

Wafel van kookdeeg

Werkwijze

Dit deeg maak je in een pannetje klaar.

Doe de boter, vanillesuiker, en de melk in een pot. Breng aan de kook.

Als het mengsel in de pot gaat koken, haal je het van het vuur en giet je alle bloem er in één keer bij. Roer met een houten lepel tot het mengsel glad is, en als een bal van de zijkant loslaat. Laat drogen op het vuur. Laat het mengsel afkoelen tot je je vinger erin kan houden.

Doe er 1 ei bij. Roer er door. Doe er dan de tweede ei bij. Weer roeren. Doe er dan de derde ei bij. Roer tot je een diksmeuïg glanzend deeg krijgt.

Het deeg moet glad zijn.

Verwarm het wafelijzer voor op stand 1. Vet het in met een borsteltje. Schep met behulp van 2 eetlepels deeg in het wafelijzer. Laat de wafels 5 minuten bakken. Haal de wafels uit het wafelijzer. Laat ze een beetje afkoelen op een rooster.

Eet onmiddellijk op

Dit heb je nodig :

- * 120 ml melk
- * 12 g vanillesuiker
- * 60 gram boter
- * 90 gram zelfrijzende bloem
- * 3 eieren



Sinaaskletsoppen

Dit heb je nodig:

50g bloem
50g slappe boter
125g suiker S2
60g gezeefd appelsiensap
1 soeplepel gestes van schil van 1 appelsien
1 soeplepel gemalen pistachenootjes

Werkwijze:

Verwarm de warme luchtoven voor op 180° Celsius.

1 Weeg de boter, de bloem en de suiker af.

2 Schil de appelsien met een dunschiller. Snijd de schillen in kleine stukjes. Vul een kleine kookpot met wat water. Doe een beetje zout in het water. Laat de sinaasappelschillen koken tot het water geel ziet.

Leg ze in een vergiet. Spoel de schillen onder stromend water tot wanneer de zoutsmaak verdwenen is. Dep ze droog.

3 Pers de appelsien uit. Weeg 60 gram sap af.

4 Klop met een mixer de bloem, de suiker, de slappe boter en 60g gezeefd appelsiensap onmiddelijk in een kom.

5 Maal de pistachenootjes zeer fijn met de keukenrobot.

6 Voeg de appelsienschilletjes en de gemalen pistachenootjes aan het mengsel toe.





1 Vet Tefal Bakplaten lichtjes in.

2 Leg met een koffielepel 1 hoopje deeg per bakplaat. Smeer open tot een cirkel van 7-8 cm diameter.

3 Plaats de bakplaten één voor één in de oven. Bak ongeveer 5 minuten, tot ze donkerbruin kleuren in de oven.

4 Laat een halve minuut afkoelen tot je het koekje met een houten spatel kan losmaken.

Hang onmiddellijk over een omgekeerd mosterdglas. Laat afkoelen. Verwijder het glas.

of hang onmiddellijk over een borstelsteel, of rol met behulp van een (kort) cilindervormig handvat van bv een appelboor of met een bamboustokje op tot sigaretjes.





Appelstrudel op gedichtendag

Ik maak er een **traditionele carré confiture** uit CACAO van. Wedden dat mijn vader & broer het kindergedicht "[wie noten lust of hoor-hoe 't waait](#)", nog eens voordragen!

Appel-okkernotentaart, één van de topdesserts van Eddie Van Maele

Dit heb je nodig:

- 1 vel bladerdeeg
- 3 [Royal Gala](#)
- Zestes van 1 citroen
- 2 eetlepels suiker
- boter
- **2 eierdooiers + 50 ml water**
- 2 eetlepels rode bessengelei
- 50 g amandelnoten
- 50 g walnoten
- 50 g pistachenoten

Werkwijze:

Verwarm de heteluchtoven voor **op 175°C**



citroenzestes

1. Schil de citroen met een dunschiller.
2. Snijd de schillen in kleine stukjes.
3. Vul een kleine kookpot met wat water.
4. Doe een beetje zout in het water.
5. Laat de citroenschillen koken tot het water geel ziet.
6. Leg ze in een vergiet.
7. Spoel de schillen onder stromend water tot wanneer de zoutsmak verdwenen is.

