

## **Vegetarisch menu februari 2016**

Amuse:

### **Champignonballetjes**

#### **Ingrediënten**

400 gr champignons  
2 teentjes knoflook  
40 gr walnoten  
1 ei  
takje verse peterselie  
50 gr paneermeel +20 gr  
40 gr geraspte kaas  
peper en zout  
klein scheutje olijfolie  
Griekse yoghurt met verse munt om er bij te serveren

#### **Materialen**

Keukenmachine

#### **Bereiding**

Snijd de champignons en knoflook in plakjes. Verhit de olie in de pan en bak de knoflook met de champignons een minuut of 7 totdat het vocht grotendeels verdampt is. Breng ze op smaak met een beetje peper en zout.

Laat de champignons uitlekken op een stuk keukenpapier en doe daarna in een keukenmachine. Voeg de walnoten en peterselie toe en maal fijn. Voeg het ei, geraspte kaas en 50 gr paneermeel toe en schep er doorheen. Laat het mengsel een half uur opstijven in de koelkast. Bestrooi een bord met de resterende 20 gr paneermeel.

Draai kleine balletjes van het champignonmengsel. Het mengsel is wat minder steviger dan gewoon gehakt. Rol de balletjes door het paneermeel op het bord. Bak de balletje in een koekenpan in een minuut of 5 rondom bruin. Serveer met yoghurt met fijngehakte munt.

Voorgerecht:

### **Flensjes gevuld met aubergine**

#### **Flensjes:**

2 eetlepels boter, plus extra voor de pan  
300 ml melk  
150 gram bloem  
2 eieren  
Zout en versgemalen peper  
48 blaadjes bladpeterselie  
12 stengels bieslook

Smelt de boter en koel af tot kamertemperatuur. Klop de melk, bloem, ei en zout en peper erdoor. Verhit een koekenpan van 20 cm. Doorsnee op middelhoog vuur. Vet de pan in met een theelepel boter. Haal de pan van het vuur en schenk 60 ml beslag in de pan. Draai de pan

rond, zodat het beslag de bodem bedekt. Leg 4 peterselieblaadjes in het midden van het (nog zachte) beslag en zet de pan terug op het vuur. Bak tot de onderkant goudbruin is, draai om en bak de andere kant.

### **Vulling:**

2 sjalotten, gesnipperd  
2 tenen knoflook, gehakt  
2 takjes verse tijm, alleen de blaadjes  
4 eetlepels extra vierge olijfolie  
4 aubergines geschild en in kleine blokjes  
Zout en versgemalen peper  
2 afgestreken eetlepels bladpeterselie  
2 eetlepels romige geitenkaas

Fruit de sjalot, knoflook en tijm 1 minuut in de olijfolie op middelhoog vuur tot het zacht is. Voeg de aubergines toe, breng op smaak met peper en zout en bak mee. Schep af en toe om tot de aubergine zacht is (ongeveer 25 minuten). Haal de pan van het vuur, voeg de peterselie toe. Koel af tot kamertemperatuur, roer dan de geitenkaas erdoor.

### **Kaassaus:**

200 gram Gruyere kaas in kleine blokjes  
200 ml melk  
2 eidooiers  
2 eetlepels boter  
4 eetlepels maizena

Meng 1 uur voor het serveren de kaas met de melk in een sauspan die niet op het vuur staat. Klop de eidooier, boter en maizena erdoor. Verwarm dit mengsel 20 minuten aubain Marie. Maak de kaas met de achterkant van een lepel helemaal fijn zodat hij helemaal smelt.

Blancheer de bieslook 1 seconde in kokend water en doe deze in een ijsbad. Laat helemaal afkoelen. Leg de crepes op een vlak werkblad, schep de vulling in het midden. Haal de rand naar elkaar toe om een klein buideltje te maken en bindt dit dicht door het stengeltje bieslook er tweemaal omheen te winden. Leg de buideltjes op een met bakpapier beklede bakplaat, dek af met een vel bakpapier en zet 10 minuten in de oven van 180 graden. Serveer heet met de kaas ernaast.

