

Luxe menu

2 personen

Gepocheerde vijgen met knolselderijchips

Voorgerecht



20 + 60 minuten

Hou je van een beetje uitdaging in de keuken? Dan is dit vegetarische voorgerecht iets voor jou. Alsof je uit eten bent, maar dan gewoon thuis.

DIT HEB JE NODIG:

-  200 ml rode port
-  1 el honing
-  1 laurierblaadje
-  2 takjes tijm
-  1 kruidnagel
-  4 gedroogde vijgen
-  1 knolselderij
-  500 ml zonnebloemolie (om te frituren)

Materiaal: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Breng de port met de honing, laurier, tijm en kruidnagel aan de kook en laat 2 minuten zachtjes koken.
2. Leg de vijgen erin en laat afgedekt circa 10 minuten pocheren.
3. Laat de vijgen afkoelen in de port.

BEREIDEN

4. Schil de knolselderij rondom.
5. Verhit de frituurolie tot 90°C in een frituur- of hapjespan.
6. Schil de knol met een dunschiller rondom zodat een lange sliert ontstaat en laat deze in de hete olie glijden.
7. Frituur in een paar minuten goudbruin en schep op keukenpapier.
8. Frituur zo nog een paar slierten. Leg op elk bord 2 vijgen en garneer met de chips.
9. Bestrooi met zeezout.

WIJNTIP: Vijgen combineren uitstekend met een Ruby Port. Gebruik deze ook voor de bereiding van het gerecht en schenk vervolgens ook een glas erbij.



Krachtige bouillon met gekaramelliseerde spruitjes

Bijgerecht



30 minuten

Dit soepje smaakt het allerlekkerst met zelfgemaakte bouillon. Tip: heb je bouillon over? Vries deze dan in voor een ander recept. Superhandig!

DIT HEB JE NODIG:

-  1500 ml runderbouillon (zelfgemaakt)
-  100 g spruitjes
-  1 el boter
-  1 mespunt (bruine) suiker
-  1 tl sesamzaad
-  250 ml zonnebloemolie
-  ¼ pak mihoen

Materiaal: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Maak de bouillon een dag van tevoren. Laat afkoelen en zeef goed. Bewaar in de koelkast.



BEREIDEN

2. Kook de bouillon in tot de helft in zodat een krachtigere smaak ontstaat.
3. Breng pas op smaak met zout en peper als de bouillon is ingekookt.
4. Snijd of schaaf de spruitjes in flinterdunne plakjes.
5. Verhit de boter in een koekenpan en roerbak hierin de spruitjes op een lage stand tot ze licht gekleurd zijn.
6. Voeg een snuf zout en de suiker toe en roerbak nog enkele minuten tot de spruitjes goudbruin zijn.
7. Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan.
8. Verhit de olie in een wok of hapjespan en frituur hierin een paar stukjes mihoen in circa 10 seconden tot ze gezwollen zijn, maar niet verkleurd.
9. Laat uitlekken op keukenpapier.
10. Giet de hete bouillon in kommen.
11. Garneer met de gekaramelliseerde spruitjes en bestrooi met de sesam.
12. Leg de gefrituurde mihoen erop en serveer direct.

TIP: Of gebruik voor dit recept circa 1500 ml krachtige bouillon uit een pot. Inkoken is dan niet nodig.

WIJNTIP: Serveer bij deze krachtige bouillon een kruidige en frisse witte wijn zoals Grüner Veltliner.