8. Dep ze droog.



1. Snijd de appels met een aardappelmes in 4 stukken.

Schil de stukken.

Snijd het klokhuis eruit.

Snijd de appel in blokjes van 1 cm.



Smelt een flink stuk goede boter in een kookpot.

Doe de stukjes appel, 2 eetlepels suiker, de citroenzestes en de aalbessenconfituur erbij.

Zet een deksel op de pot.

Verminder het vuur.

Stoof de appel tot bijna gaar.



Maal de noten fijn met de keukenrobot.

1. Snijd de randen af zodat je een vierkant bekomt & gebruik ze voor de streepjes.



2. Leg het bladerdeeg met het bakpapier op een bakplaat.

3. Leg een reepje deeg langs elke rand, dat zorgt ervoor dat er geen confituur uit loopt.



Prik het midden van deeg in.

Leg een dun laagje appels in het midden.



Bedek met een notenjasje.

4. Leg de de rest van de reepjes diagonaal met tussenafstanden van 1 cm op de vulling.



Laat rusten in de koelkast.

5. Splits 2 eieren.

Doe de dooiers + 50 ml water in een schaalkje.

Leg 2 vorken boven elkaar. Klop de eierdooier ermee los.

Bestrijk met een borstel enkel de randen met losgeklopt eigeel



6. Bak 15 minuten in de oven.



Smelt 70 g boter



(Bestrijk met gesmolten ongezoeten boter.)



Oven uitzetten!

De bladerdeegtaart 180° draaien

nog 15' in de oven laten zitten.



Na het bakken de strudel op een rooster leggen.
Bestrijken met opgewarmde confituur.



Opdiene: in carres snijden.

Chocoladesoep

Bron:EVM 21.12.2002

(Kan 1 dag op voorhand gemaakt worden)

Benodigheden voor 12 pers

5 eierdooiers (van kleine eieren of 4 van grote eieren)

1,5 soeplepel kristalsuiker

1 scheut champagne

250 ml room (zonder suiker)

5 eiwitten

200 gram suiker S1

60 g amandelschilfers

zestes van ½ appelsien

notenolie.

bloemsuiker

2 appelsienen

1 vanillestok

1 grote soeplepel advokaat.

3 gram gelatine

30 g boter

1 mokalepel cacaopoeder

1 dl water.

150g zwarte chocolade (of pastilles 811 van callebaut) toe.

een scheut grand Marnier

100 ml room

200 ml melk.

60 g witte chocolade

Biscuit au sucre

50 g boter

185 g suiker

2 eiwitten

50 g volkorenbloem

schilfers witte chocolade.

pp

1 druif + een paar bosaardbeien

1 aardbei en 1 physalis+1 kers

Vorbereiding

3 gram gelatine 10 minuten laten weken in koud water.

Spits de eieren

(eiwitten opzij zetten voor meringue = schuimpjes)

Zet de eierdooiers met de champagne en de suiker klaar in het (bovenste) bain marie deel.



Pers 2 appelsienen uit.

Meng het sap met 1 vanillestok en 1 grote soeplepel advokaat.

Het appelsiensap met de advokaat even opwarmen en de uitgeknepen gelatine erin oplossen.

Onmiddellijk in de koelkast plaatsen.

Bereiding:

Doe 30 g boter + 1 mokalepel cacao-poeder in een pannetje en verhit samen met 1 dl water.



Als het mengsel in de pan gaat koken, voeg je 150g zwarte chocolade (of pastilles 811 van Callebaut) toe. Goed mengen. Haal de pan van het vuur af en doe er een scheut Grand Marnier bij. In de koelkast plaatsen.

Verwarm in een pan 100 ml room met 200 ml melk.



Neem de pan van het vuur en voeg 225 ml hiervan bij de zwarte chocolade.



Roer met een klopper tot alles goed gemengd is. Altijd de klopper er laten staan en regelmatig doorroeren.

Roer 60 g witte chocolade door 75 ml room-melk mengsel. Eventjes laten opwarmen en laten afkoelen.

Breng water aan de kook in het onderste bain marie deel. Plaats de pan met het mengsel au bain marie.

Krachtig kloppen (8 vormen) tot de zabaglione schuimig en stevig wordt.