### **Paddenstoelenbouillon**

1 potje gedroogd eekhoorntjesbrood  
500 gram champignons 2 laurierblaadjes  
1 fijngesneden venkel 3 rijpe tomaten  
1,5 teentje knoflook 3 geplette peperkorrels  
2 takjes tijm 0,5 dl. Sojasaus  
150 gram vers eekhoorntjesbrood of andere paddenstoelen in plakjes  
Verse bieslook

Voor erbij: 2 minibaguettes  
1 bakje shii-take 3 sjalotjes

Laat de gedoogde paddestoelen met de uien, de knoflook en de champignons aanzweten en voeg de andere ingrediënten toe. Voeg 2 liter water toe en laat ca. 5 uur trekken, met de deksel op de pan. Passeer door een zeef en laat de bouillon inkoken, totdat hij stevig op smaak is. Proef af en voeg zonodig nog peper en zout toe. Bak op het laatste moment de verse eekhoortjesbrood en doe dit op het bord in de soep. Serveer de soep met een paar sprietjes bieslook.

Bak de minibaguettes in de oven af en bak de fijngesneden shiitakes met de sjalotten even in een pan. Voeg peper en zout toe. Maak dunne plakjes van de minibaguettes, beleg deze met het shiitake mengsel en serveer dit bij de paddenstoelenbouillon.

### **SALLANDAISE VAN AARDAPPEL MET EEN COMPOTE VAN CEVENNE UI, BELEGD MET WINTERTRUFFEL EN EEN CANNELONI VAN GROENE KOOL EN PADDENSTOELEN**



#### **Ingrediënten:**

2000 gram Nicola aardappel  
arachide olie  
6 st Cevenne uien  
roomboter  
2 st groene kolen  
100 gram champignons  
100 gram pied de mouton

100 gram shii-take  
2 sjalotten  
2 potjes geweekte wintertruffel  
1 teen knoflook

#### Sallandaise Aardappel:

- Snijd de aardappel op stand 6 op de snijmachine en steek uit met een steker
- Trek een cirkel met een doorsnede van 15 cm op vetvrij papier
- Beleg deze cirkel van binnenuit dakpansgewijs met de aardappelplakjes en leg hierop een ander vel papier
- Bak deze in een bakpan met ruim olie goed bruin
- Zet hierop een kookpannetje zodat de aardappel onder druk blijft

#### Compôte van Cevenne Ui

- Schil 3 cevenne uien en snij deze in grove stukken
- Stoof deze stukken in een kookpan met roomboter goed gaar
- Doe de grove stukken uien op een zeef zodat de overtollige boter weg kan lekken
- Hak met een koksmes de gare uien fijn op een snijplank en breng dit op smaak met peper en zout
- Bewaar de compôte in een kookpan

#### Canneloni van groene kool en paddenstoelen

- Maak de paddenstoelen schoon
- Snijd de paddenstoelen fijn met een koksmes (dit is voor de vulling van de groene kool)
- Pel de groene kool bladeren en blancheer deze in kokend water met zout, koel het daarna terug in ijswater
- Laat de bladeren uitlekken op een zeef en doe de bladeren droog tussen twee theedoeken
- Leg de groene kool bladeren op de plastic folie en dresseer hier op de paddenstoelen
- Rol dit op in plastic tot een canneloni

#### Truffelsaus

- Haal de truffel uit het wekvocht en kook dit in met wat room
- Snijd de truffel in dunne plakken op de snijmachine en bewaar deze plakken tot het dressereren
- Doe de afsnijdsels van de truffel in de saus en mix deze met een staafmixer

#### Dresseren van het gerecht

- Verwarm de sallandaise aardappel in de oven en leg deze op een plat bord
- Zet hierop een steker met een doorsnede van 13,5 cm en verdeel hierin de uien compôte en beleg deze met truffel
- Verwarm de canneloni in een pannetje warm water en snijd ze daarna in gelijke stukken en verwijder het plastic
- Leg de canneloni op de truffel
- Serveer de saus rondom

