

Feestmenu

Aperitiefhapje:

Glaasje van mango & kip

Voorgerecht:

Filodeegkorfje met avocadomousse en gerookte zalm

Soep:

Pompoensoep

Sorbet:

Mandarijnsorbet

Hoofdgerecht:

Parelhoenfilet met speculooskorstje

Dessert:

Koekjeskoek met aardbeien

Aperitiefhapje

Glaasje van mango & kip



Ingrediënten:

4 sneetjes kipfilet
2 mango's
Sap van 1 limoen
Peper
Handvol veldsla

Bereidingswijze:

Schil de mango's, snij een halve mango in fijne blokjes. Pureer de rest van de mango met het limoensap tot een gladde mousse. Kruid af met peper.

Snij de kipfilet in kleine blokjes.

Was de veldsla en snipper fijn.

Verdeel de mangomousse over de glaasjes. Leg er een laagje veldsla bovenop. Verdeel de blokjes kipfilet erover en werk af met de blokjes mango.

Voorgerecht

Filodeegkorfje met avocadomousse en gerookte zalm



Ingrediënten:

4 vellen filodeeg
2 avocado's
Het sap van 1 limoen
1 teentje look
200 gr gerookte zalm
Olijfolie
Peper
Zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een muffinvorm in met wat olie. Snij elk filodeeg in 4 stukken. Leg een velletje in de muffinvorm, bestrijk met een beetje olijfolie en leg het volgende velletje erop. Doe dit tot er 4 velletjes per korfje zijn. Bak de korfjes in 5-7 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat ze nadien goed afkoelen en haal ze voorzichtig uit de muffinvorm. Laat ze even afkoelen.

Schil de avocado en het teentje look. Pers het teentje look ui. Plet het vruchtvlees van de avocado met een vork. Meng het met het sap van de limoen, het teentje look en wat peper en zout.

Snij de gerookte zalm in reepjes.

Vul het filodeegkorfje met de avocadomousse en werk af met de snippers gerookte zalm.

Soep

Pompoensoep



Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 flespompoen
- 2 wortelen
- 1,5 liter groentebouillon
- Verse peterselie
- 4 soepstengels met sesamzaadjes
- 4 sneetjes gerookte ham

Bereidingswijze:

Pel en snipper de ui. Maak de pompoen en de wortelen zuiver en snij in grove blokjes.

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

Mix de soep tot een glad geheel. Kruid af met verse peterselie.

Verdeel de soep over de borden en werk af met een soepstengel met daarrond een sneetje gerookte ham.

Sorbet

Mandarijnsorbet



Ingrediënten:

10 mandarijnen + 1 mandarijn voor de afwerking

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.

Pel 10 mandarijnen en verwijder zoveel mogelijk van de vliesjes.

Meng de mandarijnpartjes, de suikersiroop en het sap van ½ limoen in een blender.

Blend tot je een homogene massa krijgt.

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

Doe de sorbet in een grote kom en zet zonder deksel in de diepvriezer. Roer om het half uur even door de sorbet. Doe dit ongeveer 4x tot je een kruimelige massa hebt.

Serveer de sorbet in een hoog glas en werk af met een stukje mandarijn.

Hoofdgerecht

Parelhoenfilet met speculooskorstje



Ingrediënten:

4 enkele parelhoenfilets
40 gr paneermeel
20 gr speculoos
Vloeibare bakboter
800 gr jonge worteltjes
2 eetlepels honing
800 gr aardappelen
100 ml halfvolle melk

250 ml wildfond
1 eetlepel siroop
100 ml lichte room
Peper
Zout
Nootmuskaat

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de aardappelen, kook ze gaar en pureer ze, samen met de melk tot een gladde puree. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Maak de worteltjes zuiver maar laat nog een beetje loof eraan. Kook of stoom ze gaar. Bak ze nadien kort aan in wat vloeibare bakboter en karameliseer met wat honing.

Bak de parelhoenfilets lichtjes aan in wat vloeibare boter. Roer de aanbaksels los met de wildfond. Roer er de room en een lepel siroop door. Laat zachtjes inkoken. Bind indien nodig met bloem of maïzena.

Verkruimel de speculoos. Meng het paneermeel, de speculoos en 40 gr vloeibare bakboter tot een smeuge massa. Bestrijk de parelhoenfilets met dit mengsel en zet ze gedurende 8 minuten in de voorverwarmde oven.

Verdeel de parelhoenfilets over de borden met wat saus, een paar worteltjes en een toef puree.

Dessert

Koekjeskoek met aardbeien



Ingrediënten:

12 petitbeurre koekjes
200 gr aardbeien
125 gr ricotta
2 eetlepels bloedsuiker
1 kopje koffie
Chocoladeschilfers

Bereidingswijze:

Klop de ricotta los, samen met de bloedsuiker.

Was de aardbeien en snij in kleine stukjes.

Besmeer de onderste koekjes met een laagje ricotta. Leg er wat aardbeienstukjes op. Doop het volgende koekje met de onderkant in de koffie en leg het op de aardbeien. Smeer er opnieuw ricotta op, stukjes aardbei erop en dan het laatste koekje, ook weer gedoopt in koffie.

Werk het bovenste koekje af met een laag ricotta, stukjes aardbei en wat chocoladeschilfers.

De koekjeskoek is nog lekkerder als je hem een nachtje in de koelkast laat staan.