Opm. : de zabaglione mag in geen geval koken!

Let dus goed op het bain marie



Haal de pan van het vuur. De klopper er laten instaan en af en toe doorroeren. Klop 250 ml room (zonder suiker) licht stijf.



De room onder de massa luchtig doorscheppen.



In de koelkast plaatsen.

De klopper er laten instaan.

De meringue (schuimpjes)

De oven voorverwarmen op 150°C.
En kom ontvetten met azijn of citroensap.
Klop de 5 eiwitten stijf.
(Tot je de kom kan omdraaien.)
Nooit op de kom kloppen,
anders klop klop je de lucht uit het eiwit!



Pas na 2 minuten kloppen 200 gram suiker S2 toevoegen.
De amandelschilfers fijnhakken
De appelsienzestes fijn snipperen.
De amandelschilfers en de appelsienzestes samenvoegen en door de opgeklopte eiwitten roeren.

De vormpjes inoliën met de notenolie.
Opvullen met de meringue,
Bloedsuiker opstrooien.
Afbakken op bain marie (op een ovenplaat waar een 3-tal cm water instaat)
Bovenaan in de oven plaatsen.
Ongeveer 10 minuten bakken op 150°C.
Licht afkoelen en nog eventjes in de koelkast plaatsen.



Biscuit au sucre

Benodigdheden :

50 g boter
185 g suiker
2 eiwitten
50 g volkorenbloem

Werkwijze:

Smelt 50 g boter



En kom ontvetten met azijn of citroensap.
Klop de 2 eiwitten met de suiker stijf.
(Tot je de kom kan omdraaien.)
Nooit op de kom kloppen,
anders klop je de lucht uit het eiwit!



Doe er de gezeefde bloem bij. Voeg de gesmolten boter toe.

Leg een vel boterpapier op een bakplaat. Leg er met een soeplepel hoopjes beslag op.



Strijk het deeg glad.
8 minuten bakken op 175°C.
Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is.
Haal de bakplaat uit de oven.
Neem de koek met het boterpapier van de bakplaat. Onmiddellijk in brede repen snijden en een golvende vorm geven.



Opdiene

Het appelsiensap + advokaat (vanillestok uitnemen) mengen met het eigeelmengsel.

In een soepkommetje:

1 druif + een paar bosaardbeien

Daarop de witte chocolade

Nog een toefje van het koude eiwitmengsel met de amandel en de gestes.

1 lepeltje mengsel appelsiensap+eigeel bovenop leggen.



Op de rand van het kommetje 1 aardbei en 1 physalis plaatsen.



In een diep bord een kleine lepel zwarte chocoladesoep doen en erin een bol meringue laten zwemmen. Bestrooien met schilfers witte chocolade.

Dit soepje moet kunnen gegeten worden met een lepel.
Bij dit soepje wordt een biscuit au sucre geserveerd.





12 verse madeleintjes à la minute

(bron recept Eddy Van Maele)

Dit heb je nodig :

60g bloem
60g boter
60g suiker
2 eieren
1/2 koffielepel citroenrasp



Zo ga je te werk :

De warme luchtoven voorverwarmen op 160°C

Breek de eieren in een kom., voeg de suiker toe.
Tamelijk lang Opkloppen tot een zeer luchtig bleek mengsel.

Zeef de bloem in een kom.
Klop de gezeefde bloem op lage snelheid bij dit mengsel.



De boter smelten en dit bij het geheel voegen.



Voeg de citroenrasp toe.

Alles nog 1 maal luchtig kloppen.



De madeleinevormpjes invetten.
Doe het deeg in de vormpjes
(1 spl per vormpje, overschot verdelen)



12' bakken in de oven.
Ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

Dit recept kan verfijnd worden door een paar chocoladepastilles in de pasgebakken madeleine te steken.

Het deeg kan op voorhand gemaakt worden.
In de koelkast bewaren. Nadien à la minute afbakken in de madeleinevormpjes.

