**Maandmenu december 2023 Deldiche.**

**Aperitief:**

**Hapje:**

Ganzelever met mango -966-

Zalm, hooi gerookt met nori -967-

Sint Jacobs vruchten met geroosterde rode biet -968-

**Soep:**

Fazanten filets soep met champignons en truffel carpaccio -969**-**

**Voorgerecht:**

**Hoofdgerecht:**

Eendenborst met zalfje van peterseliewortel -970-

**Nagerecht:**

Chocoladetaart met frambozen coulis -971-

**Ganzenlever met mango -966-**

**Ingrediënten**

* mango, halfrijp
* ganzenlever terrine, rol
* Japanse geroosterd sesamolie
* bieslook, fijngehakt
* zwarte sesam zaadjes
* zwarte peper
* maldon zout

**Bereiding**

1. Schil en snijd de mango in flinke dunne plakjes met een mandoline of snijmachine Rasp het overgebleven mango vlees fijn
2. Snijd de ganzenlever rol in stukken van 15 g
3. Plaats een stuk ganzenlever op een bord. Plaats een beetje geraspte mango boven op de ganzen lever. Bedek het geheel met een mooi schijfje mango
4. Besprenkel met een paar druppels sesamolie. Kruid met een beetje sesamzaadjes, bieslook en pezo

Christer Elfving

**Zalm, hooi gerookt met nori -967-**

**Ingrediënten**

* toast brood
* boter, gesmolten
* zalmfilet, zonder vel ,hooi en bunsenbrander
* zeezout, grof
* een paar norivellen
* zure room
* Furikake, Japanse sushi kruiden
* salty fingers of oester blaadjes

**Bereiding**

1. Kruid de zalm filet royaal met grof zeezout en laat deze een paar uur marineren In de koelkast
2. Snijd ondertussen het toast brood in stukken van 3x9 cm. Bestrijk het brood met wat boter.
3. Bak de toasten krokant goudbruin in een oven op 200 graden.
4. Mix de norivellen fijn in een mixer
5. Verwijder overtollige zout van de zalm. Bedek de bodem van een gastronoom plaat met een laagje hooi. Steek het in brand met een bunsenbrander en plaatst onmiddellijk de zalm bovenop sluit af met een deksel. Laat de zalm 20 minuten roken. Dit allemaal doe je best buitenshuis
6. Verwijder de assen van de zalm en kruid de zaal met nori poeder. snijd de zalm in dunne plakjes.
7. Verdeel wat zure room over de toasten en bij beleg met zalm. Kruid met voor Furikake en werk af met salty fingers

### [Christer Elfving](https://koken.vtm.be/chefs/christer-elfving)

**Sint Jacobs vruchten met geroosterde rode biet -968-**

**Ingrediënten**

* biet, grote rode
* Sint Jacobs vruchten
* boter
* pezo
* slagroom 40%
* citroen, zeste
* forel eitjes
* hazelnoten, geroosterde hazelnoten grof gehakt

Bereiding

1. Bak de rode bieten in een oven op 200 ° gaar plus minus een uur. Laat de bieten afkoelen. Schil en snijd de bieten in flinterdunne plakjes met behulp van een mandoline.
2. Meng room met de forel eitjes en smaak af met citroen zeste
3. Kruid de Sint Jacobs vruchten met pezo. Bak deze in boter. Plaats een Sint Jacobs vruchten op een bord. Bestrooi ze met wat hazelnoten. Bedek de Sint Jacobs vrucht met een paar plakjes rode biet. Giet een beetje rood saus erover

### [Christer Elfving](https://koken.vtm.be/chefs/christer-elfving)

**Fazanten filets soep met champignons en truffel carpaccio -969-**

4 personen

**Ingrediënten**

* 800 g champignons, witte en grof gesneden
* 1 ui ,geschild en in stukjes gesneden
* 1 teentje look ,gehakt
* 50 g boter
* 1,5 l gevogelte bouillon
* 1 takje tijm
* 1 blaadje laurier
* 100 g boter
* 60 ml slagroom
* pezo met witte peper
* 2 champignons in flinke dunne plakjes gesneden
* truffel carpaccio op olie
* olie extra olijfolie
* kervel, fijn gehakt
* 2 fazanten files

