

# Feestmenu

## APERITIEF APJE:

Gevulde champignons

## VOORGERECHT:

Kabeljauw met een mousse van aardpeer

## SOEP:

Pastinaak-wortelsoep

## SORBET:

Frambozensorbet

## HOOFDGERECHT:

Biefstuk met Hasselbackaardappelen en wintergroenten

## DESSERT:

Mangoroom met speculoos

# APERITIEF APJE

## GEVULDE CHAMPIGNONS



### **Ingrediënten:**

8 grote champignons of 4 kleine portobello's  
100 gr ricotta  
2 sneetjes gerookte ham  
8 zongedroogde tomaten  
Parmezaanse kaas  
Italiaanse kruiden

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 200°C.

Borstel de champignons zuiver en verwijder het steeltje. Leg ze in een grote ovenschaal.

Grill de gerookte ham kort in een hete pan. Laat afkoelen en hak de ham fijn.

Snij de zongedroogde tomaten in kleine stukjes en roer onder de ricotta. Meng de ham eronder en kruid af met Italiaanse kruiden.

Vul de champignons op met de mengeling en werk af met wat Parmezaanse kaas.

Bak ze in 15 minuten gaar. Werk af met nog wat Italiaanse kruiden en serveer lauw.

## V O O R G E R E C H T

### K A B E L J A U W M E T M O U S S E V A N A A R D P E E R



#### **Ingrediënten:**

200 gr kabeljauw  
1 kg aardperen  
1 blokje visbouillon  
1 blokje kippenbouillon  
Peper  
Olijfolie  
Verse peterselie

#### **Bereidingswijze:**

Snij de kabeljauw in blokjes. Verkruimel er een blokje visbouillon over. Stoom de vis gaar.

Schil de aardperen en snij in blokjes. Kook ze gaar, samen met een blokje kippenbouillon. Laat uitlekken en haal er wat kleine blokjes uit. Mix de rest van de aardperen tot een gladde puree. Kruid met peper. Bak de overgebleven blokjes krokant in wat olijfolie.

Verdeel de puree over de borden. Leg de blokjes kabeljauw erop. Werk af met de blokjes aardpeer, en wat verse peterselie.

# SOEP

## PASTINAAK-WORTEL SOEP



### **Ingrediënten:**

1 ui  
1 grote pastinaak  
3 wortelen  
1 courgette  
1,5 liter groentebouillon  
currypoeder  
Kokosmelk

### **Bereidingswijze:**

Pel en snipper de ui. Maak de pastinaak, de courgette en de wortelen zuiver en snij in grove blokjes.

Stoof de ui aan in een bodempje water. Voeg de blokjes pastinaak en wortel toe. Blus het geheel af met groentebouillon. Laat 30 min rustig koken.

Mix de soep tot een glad geheel. Kruid af met currypoeder naar smaak.

Verdeel de soep over de borden en werk af met een geutje kokosmelk.

# SORBET

## FRAMBOZENSORBET



### **Ingrediënten:**

300 gr frambozen  
70 gr canderel sugarly of 140 gr kristalsuiker  
150 ml water  
Sap van 1 limoen

### **Bereidingswijze:**

Maak een suikersiroop van het water en de canderel of de kristalsuiker.

Doe de frambozen, de suikersiroop en het sap van ½ limoen in een blender.

Blend tot je een homogene massa krijgt. Zeef het sap nadien om de restanten van de pitjes eruit te halen.

Proef de sorbet en zoet eventueel nog wat bij als de smaak nog te zuur is.

Bewaar in de diepvries.

Serveer een bolletje sorbet in een mooi glas of op een bord.

# HOOFDGERECHT

## BIEFSTUK MET HASSELBACK, AARDAPPELEN EN WINTERGROENTEN



### Ingrediënten:

4 biefstukken	Bakboter
4 grote of 8 middelmatige aardappelen	Peper
500 gr spruiten	Tijm
6 wortelen	1 eetlepel poedersuiker
2 pastinaken	
Olijfolie	

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Was de aardappelen heel grondig af. Leg de aardappelen tussen 2 snijplanken met dezelfde hoogte. Snij de aardappelen om de ½ cm in, tot op de snijplanken. Leg de aardappelen in een ovenschotel, bestrijk met olijfolie en kruid af met peper en tijm. Bak ze gedurende 40 min in de oven.

Schil de wortelen en de pastinaken en snij in blokjes. Maak de spruitjes zuiver en snij er vanonder een kruisje in. Stoom de groenten kort gaar. Verhit wat olijfolie in een grote pan en bak de groenten nog even aan. Roer er 1 eetlepel poedersuiker door en laat karamelliseren.

Verhit wat bakboter in een pan. Kruid de biefstukken met peper en bak ze naargelang de gewenste cuisson gaar. Snij de biefstuk in reepjes.

Serveer de reepjes biefstuk met 1 of 2 aardappelen en een mooie portie groenten.

# DESSERT

## MANGOROOM MET SPECULOOS



### **Ingrediënten:**

10 speculoosjes  
2 mango's  
1 vanillestokje  
10 gr canderel sugarly of 20 gr kristalsuiker  
150 gr ricotta

### **Bereidingswijze:**

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap er het merg uit. Doe het samen met de canderel of kristalsuiker bij de ricotta en meng.

Schil de mango's, snij het vruchtvlees van de pit af en snij het in blokjes.

Leg 4 speculoosjes apart voor de afwerking. Hak 6 speculoosjes fijn.

Verdeel de helft van de speculaaskruiden over 4 glaasjes. Bedek met de helft van de mangoblokjes. Schep er de ricottacrème over en werk af met de rest van de mango. Zet in de koelkast tot gebruik. Werk voor het serveren de glaasjes af met een speculaasje en met de rest van de kruiden.