2 x 150 g suiker
ijsroom
3 bananen
5 eierdooiers - 5 eiwitten
6 sinaasappels
coulis van aardbeien
1/4 l dubbele room
geconfijte zeste van orange
citroen
fijngehakte pistaches
gecarameliseerde amandelen
kirsch

Werkwijze :

- 150g suiker met eigelen opkloppen tot ruban - fijngesneden zeste toevoegen.
- meringue Italianen maken : 150 g suiker + water tot siroop koken
 - uitgeperste blaadjes gelatine bijvoegen
 - 5 eiwitten opgeklopt
 - langzaam suikersiroop bijgieten - koud kloppen
- banaan pletten + citroensap toevoegen
- room niet te stijf opkloppen - banaanmengsel toevoegen + ruban van eigelen + meringue Italiane dooreenspatelen + beetje kirsch.
- in frigo plaatsen
- kwartjes appelsien (2 pp) in frigo plaatsen

N.B mag 1 dag voordien klaargemaakt worden

Presentatie :

- in hoog glas op voet coulis van aardbeien gieten





crème brûlée

Ik kwam op het idee om zonder water in de oven te werken, brésilienne op het krokant suikerlaagje te strooien en er Zoet wit, La Tour du Bailly, Côtes du [Bergerac](#) van bij spar bij te serveren. Ik vond deze foto, die mijn ma nam op kookles bij Eddie Van Maele. Door de nota: "De juiste doseringen zijn strikt te volgen" in het recept voor 28 personen, maak ik de volgende berekening: 1 eierdooier = 20 g & 1 ei = 50 g.

crème brûlée E.V.M. voor 5 personen:

- 30 g bloedsuiker + 30 g vanillesuiker
- 80 ml melk
- 88 g eierdooier (5) + 30 g los geklopt ei (1)
- 200 ml room 33%
- 1 vanillestok

Verder: 5 g blonde Cassonade gemengd met 5 g bloedsuiker

Werkwijze:

Verwarm de warmeluchtoven voor op 140°C

1. Splits de eieren.
2. Klop met de mixer de eierdooiers met 30 g bloedsuiker & 30 g vanillesuiker tot het mengsel bleek ziet.
3. De eieren onder mengen.
4. 80 ml melk en de room zachtjes ondermengen



5. Snijd de vanillestok open. Schraap het merg eruit en doe **de zaadjes** bij het mengsel.
6. Zeef.

1. Vul mini kommetjes met het ei-mengsel, onder voortdurend roeren om de vanille gelijkmatig te verdelen.
2. ***Leg bakpapier of aluminiumfolie op de bodem van een bakplaat (zo zal het water niet borrelen).***
Plaats de kommetjes au bain-marie op de bakplaat: vul de bakplaat met 4l water, zodat de kommetjes de helft onder water staan.
Zet de bakplaat 75-90' op het onderste rooster richel in de oven in de oven. ***Er druppelt water uit de oven!***
3. Haal de potjes uit de oven. **LET OP VOOR DE STOOM!**
Laat overnachten.



Zet de oven uit en laat het water afkoelen in de oven.

Er lag een grote plas water onder mijn oven!



Bestrooi vlak voor het opdienen, de oppervlakte van elk schaalpje met
1 koffielepel Cassonade-bloesuikermengsel
Plaats **op een bakplaat 1 à 2 minuten** onder de hete grill van de oven (op maximum).



Parfait van banaan

Exclusieve [Orange glacé](#) uit [Terug naar het Honderd-Bundersbos](#) bracht mij op het idee om gele citroenachtige & puddinkjes in allerlei kleuren te bereiden en aardbeienmousse met coulis van EVM.

[Appelsienenmousse](#) zonder eigeel of mousse van sinaasappel
banaan-sinaasappelbavarois voor 12 p

- zestes van schil van 6 appelsienen
- gemalen pistachenootjes

Werkwijze:

Schil de appelsien met een dunschiller. Snijd de schillen in kleine stukjes. Vul een kleine kookpot met wat water. Doe een beetje zout in het water. Laat de schillen koken tot het water geel ziet. Leg ze in een vergiet. Spoel de schillen onder stromend water tot wanneer de zoutsmaak verdwenen is. Dep ze droog.

Benodigheden:

- 5 eierdooiers
- 150g suiker (€ 1,10/kg)
- 5 eiwitten
- 150g suiker

Splits de eieren

De dooiers met 150 suiker schuimig roeren.

