



december 2023

Runderbouillon met knapperbolletjes

**Beef Wellington (rosbief verpakt in bladerdeeg),
romige bonenpuree met gekarameliseerde sjalotjes
en rodekool salade**

Charlotte-taart met frambozen

Runderbouillon met knapperbolletjes (4 pers.)

Ingrediënten:

- 300 g runderpoulet
- 1 mergpijp
- 2 takjes selderij
- 3 takjes peterselie
- 1 laurierblaadje
- 1 takje tijm
- 2 blaadjes foelie
- 1 grote ui, in stukken
- 1 winterwortel of 4 kleine worteltjes, in grote stukken
- 1 prei met het groen er nog aan, in grote stukken
- 1 stengel bleekselderij, in grote stukken
- 10 zwarte peperkorrels, gekneusd
- 1 zakje knapperbolletjes



Bereidingswijze:

1. Breng in een grote pan 2 liter water met de poulet en het mergpijpje aan de kook.
2. Schep, zodra de bouillon kookt, met een schuimspaan het schuim van de bouillon.
3. Voeg de selderij, peterselie, het laurierblaadje, de tijm, de foelie, de groenten en de peperkorrels aan de bouillon toe en laat deze 3 à 4 uur met het deksel op de pan trekken.
4. Zeef de bouillon door een zeer fijne zeef of door een doek.
5. Breng de bouillon op smaak met peper en zout.
Laat eventueel de bouillon afkoelen en schep het vet eraf.
6. Voeg als laatste de knapperbolletjes toe, vlak voor het opdienen.

Beef Wellington (rosbief verpakt in bladerdeeg), romige bonenpuree met gekarameliseerde sjalotjes en rodekool-salade

Ingrediënten:

- 1,5 kg rosbeef aan 1 stuk van gelijke dikte
- 2 el cognac
- 4 sjalotjes, zeer fijn gesneden
- 250 gr gemengde paddenstoelen, zeer fijn gesneden
- 3 á 4 el peterselie fijn gesneden
- 10 plakjes bladerdeeg, ontdooid
- 150 gr roompaté
- 2 eieren, losgeklopt



1. Haal het vlees 30 minuten voor het bereiden uit de koelkast, bestrijk rondom met cognac en wrijf het in met peper en zout.
2. Bak het vlees rondom bruin in roomboter en laat het daarna afkoelen op een rooster
3. Bak de sjalotjes circa 10 minuten in boter, voeg de paddenstoelen toe en bak deze nog 5 á 10 minuten mee totdat het vocht verdampt is.
4. Breng op smaak met zout, peper en peterselie, laat afkoelen en uitlekken.
5. Meng het paddenstoelenmengsel met de paté.
6. Leg de plakjes deeg op elkaar en rol uit tot een grote lap die ruim om het stuk vlees past
7. Smeer een dikke laag paté op de bovenkant van het vlees en leg dit op de lap bladerdeeg.
8. Verdeel de rest van de paté over de andere kanten van het vlees.
9. Snij de hoeken uit het deeg (anders wordt het op de hoeken te dik en niet gaar)
10. Bestrijk de randen met het losgeklopte ei.
11. Vouw het deeg om het vlees heen en druk de randen goed aan. Belangrijk is dat het deeg met gelijke dikte om het vlees gevouwen wordt zodat het overal goed gaar wordt. Bij de naden moet het deeg elkaar wel goed overlappen zodat er geen vocht en vulling uit kan lopen.
12. Leg het vlees met de naad van het deeg naar beneden op een ingevette bakplaat.
13. Rol de rest van het deeg uit en steek hier bijv. sterretjes uit waarmee je het vlees versiert. Bestrijk daarvoor de onderkant van de sterretjes licht met ei.
14. Bestrijk het deeg met de rest van het ei voor een mooi bruin korstje
15. Bak de beef wellington in circa 30 min. in een voorverwarmde oven van 200 graden totdat het deeg goudbruin is. Het vlees zal uit de oven nog een aantal graden warmer worden. Dek het vlees af met aluminiumfolie als het deeg te donker wordt.
16. Laat de beef wellington 5 á 10 minuten rusten, luchtig afgedekt met folie.

