

TRICOLORE OMMELETJES (4 PERSONEN 15 MIN)

- 4 eieren
- 0.25 gele paprika
- 0.25 rode paprika
- 0.25 groene paprika
- 1 el Solo Vloeibaar
- 1 el Solo
- tuinkers
- 0.5 bakje kerstomaten
- versgemalen peper
- bieslook
- grof zeezout

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Wrijf de kerstomaten in met wat Solo Vloeibaar, leg ze in een ovenschaal en besprenkel met wat grof zeezout. Zet 10 minuutjes in de oven.
3. Snijd een kwart van elke paprikasoort, ontvel ze met een dunschiller en snijd ze in heel fijne blokjes.
4. Was de bieslook en snipper hem fijn.
5. Klop de eieren los, roer de paprikablokjes erdoor en kruid met de verse bieslook, versgemalen peper en zout. Verhit een klontje Solo in een antikleefpan en bak er 4 à 5 kleine omeletjes van.
6. Serveer met wat tuinkers en de geroosterde kerstomaatjes.



Varkenshaasje in spek gewenteld met oud-bruggekaas en aardappelgroentengratin +/-

16 pers

5 a 6 st varkenshaasjes (+/- 3600 gr)

24 sneden oud-bruggekaas

60 sneden gerookt spek

5 a 6 stronken Broccoli

4 kilo kruimige aardappelen

1 kilo wortels

1 kg geraspte kaas

2 liter kookroom

3 bokaaltjes rundsfond

Braadboter

Peper en zout

Tandenstokers

Bereiding

Stap 1

Schil de aardappelen, snijd ze in kwarten en spoel ze goed af.

Snijd losse roosjes van de broccoli met kleine stukjes stronk en spoel goed af.

Schil de wortels en snijd deze in schijfjes van +/- 5mm.

Kook de aardappelen +/- 7 min met wat zout.

Doe de broccoli-roosjes en de wortels bij de aardappelen en laat nog 7 min doorkoken.

Verwarm de oven op 180°.

Stap 2

Giet de aardappelen en groenten af .

Giet de room erover en doe de geraspte kaas erbij.

Breng op smaak met P&Z en meng alles goed door elkaar.

Verdeel het mengsel in de ronde vormpjes op een beboterde bakplaat of in een ovenschaal.

Bak circa 30 min in de voorverwarmde oven.

Stap 3

Maak met een mes een gleuf over de ganse lengte van de varkenshaasjes(snij niet volledig door).

Snijd de plakjes oud brugge in stukken en steek de varkenshaasjes goed vol (+/- 4 a 5 sneden per varkenshaasje).

Plooi de varkenshaasjes dicht en steek bovenaan enkele tandenstokers zodat ze dicht blijven.

Kruid de varkenshaasjes met P&Z en omwentel volledig met gerookt spek(+/- 10 sneetjes per varkenshaasje).

Verhit een pan met boter en bak de varkenshaasjes goudbruin en leg ze vervolgens in een ovenschaal.

Laat de rundsfond inkoken in de braadpan

Stap 4

Als de gratin 15 min gebakken is dan verminder je de oven naar 150 graden en steek je de varkens haasjes voor 15 min in de oven.

Stap 5

Haal de varkenshaasjes uit de oven en laat 5 min rusten onder aluminiumfolie.

Dresseer de gratin ondertussen op verwarmde borden .

Haal de prikkers uit de varkenshaasjes en snijd ze in dunne plakken en serveer ze op de borden samen met de ingekookte fond.

Smakelijk

Glaasjes met speculaas, rood fruit en mascarpone

(4 personen 20 min)

250 gr Mascarpone

6 speculaasjes (Bastogne van LU)

3 eidooiers

75 g suiker

250 g fruit (gemengd rood fruit, vers of diepvries)

4 el frambozencoulis

BEREIDINGSWIJZE

1. Laat het rood fruit ontdooien in een zeefje (als je diepvriesfruit gebruikt).
2. Klop de eidooiers met de suiker tot een dikke witte massa. Klop er de mascarpone door.
3. Verkruiemel de Bastognekoekjes grof, maar hou een beetje apart voor de afwerking.
4. Meng het rood fruit voorzichtig met de frambozencoulis. Verdeel een beetje van de mascarponecrème over vier mooie glazen. Lepel er eerst wat fruit op, dan een laagje Bastognekoekkrumels. Herhaal.
5. Eindig met een laagje mascarponecrème. Werk af met wat grotere speculaaskrumels en een framboos en serveer.

