

## Manchego kaas met peer en ham

(borrelhapje)

**Voor 8 personen**

**Ingredienten:**

1 stukje Manchego kaas  
(milde Spaanse schapenkaas)  
1 peer  
8 plakjes Serrano ham  
16 stengels bieslook

**Bereiding:**

Snij van de kaas als het kan mooie dunne punt plakjes.

Schil de peer en snijd deze in 8 stukjes, leg deze op de kaas.

Leg hierover heen de Serrano ham en garneer af met de bieslook.



*Bron en foto's: Marionsrecepten.nl*

## Mosseltjes met bleekselderij, appel en een kerriesabayon

(amuse)

Voor 10 personen

### Ingredienten:

2 kg mosselen  
1 sjalot  
2 dl witte wijn  
mespunt kerrie  
5 stengels bleekselderij  
2 Granny Smith appels  
citroensap  
Sabayon  
5 eidooiers  
2 dl kookvocht van de mosselen  
peper en zout  
1 el grof zeezout



### Bereiding:

#### Vorbereiding

Laat de wasbak vollopen met koud water en was de mosselen. Haal de mosselen die drijven eruit en gooi deze weg. Snipper de sjalot en fruit deze, met de kerrie, in een ruime kookpan met een beetje olie aan. Voeg de mosselen toe. Blus af met de witte wijn. Breng ze aan de kook met de deksel op de pan. Laat de mosselen aan de kook komen en schud de pan tussendoor. Giet de mosselen af zodra ze gaar zijn en bewaar het kookvocht. Laat de mosselen even afkoelen. Haal het mosselvlees uit de schelpen en bewaar dit. Gooi de schelpen weg. Breng een pannetje met water en een beetje zout aan de kook. Was de stengels bleekselderij en snijd 3 stengels in dunne plakjes. Blancheer de stukjes bleekselderij kort in het kokende water. Schep ze uit de pan en dompel ze in een kom met koud water. Laat de pan met het kookwater op het vuur staan. Snijd de appels brunoise (kleine blokjes van 5 bij 5 mm), sprenkel er wat citroensap over en bewaar. Snijd de overgebleven 2 stengels bleekselderij in de breedte in tweeën. Snijd van deze helften dunne repen.

#### Sabayon:

Klop de eidooiers in een rvs mengkom totdat deze lichtgeel is. Voeg daarna al roerend 2 dl kookvocht van de mosselen toe. Verwarm de sabayon al kloppend 'au bain Marie'. Het moet een luchtige lobbige massa worden. Breng op smaak met peper en zout.

#### Presentatie:

Verdeel de mosselen over de glaasjes en lepel daarop een volle lepel appel en daarna de geblancheerde bleekselderij. Overgiet het geheel met de sabayon. Garneer met een stengel bleekselderij en een beetje grof zeezout.

Bron en foto's: Ron Blauw

## Dorade met een crème van pompoen en spinaziesaus

(voorgerecht)

Voor 4 personen

### Ingredienten:

160 gram pompoen, schoon in blokjes  
1/2 ui  
80 ml. witte wijn  
1 sjalotje  
80 gram crème fraiche  
60 gram wilde spinazie  
8 ml. citroensap  
4 doradefilets  
bloem  
olie  
zout en peper  
pistache olie



### Bereiding:

Snijd de pompoen in stukken

Snipper de ui en de sjalot

Bak de ui glazig in de olie, voeg de pompoenblokjes toe en zet het onder water.

Stoof tot het vruchtvlees goed zacht is en breng op smaak met zout en peper

Breng witte wijn met het sjalotje aan de kook en laat indampen totdat de witte wijn voor de helft is ingekookt.

Roer de spinazie door de sjalotjes en verwarm heel kort.

Pureer met een staafmixer.

Voeg de crème fraiche toe en pureer nog een keer.

Breng op smaak met citroensap zout en peper.

Giet de pompoen af en bewaar het vocht!

