



Herfst menu Oktober 2018

Hofpaden soep (Hofpaadsoep)

Hutspot

Oosterse speklapjes

Moorkop

Hofpaden soep (4 pers.)

Ingrediënten

- 250 gr. ongerookte spekblokjes
- 2 uien
- 400 gr. grove soepgroente
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 kleine pot witte bonen
- Groentebouillonblokjes naar smaak
- Peper en zout naar smaak
- 30 gr. Margarine
- 1 liter water
- 1 aardappel



Bereidingswijze

1. Snipper de ui en fruit die glazig.
2. Bak de spekjes er bij tot ze knapperig zijn.
3. Schil de aardappel en snij in blokjes.
4. Voeg de soepgroenten en de aardappel toe en bak kort mee.
5. Voeg de tomaten blokjes toe.
6. 1 liter water toe voegen en breng dit aan de kook.
7. Als het kookt dan de bouillon blokjes toevoegen
8. Laat dit 10-15 minuten sudderen op laag vuur.
9. Giet het vocht van de bonen af.
10. Spoel de bonen schoon met koud water en voeg dit toe aan de soep.
11. Laat het geheel nog 10 minuten sudderen.

Hutspot met speklap (4 pers.)

Ingrediënten

- 8 dunne speklapjes
- 1 zak of 1,5 kilo gesneden wortelen
- 1,5 ui
- Peper en zout
- 6 el. ketjap
- Scheutje olie

Bereidingswijze

1. Aardappelen schillen en kleiner snijden.
2. De wortelen schrapen en klein snipperen.
3. De uien schillen en in ringen snijden.
4. Alles met water en beetje zout opzetten en ongeveer 30 minuten gaar koken.
5. Giet het af en stamp het geheel tot puree.
6. Breng het eventueel op smaak met peper en zout.
7. Als het te droog is wat warme melk toevoegen.

8. Bestrooi de dunne speklapjes met peper en zout.
9. Scheutje olie in de pan verhitten en de speklapjes bruin bakken.
10. Voeg 6 eetlepels ketjap erbij en laat het nog 5 minuten sudderen.



Moorkop (4 pers.)

Ingrediënten

- ¼ liter slagroom
- 4 blaadjes gelatine
- 4 eieren
- 1,5 pakje vanillesuiker
- 4 eetlepels suiker

Chocoladesaus

- 1,5 reep pure chocolade
- Stukjes roomboter
- 1 pakje vanillesuiker
- Scheut koffiemelk



Bereidingswijze

1. Scheid het eigeel van het eiwit.
2. Klop de eigeel met de suiker.
3. Klop de eiwit apart.
4. Klop de slagroom apart.
5. Laat de gelatine blaadjes weken in royaal koud water.
6. Knijp de geweekte gelatine uit.
7. Los de vanillesuiker in een klein beetje warm water op.
8. Voeg dan de gelatine blaadjes toe en roer met de vingers goed door.
9. Voeg dit langzaam in kleine beetjes onder goed roeren bij het eigeel.
10. Voeg dan de geklopte slagroom toe.
11. En als laatste de geklopte eiwit luchtig er door scheppen.
12. Verdeel dit over glazen schaaltes.
13. Laat dit afkoelen in de koelkast.

Chocoladesaus

1. Voeg alle ingrediënten in een klein pannetje of schaal.
2. Warm dit au-bain-marie op (dit wil zeggen zet het kleine pannetje in een grote pan met water op een zacht vuurtje.)
3. Als de saus klaar is deze verdelen over de glazen schaaltes met de bavaois.