Geroosterde varkenshaasmedaillons met pruimensaus

Hoofdgerecht



50 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 varkenshaas
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 250 ml rode wijn
- 4 gedroogde pruimen (in stukjes)
- 1 takje rozemarijn
- 1 t=l grove mosterd
- 1 el maanzaad
- 2 plakjes bladerdeeg (ontdooit)
- 1 ei (losgeklopt)
- 2 lange plakken ontbijtspek
- 1 el olijfolie

Materiaal: keukenmachine, bakplaat met bakpapier, keukenpapier, keukengaren, staafmixer, grillpan

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Snijd van de varkenshaas 2 gelijke stukken van 5 cm.
2. Meng de knoflook met de wijn, pruimen en rozemarijn en leg de varkenshaas erin.
3. Laat afgedekt minimaal 2 uur marineren.
4. Snijd de rest van de varkenshaas in stukjes en maal in de keukenmachine tot gehakt.
5. Breng op smaak met zout, peper en de mosterd.
6. Rol met een koele hand kleine balletjes ervan.
7. Rol door het maanzaad tot ze helemaal bedekt zijn en bewaar afgedekt in de koelkast.
8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Steek met een glas 2 cirkels uit het bladerdeeg en leg op de bakplaat.
10. Maak van de deegrestjes blaadjes om te garneren.
11. Bestrijk het deeg met ei en bestrooi met de rest van het maanzaad.
12. Bak de cirkels in het midden van de oven goudbruin.
13. Laat afkoelen en bewaar luchtdicht.

BEREIDEN

14. Neem de medaillons uit de marinade en bewaar de marinade.
15. Dep het vlees droog met keukenpapier.
16. Bestrooi met peper.
17. Wikkel het ontbijtspek rondom en bind vast met keukengaren.
18. Verwarm de oven voor op 160°C.
19. Kook de marinade in tot de helft en pureer met de staafmixer helemaal glad.
20. Breng op smaak met zout en peper.
21. Verhit de grillpan op een hoge stand en bestrijk met olie.
22. Gril de medaillons kort om en om aan en gaar nog 10 minuten verder in de oven.



23. Bak intussen de maanzaadballetjes rondom in de grillpan en schep samen met het bakvet door de pruimensaus.
24. Schep een flinke lepel van de saus op borden en leg de medaillons erop.
25. Maak af met een paar maanzaadballetjes en het bladerdeegdekseltje.

WIJNTIP: Fruit in een gerecht? Dat levert een zoetje op dat uitstekend combineert met Zuid-Afrikaanse wijnen. De varkenshaas brengt ons bij het rood van een Cape Red.

Gevuld peertje met tijm-amandelspijs en frambozensaus

Nagerecht



20 + 10 + 30 minuten

Maak eens een dessert met peer! Dit toetje kun je makkelijk van tevoren voorbereiden. Het enige dat je daarna nog moet doen, is het in de oven schuiven.

DIT HEB JE NODIG:

-  250 ml zoete witte wijn of appelsap
-  stukje sinaasappelschil
-  ½ vanillestokje
-  2 kleine peren (rijpe)
-  100 g frambozen
-  1 tl citroensap
-  1 el frambozenlikeur (optioneel)
-  40 g amandelspijs (bakproducten)
-  2 takjes tijm (alleen de blaadjes)
-  1 ei (losgeklopt)

Materiaal: ovenschaal (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Breng de wijn of het appelsap met de sinaasappelschil en het vanillestokje aan de kook.
2. Schil de peertjes voorzichtig zodat het steeltje blijft zitten en snijd ze in de lengte door.
3. Pocheer circa 2 minuten in de wijn en laat afkoelen.
4. Pureer de frambozen met het citroensap en eventueel likeur helemaal glad en zet afgedekt in de koelkast.

BEREIDEN

5. Verwarm de oven voor op 180°C.
6. Neem de peertjes uit de wijn en verwijder het klokhuis met een lepeltje.
7. Leg ze met de holte naar boven in de ovenschaal.
8. Meng de amandelspijs met de helft van de tijm en het ei tot een glad mengsel en vul de holtes ermee.
9. Bak de peertjes 10 minuten in het midden van de oven.
10. Schenk wat frambozensaus op de borden en leg de halve peertjes erop.
11. Bestrooi met nog wat tijm en serveer direct.

