

## Inhoudstafel

	pagina
Quiche van forel en groene asperges	3
Pasta met spek-champignonsaus	4
Gebraden konijn met rozemarijn, tijm, salie en citroen	5
Groentenclafoutis	6
Rösti	7
Varkenshaasje met champignonpepersaus, opgevuld witlof en sinaasappelschijfjes	8
Speculaasijs met gebakken appeltjes	9
Marquise au chocolat met sinaasappel(grand marnier)sausje en vanille-ijs	10
Muffins (basisrecept)	11
Witte chocolademuffins	12

## MENUSUGGESTIES VOOR DE EINDEJAARSFEESTEN

### MENU 1:

Quiche van forel en groene asperges

~

Varkenshaasje met champignonpepersaus,  
opgevuld witlof en sinaasappelschijfjes  
Gebakken aardappelrozetjes

~

Speculaasijs met gebakken appeltjes

~

Koffie  
Witte chocolademuffins

### MENU 2:

Pasta met spek-champignonsaus

~

Gebraden konijn met rozemarijn, tijm, salie en citroen  
Groentenclafoutis  
Rösti

~

Marquise au chocolat  
met sinaasappel(grand marnier)saus en  
vanille-ijs

~

Koffie  
Muffins

### Ingrediënten voor 6 personen:

- 1 pak uitgerold bladerdeeg
- 330 g groene asperges
- 8 kleine kerstomaatjes
- 1 wortel
- 100 g gerookte forelfilet
- 150 g rivierkreeftjes
- 3 eieren
- 150 g volle plattekaas
- 2 dl slagroom
- 2 eetlepels bieslook
- 2 koffielepels dille
- een mespuntje cayennepeper (niet voor kleine kinderen)
- een mespuntje paprika-poeder (niet voor kleine kinderen)
- peper en zout
- gedroogde bonen

### Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Leg het deeg samen met het bakpapier in een taartvorm (± 28 cm diameter). Doorprik het enkele keren met een vork. Bedek het deeg met een velletje bakpapier of aluminiumfolie, dat u bestrooit met droge bonen. Laat een 10tal minuten bakken op 200°C.
- Haal het deeg uit de oven. Verwijder het bovenste vel bakpapier of aluminiumfolie met de gedroogde bonen.
- Was de asperges (groene asperges moeten niet geschild worden, witte wel; indien witte asperges uit blik worden gebruikt: laat uitlekken).
- Snij de kerstomaatjes in schijfjes met een zeer scherp mes (3 à 4 schijfjes per tomaatje).
- Snij de wortel in zeer fijne staafjes van ± 5 cm lang.
- Breek de forel in stukjes en verdeel ze over de bodem van het voorgebakken deeg.
- Hak de rivierkreeftjes grof (maar hou er een 8tal apart voor de versiering), en verdeel eveneens over de taartbodem.
- Knip het onderste deel van de asperges in stukjes, tot ± 6 cm van de punt. Verdeel de stukjes over de taartbodem en hou de topjes voor de versiering.
- Klop de eieren, de kaas en de room met bieslook, dille, cayennepeper, paprika-poeder, peper en zout tot een homogeen mengsel (voeg niet te veel zout toe daar de forel reeds gezouten is). Giet dit mengsel over de taartbodem.
- Laat uw creativiteit de vrije loop: versier de quiche afwisselend met een reepje wortel en een asperge en schik de kerstomaatjes aan de buitenkant. Leg de rivierkreeftjes in het midden.
- Laat ± 30 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 200°C (de vulling moet volledig gestold zijn).

