



Kerstmenu December 2019

Paddenstoelbouillon met taugé en lente-ui

**Konijnenbouten met perzik
Groenteratouille
Aardappelkroketjes**

***Îles flottantes*/Drijvende Eilandjes
(eiwitschuim in warme vanillesaus)**

Paddenstoelbouillon met taugé en lente-ui (4 personen)

Ingrediënten:

- 2 rode uien
- 250 gr. Kastanjechampignons
- 2 el. Olijfolie
- 0,5 el. Fijngehakte tijmbladjes
- 1 glaasje manzanilla sherry
- 3 el. Japanse sojasaus
- 2 groente bouillonblokken
- 1 l. water
- Garnituur:
 - 75 gr. Cantharellen of chitake
 - 75 gr. Oesterzwam
 - 75 gr. Kastanje of anijschampignons
 - 1 bosje lente-ui
 - 50 gr. Taugé
 - 2 el. Olijfolie



Bereidingswijze:

1. Bouillon: hak de uien en snijd de champignons in plakjes.
2. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelgroot vuur.
3. Bak hierin de ui en de champignons.
4. Voeg de tijm toe en bak deze kort mee.
5. Blus af met sherry.
6. Voeg de sojasaus, bouillonblokken en het water toe.
7. Laat minstens 1 uur trekken op zeer laag vuur.
8. Zeef de bouillon en breng op smaak met wat peper en zout.
9. Garnituur: Snijd de verschillende soorten paddenstoelen in stukken.
10. Snijd het witte deel van de lente-ui in dikke ringetjes en snijd het groen in fijne ringetjes.
11. Verhit in een koekenpan de olie op hoog vuur, bak hierin de paddenstoelen en het wit van de lente-ui.
12. Verdeel de paddenstoelen over de voorverwarmde diepe borden.
13. Schep de taugé en het groen van lente-ui er bovenop.
14. Schenk dan de hete bouillon erop.



Konijnenbouten met perzik (4 personen)

Ingrediënten:

- 6 perziken
- 2 grote uien
- 4 konijnenbouten
- 4 el olie
- 4 el honing
- 1 koffielepel grof gemalen peper
- 1 blokje gevogelte-bouillon
- Zout



Bereidingswijze:

1. Pel de perziken en snijd ze in tweeën.
2. Haal de pit eruit en snijd het vruchtvlees in dikke partjes.
3. Pel de uien en snijd ze in 6 stukken.
4. Verhit de olie in een stoofpan met een dikke bodem.
5. Laat de konijnenbouten hierin aan alle kanten goudbruin kleuren.
6. Voeg dan de stukken ui, honing, peper, een glas water en het bouillonblokje toe.
7. Kruid met zout en laat de bereiding met het deksel op de pan op een zacht vuurtje gedurende 45 minuten sudderen.
8. Roer het nu en dan door.
9. Voeg de perzikpartjes op het einde van de bereidingstijd toe en laat nog 15 minuten doorsudderen met het deksel op de pan.



Groenten ratatouille (4 personen)

Ingrediënten:

- Olijfolie
- Knoflook
- Kleine mini maïs of blikje maïs
- 0,5 bos bospeen
- Peper en zout
- Tijm
- 1 courgette
- 250 gr. Haricots verts



Bereidingswijze:

1. Maak de courgette goed schoon en snijd deze in de lengte in vieren. Snijd vervolgens de lange repen in stukken van 3 á 4 cm.
2. Schil en tourneur ook de bospeen tot 3 á 4 cm. Snijd het groen er vanaf op 1 cm na.
3. Blancheer de peentjes in kokend water tot ze beetgaar zijn.
4. Ontdoe de haricots verts van de uiteinden en blancheer deze.
5. Blancheer de babymais in z'n geheel.
6. Laat in een braadpan of wok een scheut olijfolie heet worden en zet hierin de groenten aan.
7. Breng de groenten op smaak met een teentje knoflook, tijm, zout en peper.
8. Verdeel de ratatouille over de borden.



Aardappelkroketjes

Deze kopen we kant en klaar en bereiden we in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Îles flottantes/drijvende eilandjes (6 personen) (eiwitschuim in warme vanillesaus)

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 4 el. Poedersuiker
- 2 el. Amandelschaafsel (bakje 55 gr.)
- 1 vanillestokje (zakje 15 gr.)
- 75 gr. Suiker
- 500 ml. Melk
- 1 el. Maizena
- Bakpapier



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 150 graden.
2. Klop de eiwitten met de poedersuiker stijf in een schone, vetvrije kom. Het eiwit is goed als je de kom ondersteboven kunt houden zonder dat het eiwit eruit valt.
3. Schep 4 grote bollen van het eiwit op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi met het amandelschaafsel.
4. Bak ca. 12 min. In de oven tot de buitenkant goed droog is.
5. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met een mespunt met merg eruit.
6. Klop het merg samen met de suiker door de eidooiers.
7. Verwarm de melk tot hij lauw is in een pan met dikke bodem.
8. Klop het eimengsel erdoor en breng op middelhoog vuur al roerend aan de kook.
9. Draai het vuur laag. Los de maizena op in 2 el warm water en voeg toe.
10. Laat het mengsel zachtjes doorkoken tot het gebonden is en draai het vuur dan uit.
11. Schep de warme vanillecrème in diepe borden en laat de eiwitten er als eilandjes op drijven.