Romige bonenpuree met gekarameliseerde sjalotjes:

Ingrediënten:

- 2 el extra vierge olijfolie + extra om mee op smaak te brengen en besprenkelen
- 2 rode uien in dunne parten
- 2 el witte balsamico-azijn
- ½ knolselderij, geschild, in grove stukken
- 1 teen knoflook
- 300 ml plantaardige melk
- 800 gr witte bonen, uitlekgewicht 500 gr
- 10 gr selderij fijngesneden



Bereiding:

1. Verhit de 2 el olie in een koekenpan en bak de uien met wat zout op middelhoog vuur al omscheppend 10 min.
2. Voeg de balsamico-azijn toe en bak nog 10 min. tot ze zoet en gekaramelliseerd zijn.
3. Breng op smaak met peper.
4. Kook intussen de knolselderij en knoflook in de melk in 15 min. gaar.
5. Voeg de bonen toe en kook nog 5 min.
6. Neem de pan van het vuur.
7. Pureer het tot gladde puree.
8. Breng op smaak met zout, peper, en wat extra olijfolie.
9. Schep de puree op een schaal en verdeel de gekaramelliseerde uien erover.
10. Garneer met de selderij, besprenkel met wat olijfolie en bestrooi met versgemalen peper.

Ingrediënten rode port saus:

- 300 ml rode port
- 300 ml runderbouillon
- 2 sjalotjes
- 1 bolletje Chinese knoflook
- 1 laurierblad
- 2 el honing
- 1 el balsamico azijn
- 3 takjes tijm
- 20 gr roomboter + een beetje om in te bakken
- Zwarte peper en zout



Bereiding:

1. Snijd 20 gr roomboter in klontjes en zet deze terug in de koelkast
2. Snipper de sjalotjes en snijd de knoflook zo fijn mogelijk
3. Verhit een beetje roomboter in een pan met dikke bodem en fruit hierin de sjalotjes en knoflook
4. Voeg de rode port en runderbouillon toe samen met het laurierblaadje en breng aan de kook
5. Laat de rode portsaus minstens 15 min. inkoken
6. Voeg de honing en balsamico azijn toe samen met tijm en laat verder indikken
7. Roer als laatste 1 voor 1 de klontjes ijskoude boter door de rode portsaus met tijm zodat hij wat romiger wordt
8. Schenk de saus in een kom en serveer direct.

Ingrediënten rodekool salade:

- 3 el granaatappelmelasse
- 4 el extra vergine olijfolie
- 1 sjalotje ragfijn gesneden
- 1 el rode-wijnazijn
- 300 gr rode kool dun geschaafd
- 90 gr granaatappelpitten
- 1 bosje dille, grof gesneden
- 150 gr geitenkaas, verkruimeld
- 1 kaki, in dunne halve plakjes

**Bereiding:**

1. Klop een dressing van de granaatappelmelasse, olie, sjalot, wijnazijn, peper en zout.
2. Doe de kool in een schaal en meng de dressing erdoor.
3. Kneed even door om de kool zachter te maken.
4. Houd wat granaatappelpitten, dille, geitenkaas en kaki apart voor de garnering, meng de rest door de salade.
5. Schep de koolsalade op een schaal en maak af met de resterende granaatappelpitjes, dille, geitenkaas en kaki.

Charlotte taart met frambozen

Ingrediënten:

- 5 blaadjes gelatine
- 500 gr frambozen
- 250 ml verse slagroom
- 3 el kristalsuiker
- 250 gr Griekse yoghurt
- 350 gr lange vingers
- 15 gr poedersuiker
- Lint om er omheen te wikkelen



Bereidingswijze:

1. Week de gelatine 5 min. in koud water.
2. Prak ondertussen de helft van de frambozen met een vork tot puree.
3. Verwarm 2 el frambozenpuree in een steelpan tegen de kook aan.
4. Neem van het vuur.
5. Knijp de gelatine uit, doe bij de warme puree en roer tot de gelatine is opgelost.
6. Klop de slagroom stijf met de suiker.
7. Spatel de yoghurt en alle frambozenpuree erdoor.
8. Schep het mengsel in een kookpan.
9. Bedek met lange vingers.
10. Laat de Charlotte minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
11. Stort de Charlotte op een bord.
12. Houd de pan eventueel 5 sec. in een bak heet water om hem makkelijk los te krijgen.
13. Plak de rest van de lange vingers er rondom tegenaan.
14. Strik het lint erom.
15. Verdeel de rest van de frambozen erover en bestrooi met poedersuiker.