### TIP:

Kan zowel warm als koud worden opgediend, lekker als voorgerecht of ter vervanging van een warme maaltijd samen met een slaatje.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 100 g gezouten spek in sneetjes
- 1 ui
- 250 g champignons
- 10 g bak- en braadvet uit een vlotje
- 3 eieren
- 200 ml slagroom
- 100 g geraspte parmezaan
- peper en zout
- verse pasta voor 4 personen

Bereiding:

- Snij het spek in reepjes.
- Snipper de ui fijn. Snij de champignons in schijfjes.
- Bak het spek in een beetje vetstof gedurende een 3tal minuutjes.
- Voeg ui en champignonschijfjes toe en bak gedurende 5 minuten op een matig hoog vuur.
- Klop de eieren los samen met de room en roer de parmezaanse kaas er onder.
- Roer het eimengsel op een zacht vuurtje onder het ui-champignonmengsel (let op: wanneer het vuur te hard staat, zullen de eieren schiften). Laat een 2tal minuutjes meewarmen.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Breng een hoeveelheid water aan de kook en kook de pasta hierin gaar (volg de gebruiksaanwijzing van de pasta).
- Giet de saus over de pasta.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 konijn, in stukken gesneden
- sap van 1/2 citroen
- peper en zout
- 1 volle eetlepel verse gehakte rozemarijn
- 1 volle eetlepel verse gehakte tijm
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel koolzaadolie
- 8 salieblaadjes
- $\frac{1}{2}$  teentje knoflook, fijn gesnipperd
- 100 ml witte wijn (of gevogeltebouillon)
- 40 g bak-en braadvet uit een vlotje

opm: ipv verse kruiden kunnen ook gedroogde kruiden gebruikt worden, gebruik er dan wel veel van

Bereiding:

- Giet het citroensap over de stukken konijn, net genoeg om ze vochtig te maken. Wrijf de stukken royaal in met peper en zout en rol ze door de rozemarijn en de tijm.
- Verhit de olijfolie en de koolzaadolie in een pan, leg er de stukken konijn en eventueel de overgebleven rozemarijn en tijm in. Bak het vlees op een hoog vuur in ongeveer 5 minuutjes goudbruin. Voeg de salieblaadjes en de fijn gesnipperde knoflook toe. Laat alles nog 1 minuutje bakken.
- Giet de helft van de witte wijn toe.
- Laat het konijn gedurende 2 uur op een zacht vuurtje gaar worden, voeg indien nodig nu en dan nog wat witte wijn toe.
- Wanneer het konijn gaar is, voeg dan de 40 g bak- en braadvet toe, roer even en laat nog een 5tal minuten sudderen, de wijn en de vetstof zullen dan een smeûige saus vormen.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 300 g prei
- 120 g paprika
- 200 g courgettes
- 14 kerstomaatjes
- 50 g bak- en braadvet uit een vlotje
- 3 eieren
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepels vers geraspte Parmigiano Reggiano
- 1 dl slagroom
- 0.5 dl volle melk
- 1 handvol fijngehakte peterselie
- peper en zout
- nootmuskaat

Bereiding:

- Maak de groenten schoon.
- Snijd de prei in plakjes, de paprika in stukjes, de courgettes in blokjes en halveer de tomaatjes.
- Smelt 30 gr bak- en braadvet in een braadpan en smoor er de prei in, voeg vervolgens de paprika en de courgettes toe en bak het geheel ongeveer 6 minuten op hoog vuur.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Klop in een kom 2 eieren en 1 dooier los met 1 eetlepel bloem, 2 eetlepels geraspte kaas, de room, de melk, een handvol fijngehakte peterselie, wat peper, zout en nootmuskaat.
- Beboter 4 ovenschaaltjes met de overige 20 g bak- en braadvet, verdeel de gebakken groenten en de tomaatjes over de schaaltes en schenk er het eimengsel overheen.
- Bestrooi met geraspte kaas en zet ongeveer 20 minuten in de oven op 180°C.

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 800 g aardappelen
- 2 uien
- 2 eieren
- 100 ml slagroom
- 100 ml volle melk
- peper, zout en nootmuskaat
- 50 g gemalen gruyère
- 60 g bak- en braadvet

### Bereiding:

- Was, schil en was de aardappelen.
- Rasp ze grof en dep ze goed droog.
- Pel de uien en hak ze fijn.
- Klop de eieren los met room, melk, peper, zout en nootmuskaat.
- Meng er de geraspte aardappelen, de ui en de kaas onder.
- Bak kleine pannekoekjes van het aardappelmengsel in de hete vetstof. Bak op een zacht vuur aan beide kanten tot de aardappelen volledig gaar zijn.