Zestes van appelsien toevoegen

Suikerwater

Ingrediënten

150 ml water
150 gram suiker
gelatine

Werkwijze

Week de gelatine

1 Meet het water af Giet het in een kookpot.

2 Weeg de suiker af. Giet de suiker bij het water.

3 Breng het water samen met de suiker 1 minuut aan de kook in een kookpot. Roer met een

houten lepel tot de suiker opgelost is. Neem de kookpot van het fornuis. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat het suikerwater afkoelen.

Klop de 5 eiwitten stijf.
Voeg het suikerwater toe.
Koud kloppen

bananenbavarois

3 bananen
4 eetlepels citroensap
250 ml dubbele slagroom

Werkwijze

Plet met een vork:
3 bananen
+ 4 eetlepels citroensap in een bord

Klop 250 ml dubbele slagroom half op & Meng met de banaan.
Meng het bananen- slagroommengsel & de meringue met luchtige bewegingen door het dooierbeslag.
Voeg een beetje kirsch toe
Plaats in de koelkast.

Pel de 6 appelsienen "A vif" (zie De basis)

Aardbeien coulis voor 12 personen: (gezien in lekker van bij ons op vitaya)

Werkwijze

Mix 2 x 500 g aardbeien (van 21 tot en met 23/4 in aanbieding bij lidl) met 2 x 34 eetlepels canderel = 2 x 26 g + het sap van 2 x 1 citroen

Pel de pistachenootjes & maal zeer fijn met de keukenrobot.
~~Giet de amandelschilfers op een bakplaat.~~
Rooster de amandelschilfers onder de grill. **Blijf erbij!**

Opdienen

1 coulis van aardbeien
2 bananenmengsel

in koelkast plaatsen

Bol roomijs op het bananenmengsel
2 partjes appelsien pp erbovenop
Versieren met gemalen pistaches & ~~gecaramelliseerde amandelschilfers~~



roti van foie gras

Terrine, een recept van E.V.M.: hazerug en ganzelever (het verschil met eendenlever was te zien in sos piet), dat ook koud kan geserveerd worden: de rode wijn (nadat de sjalot eruit is) + enkele peperbollen, 1 eetlepel accaciahoning & (1 dessertlepel per 6 p) suiker verder laten inkoken tot stroop & serveren met kramiektoast + wintersla & een mengsel van notenolie-olijfolie & pistacheolie. Als galantine van hazerug met foie gras warm geserveerd wordt, kan het tot 2 dagen op voorhand voorbereid worden en juist 1 uur voor het serveren afgebakken worden.

Dit heb je nodig voor 20 personen:



12-tal savooikoolbladeren (ontnerfd, geblancheerd met bicarbonaat en minstens 6 uur uitgelekt en gedroogd!)

1 Truffelboter: 100 g boter zeer zacht laten worden en met de truffelschillen (**1 klein potje (+/- 50 g) pelure de truffe**) en het stukje = **50 g ganzelever** mixen. Een goeie scheut **porto** bijdoen. Mixen en kruiden met **peper & fleur de sel**.

2 de farce maken in de cutter:

250 g mager varkensvlees

2 kipfilets

100 g gekookte ham

100 g ganzelever

1 blokje gerookt spek

cutteren en een voor een **3 eiwitten & 1 ei** bijdoen.

Bewaren in de koelkast.



3

3 hazeruggen ontvliezen (vliezen bewaren!)

filets van het been halen
1 been in 4 stukken hakken



4

300 g varkenshaasje in languettes snijden van gelijke lengte. **(De resten van het varkenshaasje in teerlingen snijden en bij de farce voegen)**

5

10 champignons pellen & in brunoise versnijden

sauteren in **notenolie + p/z**

1 stukje wintertruffel versnipperen en meesauteren

Een scheutje **truffelolie** toevoegen.

Op het einde **1 appel**, ongeschild, in fijne brunoise gesneden, meesauteren



6

20 kleine sjalot (1 pp) al dente koken in 1,5l = **2 flessen rode wijn** met **1 flinke tak rozemarijn, p+z**.

Als ze al dente gekookt zijn, de sjalot eruit nemen.

