RECEPTEN & FOTO'S: LEKKER VAN BIJ ONS.

Feestmenu's

De feestdagen … voor velen een bron van stress voor andere dagenlang kookplezier. Om de keuzestress te beperken publiceren wij hierna enkele feestelijke en eenvoudige menu's waarmee je je klanten kan verwennen tijdens de komende eindejaarsperiode.

FEESTMENU VOOR DE BOURGONDIËR

Gegratineerde oesters met champagnesaus

Gemarineerde kip met een vulling van kastanje en champignons

Chocomousse met crumble van spek

VEGGIE MENU

Witloofsoep met gegrilde amandelschilfers

Knoedels met sausje van bospaddenstoelen, gestoofde peterseliewortel en zoete aardappel

Sorbet van peer en citroen

FEESTMENU VOOR DE WERELDBURGER

Indiase bloemkoolsoep met gemarineerde makreel

Taquitos met pulled rabbit en kaassaus

Clafoutis van appel



Gegratineerde oesters met champagnesaus

Ingrediënten

12 oesters
1 sjalot
0,25 bosje peterselie
200 ml room
1 eidooier
25 ml champagne
2 citroenen
1 el boter

Bereiding

Verwarm de oven voor op grillstand.

Open de oesters met een oestermes en snijd ze los. Vang het oestervocht op en hou de oesters apart. Pel en snipper de sjalot fijn. Zet een steelpannetje op het vuur met weinig boter en stoof de sjalot aan. Blus met een scheutje Champagne en voeg het gezeefde oestervocht toe. Kruid met peper en laat de alcohol verdampen. Voeg 1 dl van de room bij het sausje. Haal van het vuur, laat afkoelen en voeg enkele druppels losgeklopt eigeel toe zodat de saus bindt. Klop de rest van de room half op. Haal de saus door een zeef en voeg de opgeklopte room toe. Leg de oesters elk in een halve oesterschelp op een bakplaat en lepel er wat saus over. Grill de oesters 5 minuten in de oven tot de bovenkant mooi gebruind is.

Serveer de gegratineerde oesters met enkele takjes platte peterselie en geef er enkele partjes citroen bij.



Gemarineerde kip met een vulling van kastanje en champignons

Deze gemarineerde kip in de oven is comfort food op zijn best.

Ingrediënten

1 kip

8 vijgen

Voor de vulling	Voor de marinade
2 sjalotten (gesnipperd)	100 ml balsamicoazijn
3 teentjes knoflook	2 el Tierenteyn-mosterd
350 g kastanjechampignons	1,50 el olijfolie
1 el tijm	2 el honing
300 g kastanjes	2 el salie (fijngehakt)
2 el olijfolie	2 teentjes knoflook (geperst)
2 el balsamicoazijn	

Bereiding

Maak de marinade

Meng de balsamicoazijn met mosterd, olijfolie, honing, salie en knoflook in een kommetje en zet opzij.

Maak de vulling

Verhit de olijfolie in een pan en fruit de gesneden knoflook en sjalot. Kruid met peper en zout. Voeg de kastanjechampignons en tijm toe en bak 5 minuten.

Schenk er de eetlepels balsamicoazijn erbij en laat nog 5 minuten stoven. Laat afkoelen.

Mix de kastanjes fijn in een kom samen met de lauwe champignons tot een grove vulling.

En verder

Verwarm de oven op 180°C. Vul de kip met de champignon-kastanjevulling en leg ze in een ingevet bakblik. Bestrijk de kip rondom met de marinade en houd de rest van de marinade apart.

Zet de kip in de oven en bak ze 75 à 90 minuten, afhankelijk van het gewicht van de kip (reken op ongeveer 60 minuten per kilogram). Bestrijk de kip halverwege de baktijd opnieuw met de marinade. Wordt de kip te donker, dek ze dan losjes af met aluminiumfolie.

Voeg de in kwartjes gesneden vijgen toe aan het bakblik tijdens de laatste 30 minuten van de baktijd en schenk de resterende marinade erover.

Haal de kip uit de oven en laat ze 10 minuten rusten. Snijd de kip in stukken en schik op een serveerschaal. Lepel het braadvocht en de vijgen erover.

TIP De kip is perfect gaar wanneer de kerntemperatuur in het dikste deel van de dij minstens 72°C bedraagt. Heb je geen thermometer, dan moet het sap helder zijn wanneer je in het vlees prikt. Dien op met een pastinaak- of knolselderpuree



Chocomousse met crumble van spek

Zin in een dessert dat nét even anders is? Deze chocomousse met crumble van spek combineert de romige zachtheid van chocolade met de hartige crunch van krokant spek.

Een gewaagde smaakbeleving die perfect is om indruk te maken op je gasten. Een dessert dat je zeker moet proberen.

Ingrediënten

8 eiwitten

donkere chocolade

2 el bloemsuiker

2 plakjes ontbijtspek

Bereiding

Breek de chocolade in stukken en smelthem. Laat hem lichtjes afkoelen alvorens we hem gebruiken.