## Varkenshaasje met champignonpepersaus, opgevuld witlof en sinaasappelschijfjes

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kleine ui
- 50 g spek
- 50 g bak- en braadvet uit een vlotje
- 250 g fijngesneden champignons
- 1 eetlepel bloem
- 150 ml rode wijn
- 250 ml slagroom
- 1 eetlepel Franse mosterd
- 1  $\frac{1}{2}$  eetlepel verse peperkorrels
- 8 stronkjes witlof
- 10 g bak- en braadvet uit een vlotje
- 50 g fetakaas
- $\frac{1}{2}$  eetlepel sinaasappelmarmelade
- 1 handvol fijngehakte peterselie
- 10 g bak- en braadvet uit een vlotje
- 50 g gemalen kaas
- 600 g varkenshaasjes (ongeveer 2 stuks)
- 10 g bak- en braadvet uit een vlotje
- 1 sinaasappel in schijfjes gesneden

Bereiding:

- Snipper de ui fijn en snijd het spek in fijne reepjes.
- Laat de vetstof smelten in een warme pan. Stoof hierin zachtjes de ui, het spek en de champignonstukjes. Strooi er wat bloem over en voeg er al roerende geutje bij geutje de wijn aan toe. Meng er tenslotte de room, de mosterd en de peperkorrels onder.
- Spoel de witlofstronkjes en verwijder de harde kern. Stoof het witlof in 10 g vetstof.
- Plet de fetakaas fijn en meng met de marmelade en de peterselie.
- Snijd de witlofstrokjes overlangs open. Schep er met een koffielepel een beetje fetamengsel in.
- Smeer een vuurvaste schotel in met 10 g bak- en braadvet. Leg het witlof hierin en bestrooi met de gemalen kaas. Laat in een voorverwarmde oven (200°C) goed doorverwarmen.
- Bak op het allerlaatste moment het vlees gaar in 10 g vetstof.
- Snijd het vlees in sneetjes.
- Breng de saus op de borden. Leg het vlees erop. Werk verder af met de witlofstrokjes en de sinaasappelschijfjes.
- Lekker met aardappelkroketjes, rozetjes of denne-aardappeltjes.



## Speculaasijs met gebakken appeltjes

### Ingrediënten voor het ijs:

- 120 g suiker
- 1 mespuntje zout
- de dooier van 4 eieren
- 40 cl volle melk
- 2 zakjes vanillesuiker
- $\frac{1}{2}$  koffielepel kaneel
- 200 g speculaas
- 2,5 dl slagroom

### Bereiding van het speculaasijs:

- Meng de suiker en het mespuntje zout met het eigeel. Klop op tot de eieren schuimen.
- Voeg zachtjes de melk, de vanillesuiker en de kaneel toe.
- Laat dikken au bain marie onder voortdurend roeren (let op: bij te hoge temperatuur zullen de eieren schiften).
- Laat afkoelen in de koelkast, en roer ondertussen af en toe om.
- Voeg de verbrokkelde speculaas toe aan de bereiding. Doe alles in een kom.
- Plaats 20 min in de diepvriezer.
- Klop de slagroom op. Voeg toe aan de bereiding.
- Giet in de ijsmachine en/of plaats in de diepvriezer.

### Ingrediënten voor de gebakken appeltjes (voor 4 personen):

- 4 eetlepels suiker
- 4 eetlepels water
- 200 ml slagroom
- 4 appelen
- 20 g bak- en braadvet uit een vlotje
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 eetlepel koolzaadolie

### Bereiding van de appeltjes en de saus:

- Doe de suiker in een pan met het water en verhit. Laat het mengsel karameliseren tot het een mooie bruine kleur heeft.
- Blus de karamel met de room en roer goed. De karamel zal eerst terug stijf worden, maar dit is normaal, blijf gewoon verder roeren tot de karamel opnieuw smelt.
- Was en schil de appelen.
- Snijd de appelen in blokjes en bak ze kort in de vetstof met de bruine suiker.
- Haal van het vuur en meng er nog 1 eetlepel koolzaadolie onder.

