



Feestmenu 2018

SEIZOENSCOLLI STANDAARD	SEIZOENSCOLLI ALL-IN	NIET INBEGREPEN
Dit zit in de '4 x 4' of '4 x 2' seizoenscolli	De standaard seizoenscolli, aangevuld met dit lekkers	Hier moet je ZELF nog voor zorgen.
Avocado's	Garnalen	Tabasco
Citroen	Zalmeitjes	Peper en zout
Basilicum	Parmaham	Room
Salie	Mozzarella	Cocktailprikkers
Witloof	Zongedroogde tomaatjes	Boter
Spruitjes	Zwarte olijven	Madeira
Jonagold appel	Kreeftensoep	Cognac
Kastanjes	Eendenborsten	Maïzena voor bruine sauzen
Rabarber	Serranoham	Olijfolie
Aardbeien	Kalfsfond / Wildfond	Rietsuiker
Frambozen	Tagliatelle	Vanille-ijs
Blauwbessen	Hertenbiefstuk	
Limoen	Vlierbessenjam	
Notenmix	Spekreepjes	
Havermout	Speltbloem	



Onze recepten

- 1 Amuse van avocadobavarois en garnalentartaar met zalmeitjes
- 2 Amuse van Parmaham met mozzarella en zongedroogde tomaten
- 3 Kreeftensoep
- 4 Eendenborst met salieroomsaus en tagliatelle
- 5 Hertenkalfmedaillons in vlierbessensaus met gewokte spruitjes, appel en kastanjes met verse aardappelkroketjes
- 6 Crumble van rood fruit met vanille-ijs

Amuse van avocadobavarois en garnalentartaar met zalmeitjes

2 avocado's
Sap van 1 citroen
Tabasco
Zout en peper
120 g verse room
garnalen
Zalmeitjes

Vorbereiding

Schil de avocado's, verwijder de pit en pureer het vruchtvlees in een kom.
Voeg het citroensap en 3 druppels tabasco, zout en peper toe.
Doe de verse room in een kom en klop de slagroom stijf. Roer de helft van de room door de avocadopuree.
Pel de garnalen hak ze grof en roer ze door de resterende room.

Bereidingswijze

Vul de glaasjes voor de helft met de avocadobavarois en schep er een laagje garnalentartaar op.
Garneer met een lepeltje zalmeitjes. Zet de glaasjes koel weg.



Amuse van Parmaham met mozzarella en zongedroogde tomaten

- 8 mooie dunne plakken Parmaham
- 1 bolletje (buffel) mozzarella
- 8 zongedroogde tomaatjes
- 16 kleine zwarte olijven zonder pit
- 4 eetlepels gehakte basilicumblaadjes
- 8 cocktailprikkers

Vorbereiding

- Snij de mozzarella in 8 lange stukjes.
- Snij de zongedroogde tomaten in smalle reepjes.

Bereidingswijze

- Leg op elke plak ham een reep mozzarella, wat reepjes gedroogde tomaat en wat gesneden basilicum. Rol de plakken voorzichtig op.
 - Zet de plakken ham met 2 olijven aan een cocktailprikker.
 - Garneer met wat gesneden basilicum en zet in de frigo.
-



Kreeftensoep

Verwarm de soep in een kookpot. Giet ze af in de borden en voeg eventueel een scheutje room toe.

Eendenborst met salieroomsaus en tagliatelle

4 tamme eendenborsten
24 blaadjes salie
4 plakken Serranoham
Zout en peper
50 gram boter of margarine
2 dl. kalfsfond
1 dl. room
300 gram tagliatelle
2 stronkjes witloof

