

Gevulde flensjes met kaas en noordzeegarnalen (12 personen)

1) Flensjes

Ingrediënten:

- ½ l melk
- 250 g bloem
- 3 eieren
- 3 lepels olie
- zout

Bak in een kleinere pan (bodem Ø 18 cm)

2) Afwerking

Ingrediënten:

- 12 flensjes
- 1 kg ongepelde garnalen (± 300 g gepelde)
- 3 dl visfumet
- 100 g fijne champignons
- 75 g gemalen harde kaas (type Nazareth, Oud-Brugge ...)
- 60 g bloem
- 45 g boter
- sap van ½ citroen
- pezo

Bereiding:

- (De garnalen pellen en de koppen en schalen enkele minuten koken in de visfumet en zeven)
- Champignons schoonmaken en in fijne brokjes snijden – koken in een pan met beetje water, citroensap en pezo. Het kookvocht bij de visfumet voegen,
- een ‘roux’ maken – boter smelten en bloem erdoor roeren. De garnaalfumet erbij voegen en op een zacht vuurtje mengen tot een dikke saus.
- garnalen, 50 g gemalen kaas en de champignons onder de saus mengen en op smaak brengen met pezo
- flensjes vullen met de saus en in een vuurvaste oven schikken en overgieten met de overgebleven saus en bestrooien met de rest van de kaas
- 15’ garen in een voorverwarmde oven bij 180 °C.



Varkenshaasje met sherry en scampies

met tagliatelli en erwten

Oorspronkelijk was dit gerecht met langoustinestaarten maar omdat die niet zo makkelijk te vinden zijn werden het scampies

Ingredienten voor 4 personen

- varkenshaasje van ong. 500 gram
- 12 scampies
- 25 cl droge sherry
- 2 eetlepels tomatenpuree (70 gr)
- 1 ui (fijnhakken)
- 25 cl room 20%
- 1 koffielepel zachte kerriepoeder
- 1 gepelde en ontpitte harde tomaat
- peper en zout
- 120 gr braadboter
- 300 gr tagliatelle
- 500 gr erwten (mag diepvries)
- scheutje olie

Bereiding

-Kruid het vlees met peper en zout en braad het kort aan in hete boter. Laat het verder bijna gaar worden en hou het warm

-Giet de boter uit de pan en doe er een verse klont boter in. Laat daarin $\frac{1}{2}$ versnipperde ui even 'zweten'. Bestuif met kerriepoeder en blus met sherry. Laat kort inkoken en roer er dan de tomatenpuree en de room door. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Giet de saus door een fijne zeef en breng ze op smaak.

-De scampies gaar bakken in wat olie of boter. Bijkruiden.

-Kook de tagliatelle gedurende 7 minuten. Intussen laat u de rest van van de ui even glaceren in een klont boter en voegt er vervolgens de erwten toe. Goed opwarmen en mengen en roeren. Desnoods een beetje water toevoegen.

-Dresseer het vlees op warme borden, overgiet met saus en dresseer met scampies en de gepelde en in blokjes gesneden tomaat. Serveer met tagliatelle en warme erwten.

Suggestie wijn : jonge rode Bordeaux is heel aangenaam om te drinken bij gebraad

08/03/2022

Clafoutis (4 personen)

Ingrediënten :

- 500 g noordkrieken (op sap uitgelekt) of 500 g appels of mirabellen of 10 frambozen/man
- 2 cl kirsch calvados pruimenlikeur crème framboise
- boter/ margarine/ maïsolie
- 2 eetlepels amandelschilfers
- 3 eierdooiers
- 50 g suiker / sorbitol
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 25 g bloem
- 25 g maïzena
- 1/8 l melk
- 2 eetlepels crème fraîche
- 3 eiwitten
- bloedsuiker



Bereiding:

- beboter de vormpjes
- (ontpit de kersen) en bedruppel ze met kirsch en laat afgedekt 15' marineren
- verwarm oven op 200 °C
- klop de eierdooiers en de suiker (vanillesuiker ook) schuimig en spatel de bloem en maïzena erdoor. Voeg de melk en de crème fraîche erbij
- klop de eiwitten stijf en roer de helft ervan door het eierdooiermengsel en spatel de rest erdoorheen
- vul de vormpjes met het deeg
- verdeel de kersen en de amandelen erover en zet de schaal in de oven
- zet in de oven tot die doorbakken is (15') – controle met een breinaald
- bestrooi de clafoutis met bloedsuiker en dien warm op

Nota:

We hebben vuurvaste schoteltjes gebruikt met een buitendiameter van 12 cm.
We hebben ook vastgesteld dat we maar ½ van de kersen gebruikt hebben.