### Afwerking:

- Schik de appelen in een ronde vorm (zonder bodem) op een bordje; verwijder de vorm.
- Overgiet met een beetje karamelsaus.
- Voeg een bolletje speculaasijs toe.

## Marquise au chocolat met sinaasappel(grand marnier)sausje

Ingrediënten voor 8 personen:

- 250 g fondant chocolade
- 5 eidooiers
- 150 g bloedsuiker
- 2 dl slagroom
- 3 eiwitten
- 1 kg sinaasappelen
- 150 g kristalsuiker
- aceto balsamico en/of Grand Marnier
- vanille-ijs

Bereiding:

- Breek de chocolade in een bolkom.
- Plaats de bolkom in een warm waterbad (water mag niet koken).
- Laat de chocolade smelten.
- Klop een ruban met de eidooiers en de helft van de bloedsuiker.
- Klop de andere helft van de bloedsuiker met de room dik vloeibaar.
- Plaats de opgeklopte slagroom tot het gebruik in de koelkast.
- Klop de eiwitten tot sneeuw.
- Meng de gesmolten chocolade bij de ruban.
- Spatel de room en vervolgens het eisneeuw door het chocolademengsel.
- Stort het luchtig beslag in een langwerpige vorm.
- Plaats het gedurende 1 nacht in de koelkast.
- Bereid het sausje:
  - o Pers de sinaasappelen.
  - o Doe er de kristalsuiker bij.
  - o Laat inkoken (hoe langer, hoe beter).
  - o Breng op smaak met een scheutje aceto balsamico en/of een scheutje Grand Marnier
- Ontvorm de marquise.
- Versnijd hem.
- Dresseer de borden: leg op elk bordje een sneetje marquise, overgiet met de saus en voeg een bolletje vanille-ijs toe.

Ingrediënten voor 12 muffins:

- 300 g zelfrijzende bloem
- 4 eetlepels gewone bloem
- 130 g bak- en braadvet uit een vlotje
- 2 eieren
- 250 ml volle melk
- 100 g kristalsuiker
- vetstof om de vormpjes in te smeren
- muffinvormpjes

Bereiding:

- Verwarm de oven op 200°C.
- Meng de zelfrijzende bloem met de gewone bloem.
- Laat de vetstof smelten in een pan.
- Kluts in een aparte kom het ei met de melk en de gesmolten vetstof. Voeg de suiker hieraan toe.
- Giet het eimengsel over de bloem en roer met een vork (niet met een mixer; het heeft niet als er nog brokjes in zitten).
- Smeer de muffinvormpjes in en vul ze met het deeg.
- Bak ze gedurende 20 minuten in de oven.

### Ingrediënten voor 12 muffins:

- 160 g bak- en braadvet uit een vlotje
- 375 g zelfrijzende bloem
- 125 g kristalsuiker
- 200 g witte chocolade, in kleine stukjes
- 2 eieren
- 375 ml volle melk
- 45 g amandelschilfers
- vetstof om de muffinvormpjes in te smeren.

### Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 210°C.
- Laat de 160 g vetstof smelten in een warm pannetje.
- Zeef de zelfrijzende bloem in een grote kom.
- Roer de suiker en de witte chocolade erdoor en maak een kuiltje in het midden.
- Klop de eieren en de melk in een kommetje los en giet in het kuiltje.
- Voeg de gesmolten vetstof toe en roer met een vork tot alles is gemengd. Roer niet te lang, het beslag moet nog iets klonterigs zijn.
- Schep het beslag in de vormpjes en vul elk vormpje voor driekwart.
- Strooi de amandelschilfers erover en druk zacht aan.
- Laat 35 minuten bakken in de oven.
- Laat de muffins 5 minuten in de vorm zitten alvorens ze te laten afkoelen op een rooster.