor de appel crémeux:

1. Mix de appels, het kookvocht, de eieren en de suiker samen in de blender. Passeer door een fijne zeef in een steelpan. Breng op het vuur het geheel tot 82° C, zet dan het vuur uit en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes toe. Klop met een garde en passeer nogmaals door een fijne zeef. Giet de crémeux in mallen of kommetjes en vries ongeveer 3 uur in.
2. De overschot van de gekookte Belle de Boscoop kan je pureren en als extra garnituur op je dessertbord leggen. Zo bekom je meer texturen.

Voor de vanillesaus:

1. Doe alle ingrediënten in een kookpot, behalve de room. Warm al kloppend op tot 82° C. Filter door een fijne zeef en voeg de room toe. Laat volledig afkoelen.

Afwerking:

1. Haal de crémeux uit de mallen of kommen. Leg ze op een bord en laat ontdooien. Spuit wat toefjes slagroom op het bord. Werk het gerecht af met stukjes koek en wat stukjes gekookte appel. Eindig met de vanillesaus (op kamertemperatuur of warm).
2. Je kan naar wens het dessert nog afwerken met Atsina Cress en of kaneelpoeder.
3. Indien je wil kan je nog de appelmoes ( zie hoger) mee gebruiken voor een extra textuur.

Van Roy Luc