



Kabeljauw

in spinaziesoepje met gepocheerd kwartelei

WARM VOORGERECHT - 1,90 €/PERS.

INGREDIËNTEN (4 personen)

2 kabeljauwhaasjes op zee ingevroren (diepvries)
8 fijne sneetjes gerookt spek
200 g verse spinazie
14 blaadjes basilicum
1 sjalot
1 teentje knoflook
4 kwarteleieren
2 dl room
2 eetl. olijfolie
nootmuskaat
peper en zout

VOORBEREIDING

(ontdooitijd + 10 min.)

- Laat de kabeljauwhaasjes oppervlakkig ontdooien en snij in de lengte middendoor. Dep goed droog met keukenpapier. Wikkel elk stuk in 2 sneetjes spek.
- Snipper de sjalot en het knoflook fijn.
- Hak de spinazie grof.

BEREIDING (30 min.)

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Schik de stukken kabeljauw naast elkaar in een ovenschaal en bestrijk met 1 eetl. olijfolie. Zet 20 min. in de voorverwarmde oven.
- 3 Verhit ondertussen 1 eetl. olijfolie in een kookpot en bak de sjalot en het knoflook glazig. Voeg de spinazie, 10 basilicumblaadjes en de room toe en roer tot de spinazie geslonken is. Mix tot een gladde, dikke soep en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Hou warm.
- 4 Breng lichtgezouten water aan de kook in een kookpot. Breek 1 kwartelei in een eetlepel en laat het voorzichtig in het water glijden. Laat 2 min. staan op een zacht vuur en maak met de eetlepel een draaiende beweging in het water rond het kwartelei, zodat het ei mooi samenblijft. Haal het gepocheerde kwartelei met een schuimspaan uit het water en laat even uitlekken op keukenpapier. Dek af en pocheer de andere 3 kwarteleieren.

AFWERKING

Lepel de spinaziesoep in een bord en schik er een stuk kabeljauw op. Leg er voorzichtig een gepocheerd kwartelei op en werk telkens af met 1 blaadje basilicum. Serveer met een stukje brood, stokbrood...



Monte Palma Verdejo
D.O. Rueda - Spanje

Tempelier
Amberbier

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):
Energie 380 kcal - Eiwitten 24,0 g - Vetten 29,6 g - Koolhydraten 3,4 g

Krokant varkenshaasje

en pastinaakpuree met truffelolie

HOOFDGERECHT - 4 €/PERS.

INGREDIËNTEN (6 personen)

2 varkenshaasjes
(beenhouwerij of diepvries)
12 dunne sneetjes gerookt spek
500 g pastinaak
12 middelgrote champignons
12 stronken fijnproeverswitloof
6 takjes verse tijm
1 kg aardappelen
1 sjalot
3 dl lichte room
2 eetl. groenepeperbolletjes
5 eetl. olijfolie
2 eetl. olijfolie met witte truffel
nootmuskaat
peper en zout

VOORBEREIDING

(ontdooitijd + 20 min.)

- Schil de pastinaken en de aardappelen en snij in gelijke stukken.
- Verwijder de steeltjes uit de champignons en snij de steeltjes heel fijn.
- Snipper de sjalot fijn.
- Laat diepgevroren varkenshaasjes oppervlakkig ontdooien en dep goed droog. Snij de varkenshaasjes in 12 gelijke sneetjes van ± 2 cm.

BEREIDING (40 min.)

- 1 Verwarm de oven voor 180 °C.
- 2 Kook de aardappelen en de pastinaak 20 min. gaar in lichtgezouten water. Giet af en plet tot een puree. Meng er 1 dl lichte room onder en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 3 Verhit ondertussen 2 eetl. olijfolie in een braadpan en bak de sneetjes varkenshaas ± 2 min. goudbruin aan beide kanten. Haal de stukken vlees uit de pan en leg er een champignonhoedje op, met de bolle kant naar boven. Leg op elk stuk een sneetje gerookt spek en steek vast met een prikker. Schik de stukken vlees naast elkaar op een bakplaat en zet ± 15 min. in de voorverwarde oven.
- 4 Giet intussen een scheutje water in de braadpan en schraap de braadresten los. Voeg de groenepeperbolletjes toe en laat 1 min. koken. Overgiet met 2 dl lichte room en laat lichtjes inkoken tot een licht gebonden saus. Kruid met peper en zout.
- 5 Verhit 2 eetl. olijfolie in een kookpot en bak het witloof aan alle kanten goudbruin. Voeg een scheutje water toe, dek af en laat 10 min. stoven op een zacht vuur.



- 6 Verhit 1 eetl. olijfolie in een kleine kookpot en bak de sjalot 2 min. glazig. Voeg de fijngesneden champignonsteeltjes toe en bak 3 à 5 min. op een hoog vuur. Kruid met peper en zout.

AFWERKING

Lepel een bol puree op elk bord en vorm een nestje met een vork. Verdeel de gebakken champignonsteeltjes over het midden van de puree. Werk af met een takje tijm en wat truffelolie. Schik 2 stronken witloof en 2 stukjes vlees op elk bord. Serveer met de peperroomsaus.



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
Fantini Farnese - Toscana - Italiae

Floreffe Tripel
Blond abdijbier

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):
Energie 602 kcal - Eiwitten 46,2 g - Vetten 27,1 g - Koolhydraten 42,2 g



Ijscoupe

met karamelsaus en macarons

DESSERT - 1,60 €/PERS.

INGREDIËNTEN (4 personen)

- 6 bolletjes karamel- en speculoosroomijs
- 1 dl room (min. 35 % V.G.)
- 2 eetl. hazelnoten
- 2 eetl. maïs voor popcorn
- 100 g chocoladecallets
- 4 macaronkoekjes
- 2 chocoladerepen (Mars)
- 2 eetl. zonnebloemolie
- 1 mespuntje fijn zeezout

VOORBEREIDING (10 min.)

- Zet 4 dessertglazen in de diepvries.
- Hak de hazelnoten fijn (dat gaat makkelijk als u ze in een plastic zakje stopt en er met een deegrol of glazen fles over rolt).
- Verkruiemel de macaronkoekjes.

BEREIDING

(20 min. + opstijven in de koelkast)

- 1 Verhit de zonnebloemolie in een kookpot en voeg de maïs toe. Dek af en laat de maïs ± 4 min. poppen. Haal de popcorn uit de kookpot en laat uitlekken op keukenpapier.
- 2 Smelt intussen de chocolade au bain-marie (plaats daarvoor een hittebestendige mengkom op een kleinere kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken).
- 3 Doop de rand van de glazen 1 cm in de gesmolten chocolade en daarna in de fijngehakte hazelnoten. Zet in de koelkast om op te stijven.
- 4 Doop de popcorn in de rest van de gesmolten chocolade. Laat ook opstijven in de koelkast.
- 5 Klop ondertussen de room stijf, samen met een mespuntje zeezout.
- 6 Snij de Mars-repen in stukken en smelt au bain-marie in het kommetje van de chocolade.

AFWERKING

Verdeel de verkruiemelde koekjes over de glazen en lepel er de gesmolten Mars-repen over. Schik er 1 bolletje ijs op en leg er nog een half bolletje bij. Werk af met slagroom en enkele stukjes popcorn.

Voedingswaarde per persoon

(op basis van de ingrediëntenlijst): Energie 697 kcal - Eiwitten 7,7 g - Vetten 44,4 g - Koolhydraten 64,2 g