Pureer de pompoen met de staafmixer en een beetje vocht en breng op smaak met peper en zout en citroensap.

Snijd eventueel nog de graat uit de filets.

Haal de filets met de velkant door de bloem en bak 1 minuut op de velkant in een hete pan met een beetje olie een beetje krokant

Haal de vis uit de pan en leg op een ovenplaat en breng op smaak met zout en peper.

Gaar verder in de oven tot een kerntemperatuur van 50 °C

Bron en foto's: Kookfabriek.nl

## Kastanjesoep

(soep)

Voor 4 personen

### Ingredienten:

125 g kastanjes  
25 g fijngesneden gerookte eendenborst  
1/2 fijngesneden ui  
50g fijngesneden preiwit  
75 g fijngesneden champignons  
1/2 aardappel in grove stukken  
375 ml kippenbouillon  
1,5 el cognac  
1 el olijfolie  
1/2 handvol verse dragon  
naar smaak: peper – zout



### Bereiding:

Stoof de ui aan in olijfolie.  
Voeg de groenten, kastanjes en cognac toe.  
Laat kort meestoven.  
Voeg de kippenbouillon toe, laat ca. 40 min. zacht koken.  
Mix en zeef de soep. Breng op smaak met peper en zout.  
Serveren:  
Werk af met de eendenborst en dragon.

*Bron en foto's: Kookse.tv*

## Fazantenfilet met cognacsaus

(klein hoofdgerecht)

Voor 4 personen

### Ingredienten:

300 g fazantenfilet  
1 stukken prei  
150 g verse bospaddestoelen  
1/2 blik artisjokbodems  
1 dl gevogeltebouillon  
1 dl room  
glaasje cognac  
margarine  
boter, peper, zout.

### Bereiding:

Verwijder het groen van de prei, was de rest en snij het zeer fijn.  
Smelt een klontje boter in een kookpotje en stoof er de prei in, gekruid met peper en zout.  
Voeg eventueel wat bouillon toe. Verwarm de artisjokken in het preivocht. Borstel de bospaddestoelen schoon en snij de grootste in stukken.  
Smelt nog wat boter in een pot en stoof er de gekruide champignons in.  
Haal ze van het vuur als ze gaar zijn, maar hou ze warm.  
Verhit een beetje margarine in een braadpan en bak er de fazantenfilet goudbruin in aan. Kruid het vlees met peper en zout en laat het onder de deksel op een zacht vuurtje garen (± 6 minuten afhankelijk van dikte). Verwijder de vetstof, giet de (warme) cognac op het vlees en flambeer.  
Blus onmiddellijk met de room. Hou het vlees warm in aluminiumfolie.  
Voeg het kookvocht van de prei-artisjokken en van de paddestoelen bij de saus. Proef de saus en kruid ze eventueel bij.  
Als deze te dik is, voeg dan nog wat bouillon bij.

### Tip:

Leg het vlees in reepjes op het bord. Leg op een preibedje de artisjokbodems met daarin de paddestoelen. Nappeer de saus rondom.

Bron: *Wildplaza.com*

## Aardbeienmascarpone met kletsoppen

(nagerecht)

Voor 5 personen

### Ingredienten:

8 kletsoppen  
4 blaadjes basilicum of munt  
62,5 ml slagroom  
1,25 pakje vanillesuiker  
250g aardbeien  
200 g mascarpone

### Vorbereiding:

Roer de mascarpone, slagroom en vanillesuiker goed door elkaar.  
Neem 40 g aardbeien, prak ze met een vork en schep ze door de mascarpone.  
Houd acht aardbeien achter voor de garnering en snijd de rest van de aardbeien in plakjes.

### Bereiding:

Leg op elk bordje een kletskop.  
Verdeel er wat mascarpone over en vervolgens enkele plakjes aardbei, gevolgd door nog wat mascarpone.  
Dek het geheel af met een tweede kletskop.  
Leg naast elk toetje twee aardbeien en een blaadje munt of basilicum als garnering.