## Gepofte koolraap met paddenstoelen

- 1 koolraap, ongeschild
- 500 gram bloem
- 100 gram zout
- ong. 200 ml water
  
- 1 middelgrote (of 2 kleine) gepofte koolraap
- 150 gram cantharellen (of ander lekker paddenstoeltje), schoongemaakt en in gelijke porties gescheurd
- 2-3 eetl. olijfolie extra vergine + 2-3 eetl. voor de garnering
- zeezout en zwarte peper uit de molen
- klontje boter om in te bakken
- ca. 50 gram pecorino
- ca. 2 el verse tijmblaadjes, in heel dunne reepjes
- 3-4 eetl. witte balsamico of ciderazijn
- roggebroodkruim van 2 sneetjes. (gemalen in de keukenmachine)

Maak een deeg van de bloem, zout en het water. Kneed met schone handen tot het een stevig en zachtsponzig deeg is. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Pak de koolraap er mee in en zorg dat alle naden dicht zijn gedrukt. Gebruik eventueel een likje koud water als het niet wil plakken. Zet het bolle deegoentje op een bakplaat en bak hem 2 uur in een voorverwarmde oven op 200-225 graden.

Tik hem met een hakmes of hamer open (pas op: hete stoom!) en haal de gepofte koolraap er voorzichtig en eventueel met behulp van een tang uit. Veeg de raap schoon en laat haar ietwat afkoelen.

Snij de gepofte koolraap in zo dun mogelijke plakjes, spreid ze uit over een mooi grote platte schaal. Bak cantharellen (of ander paddenstoeltje) met peper en zout in goede olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Doe nog wat boter in de pan erbij en bak het roggebroodkruim in een paar minuten al omscheppend krokant. Laat ook uitlekken op keukenpapier.

Verdeel de paddenstoelen over de koolraap, schaaft er krullen Pecorino over, wat reepjes verse salie, een paar druppels witte balsamico en overgiet met een dun straaltje hele goede olijfolie. Bestrooi met roggebroodkruim. Maal er zwarte peper over en serveer.

## Gepocheerde peer in witte wijn met kardamom en perenijs

### Gepocheerde peer:

- 1 liter Droge witte wijn
- 3 eetlepel citroensap
- 300 gram kristalsuiker
- 30 kardamompeulen, licht gekneusd
- 1 theelepel saffraandraadjes

Mespunt zout  
12 stevige handperen, geschild  
Crème fraiche voor erbij

Giet de wijn en het citroensap in een wijde pan en voeg suiker, kardamom, saffraan en zout toe. Breng alles tegen de kook aan en leg de peren erin. Ze moeten onderstaan, voeg anders nog een beetje water toe. Leg een cirkel van bakpapier op de peren en laat ze in 15-25 minuten gaar worden, maar niet tot moes koken, keer ze a en toe om. Steek een mes in het vruchtvlees, dat moet gemakkelijk gaan.

Haal de peren uit de stroop en leg ze in een schaal. Laat de siroop op hoog vuur voor ca. 2/3 inkoken tot hij dik en stroperig is. Giet hem over de peren en laat afkoelen.

### **Perenijs:**

600 gram peren in kleine stukjes gesneden  
260 gram suiker  
sap van 2 citroenen  
2 eierdooiers  
400 ml. melk  
400 ml. slagroom (ongeklopt).

### **Bereidingswijze:**

\* Pureer de peren samen met de eierdooier, de suiker en het citroensap met een keukenmachine of staafmixer

\* Voeg de melk en slagroom toe en mix nog even. Schep het mengsel in de ijsmachine en zet hem voor een c.a. half uur aan.

Serveer de peer met een bolletje ijs, een bolletje crème fraiche en een chocoladefantasiefiguur.