(1 kleine pollepel van de rode wijn bewaren voor het braadvocht van het vlees)

De rest van de rode wijn bewaren voor de saus)

7



In **wat boter**, de afval van de champignons, de vliezen van de hazerug en **1 blokje gerookt spek** met 1 been (in 4 stukken) 10 minuten aanbakken. Een 20-tal **witte peperbollen** concasseren? en bijdoen. Bestrooien met wat **bloem**, laten drogen. Daarna een **scheut azijn** opgieten, **1 eetlepel jeneverbessenconfituur, 1 tomaat & 3 eetlepels wildfond** bijdoen.

Hierbij voeg je de rode wijn, waarin de sjalot werd gekookt.

Deze basissaus mag 1 uur sudderen. *(later voegt men ook de vleessappen toe)*

8

De languettes van het varkenshaasje juist even aanbakken in wat boter met truffelolie. Ook de hazerufgilets hierin even aanbakken.

Allebei de vleessoorten uitnemen.

De braadsappen losmaken met 1 eetlepelje van de gekookte rode wijn.

Dit terug bij de basissaus voegen.



Rondellen van 1cm dik van **1 frans stokbrood** snijden.

Fijn zout opstrooien

Aanbakken op een **tefal** bakpan in gemolten **boter & notenolie**.

Laten afkoelen.

Afwerking:

De farce uit de koelkast:

aanvullen met een scheut porto & een flinke scheut armagnac.

2 dl room toevoegen.

Goed mengen met een houten spatel.

+ p/z (tamelijk veel zout bijdoen.)

De consistentie controleren. Het geheel mag romig zijn.

10

Mosterdsaus:

Room met een scheut armagnac 8' laten opkoken.

Zeven.

Van het vuur af 1 lepel Dijon mosterd doorroeren+ 1 lepel boter + 1 lepel geklopte room.

NIET MEER LATEN KOKEN, maar warm houden.

De **rode wijnsaus** na 1 uur zeven.

Terug 10' hard laten inkoken.

Nog en stevige klont boter doorroeren.

Net voor het opdienen truffelolie op de **rondellen Frans brood** druppelen en goed bestrijken met truffelboter.

Nog even koel bewaren!



1 grote & 1 kleinere terrine:

beboteren aan alle zijden.

Beleggen met de groene koolbladeren.

Deze bestrijken met 1 losgeklopt eiwit.

Een deel van de farce erop leggen.

Daarop 1 filet van haas.



Terug farce

Daarop een laag varkenslanguettes.

Terug 1 eiwit opstrijken.



Nu een laag met halve hazeruggen in het midden en aan weerszijden 2 x 2 **ontvelde & gehalveerde bloedsaucisse** terug farce opleggen.

Afdekken met koolbladeren.

Ruim gesmolten boter opsmeren.

Gans de terrine omwikkelen met aluminiumfolie.

Doorprikken.

Bovenaan in de oven op 180°C au bain-marie gedurende 40' bakken.

Oven afzetten en de terrine nog even laten rusten in de oven.



Presentatie:

Dubbele bordspiegel op het bord maken met 1/2 mosterdsaus en 1/2 rode wijnsaus

1 snede van de terrine snijden & in 't midden van de saus leggen

1 toast met met truffelboter ernaast leggen.

1 sjalot bijleggen!

Wijntip: St. Emilion Grand Cru

Château Clos des Romains

Vééééél courage!!!



asperge-ijs EVM

ambachtelijk vanille-ijs volgens Eddie Van Maele met hoefemelk & asperges

Dit heb je nodig:

- 1,200 l volle melk
- 4 dl room ('s anderendaags)
- 9 eierdooiers
- 120 g + 300 g fijne griessuiker (+ 1 eetlepel glucose ???)
- Het merg van 1 vanillestok
- **125 g (groene) aspergeuiteinden**

Werkwijze:

1 Weeg de suiker af.

Meet de melk af. Giet ze in een grote kookpot.

2 Snijd de vanillestok open.

Schraap het merg eruit en doe het bij de melk.

Leg de vanillestok in de melk.

Giet de vanillesuiker en 120 g suiker bij de melk. Breng de melk aan de kook. Roer niet!

Neem de vanillestok eruit.

3 Splits de eieren.

4 Klop de eierdooiers op met 300 g suiker tot de massa witachtig is.

De kokende melk bij de eierdoors gieten. Geleidelijk aan gieten en goed kloppen!