**Bereiding**

1. Stoof de ui, look en champignons in boter. Blus met de gevogelte bouillon en voeg de tijm en laurier toe. Laat dit tot de helft inkoken
2. Mixs de soep met een staaf mixer en giet de soep door een fijne zeef.
3. Kruid de fazantenfiles met pezo. Bak deze in boter half gaar. Snijd de files over langs in twee en snijdt zo verder in heel dunne plakjes hou ze warm.
4. Breng de champignonsoep aan de kook. Kruiden met wat zout en witte peper.
5. Koude boter door soep mixen totdat zich schuim vormt.
6. Slagroom licht op kloppen en door de soep mengen. Terug aan de kook brengen
7. Mix de truffel carpaccio met extra olijfolie
8. Plaats de fazanten sneetjes op de bodem van een soepkom. Giet er de gloed hete soep erover
9. Werk af met een paar plakjes champignons, truffelolie en kervel.

### Christer Elfving

**Eendenborst met zalfje van peterseliewortel -970-**

4 personen

**Ingrediënten**

* 8 eendenborsten, wilde
* pezo
* boter
* ½ bloemkool in roosjes
* 1 peterseliewortel, geschild
* 2 frit aardappelen
* melk, scheut
* 500 g boter
* zout

Saus

* 2 sjalotten, fijngesneden
* 1 teentje look, gehakt
* 1 takje tijm
* 1 blaadje laurier
* boter
* 1 dl porto
* 1 dl rode wijn
* 1,5 dl kalfsboulion, glace of wildbouillion
* Alldpice, snuifje
* 5 shiitake champignons, in stukjes gesneden
* 1 bospeen, gele, geschild en in lange stukken gesneden
* 1 bospeen, paarse, geschild en in lange stukken gesneden
* Korianderzaad, geroosterd en gemalen
* mango in blokjes gesneden
* 2 eetlepels Lignon berry’s
* 0,5 eetlepel suiker

**Bereiding**

1. Kook de bloemkool, peterseliewortel en aardappelen apart gaar. Mix alles met een scheut melk en boter tot een fijne zalf. Smaak af met zout.
2. Fruit de sjalotten, look en shiitakes aan in boter. Blus met porto en wijn. Voeg de tijm en laurier toe. Laat alles sterk inkoken. Giet door een zeef en smaak af met pezo en allspice.
3. Plaats de bospenen op een bakplaat. Besprenkel met olie en kruid met geroosterd koriander zaad. Bak de bospenen op 200° tot mooi van kleur.
4. Meng de mango met Lignon berry’s en smaak af met suiker.
5. Kruid de eenden filets met pezo. Bak ze halfgaar in een pan en verder laten garen in de oven. Snijd eventueel de filets.
6. Serveer alles mooi naast elkaar

### Christer Elfving

**Chocoladetaart met frambozen coulis -971-**

1 taart

**Ingrediënten**

* 200g suiker
* 200 g chocolade, donkere 70%
* 160 g eiwit
* 140 g eigeel
* boter om in te smeren
* bakpapier en springvorm
* cacao
* chocolade schilfers
* rozenblaadjes
* frambozen, diepvries
* suiker naar smaak

**Bereiding**

1. Smelt chocolade en boter in een ruime pan au bain-marie.
2. Klop het eiwit met 50g suiker stijf.
3. Klop de eigelen met 150g suiker wit.
4. Meng de nu niet te warme chocolade massa onder de eigelen. Meng eerst 1/3 eiwit voorzichtig onder de eigeel-chocolade massa en meng daar na de rest van het eiwit voorzichtig onder de massa.
5. Bekleed een springvorm met bakpapier en besmeer met boter.
6. Giet de helft van de chocolade massa in de vorm en bak de taart in een voorverwarmde oven van 175° 40 min.
7. Plaats de rest van de chocolade massa in de ijskast.
8. Haal de taart uit de oven en plaatst de taart in de ijskast tot de taart koud is geworden.
9. Verdeel de rest van e chocolade massa erover en laat nog zolang mogelijk in de ijskast staan.
10. Haal de taart uit de vorm en bestrooi met cacao en chocolade schilfers.
11. Snijd de taart en verdeel over borden. Decoreer met rozenblaadjes.
12. Mix de diepvries frambozen met wat suiker in en mixt ze fijn. Serveer met de taart..

### Christer Elfving