Klop de eiwitten stijf met de bloemsuiker. Spatel de gesmolten chocolade voorzichtig onder het eiwit. Laat minstens 30 minuten opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C.Leg het spek op een met bakpapier beklede bakplaat en laat 7 à 10 minuten roosteren in de oven. Laat afkoelen op keukenpapier, verkruimel fijn in vijzel of hak fijn met een koksmes. Verdeel de chocomousse over mooie bordjes, gebruik eventueel een ijsschep om bolletjes te maken.

Werk de chocolademousse af met het verkruimelde spek en eventueel wat seizoensfruit.



Witloofsoep met gegrilde amandelschilfers

Heerlijk feestsoepje! De zeste van citroen en de geroosterde amandelschilfers zorgen voor de finishing touch.

Ingrediënten

500 g witloof
1 bloemige aardappel
2 el boter
1 ui, fijngesneden
1 l bouillon
15 ml honing
100 g amandelschilfers
200 ml room
1 citroen (zeste)
1 takje verse oregano
peper & zout

Bereiding

Schil de aardappel en snijd in blokjes. Snijd het witloof in fijne reepjes.

Fruit de ui glazig in een eetlepel boter. Voeg vervolgens ¾van het witloof toe en laat kort mee bakken. Blus met de bouillon. Breng aan de kook. Voeg de aardappel toe en laat 15 minuten sudderen.

Bak het overige witloof in de rest van de boter. Kruid met peper en zout en lepel er de honing bij. Laat lichtjes karamelliseren.

Rooster de geschaafde amandelen goudbruin. Zet even opzij.

Pureer de soep met een staafmixer en breng opnieuw aan de kook. Schenk er de room bij en roer glad. Kruid met peper en zout.

Verdeel de soep over 4 kommetjes. Verdeel er het gebakken witloof over en werk af met de amandelschilfers, zeste van de citroen en een takje oregano.

Serveer goed heet. Lekker met wat brood.



Knoedels met sausje van bospaddenstoelen, gestoofde peterseliewortel en zoete aardappel

Ingrediënten

4 peterseliewortelen	**Voor de knoedels**
2 zoete aardappelen	6 oude pistolets
1 takje tijm	250 ml volle melk
1 el olijfolie	50 g spinazie
peper & zout	2 sjalotten
8 blaadjes spinazie	1 el boter
Voor de saus	5 eieren
2 sjalotten	1 snuifje zout
600 g paddenstoelenmengeling	50 g Brugge Oud
1 takje tijm	4 el paneermeel
1 takje rozemarijn	
2 teentjes knoflook	
2 el boter	
1 el honing	
1 flesje Belgisch abdijbier naar keuze (Chimay, Rochefort, Westmalle, Orval of Corsendonck)	
400 ml groentebouillon	

Bereiding

Maak de knoedels

Snipper de sjalot fijn en stoof gaar in boter. Verwarm de melk. Verkruimel de pistolets zo fijn mogelijk en giet er de warme melk over. Roer er de gestoofde sjalot door. Klop de eieren los met wat zout en voeg eveneens toe aan het broodmengsel. Spoel de spinazie, zwier droog en snipper fijn. Meng de spinazie, gemalen kaas en paneermeel onder het broodmengsel, kneed met je handen tot een deeg en laat zo'n 20 minuten rusten. Indien het mengsel nog te kleverig is, kan je altijd extra paneermeel toevoegen. Rol bollen van 6 tot 8 cm diameter van en laat opnieuw even rusten. Kook de knoedels in kokend, gezouten water voor ongeveer 20 minuten, tot de ballen boven komen bovendrijven. Maak ondertussen het sausje en de gestoofde groenten, later haal je de ballen uit het water met een schuimspaan en laat even uitlekken.

Maak de saus
Snijd de bospaddenstoelen in schijfjes. Pel de sjalotten, knoflook en snipper fijn. Fruit ze aan in wat boter, samen met de paddenstoelen, tijm en rozemarijn. Blus met het bier en de groentebouillon en laat ongeveer 15 à 20 minuten inkoken.
Verwijder de tijm en rozemarijn en breng op smaak met een beetje honing, peper en zout.
Voor de groenten
Schil de peterseliewortel en de zoete aardappel en snijd in fijne blokjes. Zet een pannetje op het vuur met olijfolie en bak even op, voeg een scheutje water en een takje tijm toe en laat nog even garen op een zacht vuurtje.
Kruid met peper en zout.
Afwerking Serveer de knoedels met de gebakken groentjes, de paddenstoelensaus en werk af met enkele blaadjes verse spinazie.



Sorbet van peer en citroen

Hou je van zoet met een zure toets? Maak deze sorbet van peer en citroen, gemakkelijk maar vooral heerlijk!

Ingrediënten

800 g rijpe peren
1 citroen
150 g fijne suiker
150 ml water
4 blaadjes munt

Bereiding
Schil en ontpit de peren en snijd in stukjes.
Breng de suiker met het water aan de kook. Laat 3 minuten inkoken.
Voeg de peren erbij laat 2 minuten meekoken, zet de pan van het vuur en laat alles samen afkoelen.
Voeg het sap van 1 citroen toe en mix alles heel zacht.
Doe in een ijsmachine gedurende 30 minuten. Zet in de diepvries voor minstens 1u.
Bewaar in de diepvries.