Daarna eventjes terug op het vuur zetten, maar mag niet meer koken en roeren met een houten lepel!

Laat afkoelen en in de koelkast zetten. ~~Roer af en toe om velvorming te voorkomen~~

's Anderendaags:

De aspergeuiteinden 2 minuten blancheren.

Goed laten uitlekken; flink fijnstampen onder bijvoegen van enkele lepels melk.

De puree daarna enige tijd in de melk laten trekken.

Zeef de puree & voeg toe.

De room met een houten lepel bij de crème voegen.

Giet met de maatbeker van 2l in de Philips Delizia Duo roomijsbereider. Laat 45 minuten draaien & giet in het aspergeijs in een doos met deksel.

Plaats in het invriesvak van de diepvries.

Bewaar in de diepvries.

GEBAKKEN MIGNONETTE MET RODE WIJNSAUS, BROCCOLI- & BLOEMKOOLSYMFONIE & VERRASSINGSAARDAPPEL

BENODIGDHEDEN VOOR 6 PERSONEN:

1,2 kg mignonette
boter
zout/peper
graanmosterd

voor de persillade :

50g broodkruim
50g boter
112 eetlepel gehakte peterselie
zout/peper
1/2 teentje knoflook

6 tuintjes broccoli
6 mini bloemkooltjes

voor de rode wijnsaus :

1 dl rode keukenwijn
3 dl bruine fond
zout/ peper/tijm/snuifje suiker
75 g boter

voor de Hollandse saus :

3 eierdooiers
1/2 citroen
150 ml water
150g gesmolten boter
zout

cayennepeper

voor de verrassingsaardappel :

9 aardappelen + 50 g boter
¼ bloemkooi + 50g boter

WERKWIJZE :

Schil de aardappelen met een dunschiller.

Maak de mini-bloemkooltjes en de bloemkool schoon.

Was de bloemkool & de broccoli.

Maak broodkruim.

Maal de peterselie fijn met een moulinette.

Pers de citroen, splits de eieren,

Zet de dooiers, het citroensap met het water klaar in de bain-marie

Persillade :

Meng met een vork : 50g boter, 1/2 eetlepel gehakte peterselie, zout en peper en 1/2 teentje geperste knoflook onder 50g broodkruim



Verrassingsaardappel :

Stoom de aardappelen met de bloemkool gaar. (in de spaghettikoker)

Meng de aardappelen met behulp van 2 vorken met 50g boter in een grote kom

Meng de bloemkool met behulp van 2 vorken met 50g boter, zout en peper.

Meng de aardappelen en de bloemkool samen en zet opzij.



Bak de mignonetten. (evt warm houden)

Pocheer de broccoli gaar in water en zout. Verfris het onder koud stromend water en laat uitdruipen.

Stoom de mini-bloemkool (naast elkaar) gaar in een brede pan



Rode wijnsaus :

Meet de wijn & de fond af.

Haal de mignonetten uit de pan, & houd ze warm in de oven.

Blus het braadvet van de mignonetten met de rode wijn. Giet in een pannetje.

Kruiden met zout, peper, tijm en een snuifje suiker.

Laat inkoken en voeg de fond toe.

Laten opkoken en door een zeef gieten.

Opwerken met klompjes boter en warm houden op bain-marie.

AFZONDERLIJK OPDIENEN IN EEN SAUSKOM.

Smeer de gebakken mignonetten in met graanmosterd en beleg ze met de persillade.
Laat mooi goudbruin kleuren onder de grill.(niet te lang !)

Hollandse saus:

In bain-marie de eierdooiers, met citroensap, water en zout opkloppen tot men een romige massa verkrijgt.

Uit de bain-marie nemen en stilaan er de gesmolten boter met een houten lepel onderroeren.

Zonodig opnieuw even in de bain-marie plaatsen om op te warmen.



Warm de verrassingsaardappel & de broccoli in de microgolfoven.

Dreseren :

Schik de mignonette in het midden van een voorverwarmd bord.

Dresseer met behulp van 2 eetlepels, de verrassingsaardappel de broccoli- & bloemkoolsymfonie rond de mignonette.

Lepel een beetje Hollandse saus op de mini-bloemkool en leg er een puntje cayennepeper op.