Bereidingswijze

Snij het vet van de eendenborsten kruislinks in met een scherp mes. Rol 8 blaadjes salie in 4 plakken ham (2 per plak) en bak ze apart in een pannetje. Bestrooi de eend met zout en peper. Verhit een droge pan en bak hierin eerst de vetkant van de eenden ca. 8 minuten. Keer het vlees en bak het nog eens 3-4 minuten. Neem de eend uit de pan en houd deze warm onder aluminiumfolie. Schep het bakvet uit de pan. Snij 12 salieblaadjes in fijne reepjes. Smelt 40 gram boter in dezelfde pan, bak hierin de salie ca. 1 minuut en blus af met de fond. Voeg de room toe en breng op smaak met zout en peper. Kook intussen de tagliatelle beetgaar. Laat de pasta uitlekken. Snij het witloof in dunne reepjes. Verhit 10 gram boter, bak hierin de witloof ca. 1 minuut en schep dit door de goed uitgelekte tagliatelle. Snij de eend in tranches. Schep in voorverwarmde borden wat van het witloof-tagliatellemengsel met een rolletje ham, leg er wat eend rond en schep de saus eromheen. Garneer met een blaadje salie.



Hertenkalfmedaillons in vlierbessensaus met gewokte spruitjes, appel en kastanjes met verse aardappelkroketjes

de hertekalfmedaillons met vlierbessensaus

600 gr hertenbiefstuk

zout en peper

60 gr boter

1 eetlepel Madeira

1 eetlepel cognac

1/4 liter wildfond

2 eetlepels vlierbessenjam

50 gr. Boter

de gewokte spruitjes met spekjes, appel en kastanjes

400 gram spruitjes

150 gram gerookte spekreepjes

1 Jonagold appel

handvol verse kastanjes

zwarte peper

olijfolie

Bereiding

de hertenkalfmedaillons met vlierbessensaus

Kruid de hertenbiefstukjes met zout en peper. Bak ze aan alle kanten in hete boter tot ze mooi bruin zijn, maar binnen nog rood zijn. Haal de medaillons uit de pan, zet ze apart en houd ze warm. Voeg de Madeira en cognac toe aan bakvet, roer er de wildfond door en laat het inkoken tot de fond dik begint te worden. Neem de pan van het vuur en verfijn de fond met de vlierbessenjam. Voeg eventueel wat maïzena voor bruine sauzen aan toe om sneller de juiste consistentie te bereiken.



de gewokte spruitjes met spekjes, appel en kastanjes

Maak de spruitjes schoon en snij ze doormidden.

Kook de spruitjes voor gedurende 10 minuten.

Schil en pel de kastanjes en hak ze grof.

Verwijder het klokhuis uit de appel en snij deze in stukjes (niet schillen wel wassen)

Verhit een beetje olijfolie in een wok en bak hierin de spekreepjes ongeveer 5 minuutjes.

Voeg de spruitjes toe en roerbak dit geheel ongeveer 10 minuten, strooi verse zwarte peper erover. (Zout hoeft niet omdat de spekjes al zout genoeg zijn.)

Voeg de appelstukjes en de gehakte kastanjes toe en roerbak het geheel nog 2 tot 3 minuutjes.

Serveren

Borden warm maken, de saus midden op de borden gieten en de medaillons er bovenop.

Gewokte spruitjes en aardappelkroketjes erbij leggen.



Crumble van rood fruit met vanille-ijs

4 stengels rabarber
150 g aardbeien
100 g frambozen
100 g blauwbessen
1 limoen
100 g notenmix
35 g havermout
70 g speltbloem
150 g rietsuiker
1 eetlepel echte boter op kamertemperatuur

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Maak de stengels rabarber schoon, schil ze en snijd in blokjes.

Verwijder het kroontje van de aardbeien.

Spoel al het fruit, meng het met de suiker en verdeel gelijkmatig over een beboterde ovenschaal.

Besprenkel met het limoensap en scheur er de muntblaadjes over.

Bereid de crumble:

Kneed hiervoor de rietsuiker, de bloem en 200 g boter tot een homogene pasta.

Hak de notenmengeling in grove stukken en voeg toe, samen met de havermout. Kneed goed.

Brokkel deze crumble over het fruit.

Plaats de ovenschaal met het fruit in de oven en bak 30 à 35 minuten tot de crumble knapperig en goudbruin is gebakken.

Serveer lauw of koud met een grote toef slagroom en of vanille-ijs.

Je kan dit dessert ook op voorhand maken en aan het einde van het diner even in een oven op 100°C terug opwarmen tot het lauw is.

**Het team van 'Vers van het veld' wenst jullie
gezellige eindejaarsfeesten!**