Indiase bloemkoolsoep met gemarineerde makreel

Ontdek de rijke smaken van India met deze bloemkoolsoep. De toevoeging van gekruide makreel van bij ons geeft een twist aan dit gerecht. Een culinaire reis die je niet wilt missen.

Ingrediënten

1 ajuin	**Voor de afwerking**
2 teentjes knoflook	1 gekonfijte citroen (schil)
bakboter	2 el gembersiroop
500 g bloemkolen	0,50 limoen (sap)
500 ml melk	1 rode chilipeper
1 blokje groentebouillon	100 g peultjes
0,50 kl komijnpoeder	150 g makreel (gerookt)
0,50 kl korianderpoeder	1 sjalot
0,50 kl kurkuma	peper
0,50 kl gemberpoeder	zout
0,50 kl zout	

Bereiding
Marineer de makreel en groenten
Hak de schil van de gekonfijte citroen fijn. Meng met de gembersiroop, limoensap en gesnipperde chili en sesamzaadjes.
Snijd de peulen in de lengte in twee. Pluk de makreel in grove stukken. Meng de peulen en makreel met de citroenmarinade. Laat 15 minuten marineren.
Maak ondertussen de soep
Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd de bloemkool in kleinere stukjes. Fruit de gesnipperde ui en knoflook in wat bakboter glazig. Voeg dan de bloemkoolroosjes toe en roerbak even verder. Voeg de melk, het bouillonblokje, gedroogde kruiden en het zout toe. Vul aan met water tot de bloemkool net onder staat, laat 10 minuten zachtjes koken. Mix daarna fijn.
Afwerking
Verdeel de soep over kommetjes en werk af met de gemarineerde groenten en makreel.



Taquitos met pulled rabbit en kaassaus

Dit gerecht laat niemand koud aan je feesttafel. Deze opgevulde tortilla's met een vulling van traaggegaard konijn en gegratineerd met kaassaus zet je volgens ons vaker op tafel.

Ingrediënten

Voor het konijn	Voor de tortilla's
1 konijn in stukken	40 g boter
250 ml bier	40 g bloem
50 ml barbecuesaus	250 ml melk
1 blokje kippenbouillon	200 ml gevogeltebouillon
250 ml water	150 g Brugge kaas (gemalen)
1 teentje knoflook	8 tortillawraps
1 blaadje laurier	nootmuskaat
2 takjes tijm	peper & zout
1 takje rozemarijn	bladpeterselie
peper & zout	

Bereiding

Bereid het vlees

Doe de stukken konijn samen met het bier, barbecuesaus, kippenbouillonblokje, water, geplet teentje knoflook, laurierblad, tijm, rozemarijn en een snuf peper en zout in een kookpot en breng aan de kook. Dek af en laat op een laag vuur 2u koken. Als het vlees van de bouten valt haal je het vlees van de bouten. Trek het vlees uit elkaar en leg het vlees terug in de kookpot. Let op voor de kleine en fijne botjes. Laat de saus nog even inkoken tot een ingedikte saus en kruid bij met peper en zout. Zet opzij.

Maak de saus

Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat al roerend 1 minuut bakken. Blus geleidelijk aan met de melk en bouillon en laat al roerend indikken tot een egale saus. Voeg de gemalen kaas toe, maar hou nog wat apart voor straks te gratineren. Roer goed en kruid bij met peper en zout. Zet de pan van het vuur.

Vul de tortilla's

Verwarm de oven voor op 195°C. Leg een klein laagje kaassaus in een ovenschaal. Leg 2 – 3 eetlepels pulled konijn op de wraps, rol ze op en leg in de ovenschaal. Bedek met de overige kaassaus en Brugge kaas.

Plaats in een voorverwarmde oven op 195°C gedurende 25 min.



Clafoutis van appel

Laat je betoveren door de smaak van de Franse klassieker clafoutis met appel, waar sappige appels baden in een licht, luchtig beslag. Een heerlijk dessert om van te genieten na elke maaltijd.

Ingrediënten

3 appelen (Golden)
3 eieren
60 g basterdsuiker
100 g bloem type 00
140 ml melk
140 ml room
20 g boter (gesmolten)
zout
boter

Bereiding

Beboter een ovenbestendige pan van ongeveer 22 cm diameter. Schil de appelen en snijd ze in partjes. Snijd elk partje in dunne plakjes van ongeveer 0,5 cm dik. Verdeel ze over de bodem van de pan. Verwarm de oven voor op 190°C.

Klop de eieren los met de suiker. Voeg de gezeefde bloem en zout toe en klop verder tot er geen klontertjes meer zijn.

Voeg de gesmolten boter toe en vervolgens de melk en de room. Klop tot een lopend beslag.

Giet dit over de appelen en zet de pan ongeveer 45 minuten in de oven, tot de bovenkant mooi goudbruin ziet.

Werk de clafoutis eventueel af met poedersuiker. Is zowel warm als koud lekker.