



Gourmet recepten



Gourmet mini cordon bleu met blauwe kaas en peer



Voor 4 personen:

4 steaks van ongeveer 60 g
1 sneetje gekookte ham, in vier gesneden
4 stukjes blauwschimmelkaas
2 peren
500 g krieltjes, voorgekookt
1 citroen, sap
1 el suiker
2 el gehakte walnoten
1 el gehakte rozemarijn
boter, om te bakken
peper en zeezout

Snijd de steaks horizontaal in twee platte stukjes. Leg tussen de stukjes steak een stukje ham en een stukje blauwschimmelkaas. Spoel de peren en verwijder het klokhuis. Snijd elke peer in 8 gelijke partjes. Besprenkel met citroensap. Bak de krieltjes ofwel apart in een grote pan, ofwel in de pannetjes van het gourmetstel. Kruid met grof zeezout. Bak eerst de stukjes peer in ruim wat boter en strooi er de suiker en walnoten over. Leg er de mini cordon bleu bij en bak verder tot het vlees mooi goudbruin gebakken is, de kaas lichtjes begint te smelten en de peer karamelliseert. Serveer met de gebakken krieltjes en wat rozemarijn.

Steak en hamburgertjes op de steengrill

Voor 4 personen:

4 mini-steaks van elk ongeveer 60 g
2 teentjes knoflook
1 rode ui
100 ml rode wijn
4 el sojasaus
3 el sake
3 el mirin



2 el suiker
olijfolie
peper en zout

Voor de hamburgertjes:

250 g runder-kalfs gehakt
1 el gehakte hazelnoten
2 el gehakte walnoten
1 klein sjalotje, gesnipperd
4 sneetjes pompoen, met schil, zonder pitten
1 el hazelnotenpoeder
1 el Parmezaan, geraspt
1 teentje knoflook
olie
peper en zout

Bereiding steak:

Snipper de knoflook fijn en snijd de rode ui in ringen. Verhit wat olijfolie in een steelpannetje. Fruit knoflook en rode ui aan. Voeg sojasaus, mirin en sake toe. Blus met de rode wijn en laat inkoken gedurende 5 minuten op een zacht vuur. Voeg de suiker toe en laat nog 5 minuten verder inkoken. Breng op smaak met wat peper en zout. Bak de steaks met wat boter of olie op de steengrill of in gourmetpannetjes, volgens de gewenste gaarheid. Serveer met de saus. Lekker met rijst en gewokte groentjes.

Bereiding hamburgertjes:

Meng de $\frac{3}{4}$ van gehakte hazel- en walnoten samen met het gesnipperd sjalotje en het gehakt. Vorm er balletjes mee ter grootte van een pingpongballetje. Duw ze iets platter tot hamburgertjes. Pocheer de pompoensneetjes kort in gezouten water en laat goed uitlekken. Meng het hazelnotenpoeder met de geraspte Parmezaan en het uitgeperst teentje knoflook. Strooi over de pompoensneetjes en kruid verder nog met peper en zout. Leg de pompoensneetjes in een ingevet pannetje van het gourmetstel en gratineer onderaan. Bak op de bovenplaat ondertussen de hamburgertjes goudbruin, volgens de gewenste gaarheid. Serveer met de gegrilde pompoen. Lekker met een fris slaatje.

Varkenskroontje met crème van waterkers, frietjes en picklesmousseline



Voor 4 personen:

1 varkenskroontje van +/- 800g
4 aardappelen (bintje)
200 g tuinbonen
2 bussels waterkers
1 fijngesnipperde sjalot
een paar takjes tijm
een paar blaadjes laurier
een paar teentjes look
4 el room
1 scheutje olijfolie
boter
peper en zout

Voor de mousseline:

4 eierdooiers
250 g geklaarde boter
2 el azijn
sap van 1/2 citroen
4 el water
4 el Belgische pickles
125 ml room (opgeklopt)
peper en zout

Snijd frietjes van de aardappelen. Bak ze voor op 140°. Laat afkoelen en net voor het serveren een tweede keer bakken op 180°. Dep het varkenskroontje droog en breng op smaak met peper en zout. Kerf het vetlaagje in. Verhit in een grote braadpan (die in de oven mag) een scheutje olijfolie en een klontje boter. Braad het vlees langs alle kanten mooi goudbruin. Voeg tijm, laurier en look toe. Zet alles 1 uur in een op 150° voorverwarmde oven. Gebruik een eetlepel om het vlees af en toe te bedruipen met het olie-botermengsel. Laat het varkenskroontje nadien een kwartier rusten. (lichtjes afgedekt met aluminiumfolie) voor je het aansnijdt. Pel de tuinbonen en kook ze 3 min. in gezouten water. Koel ze af in ijswater. Stoof ze in boter met de sjalot. Breng op smaak met peper en zout. Kook de waterkers 2 minuten in gezouten water. Koel af in ijswater en mix met room en boter. Werk af met peper en zout. Optioneel: doe de puree in een spuitzak. Bereid de picklesmousseline. Laat het water, de azijn en het citroensap inkoken. Zet het vuur zachter en voeg stuk voor stuk de eierdooiers toe (het mengsel mag niet koken). Voeg tenslotte in een dun

straaltje de geklaarde boter toe. Blijf voortdurend kloppen. Breng op smaak met peper en zout en werk af met de opgeklopte room. Roer de pickles eronder. Bestrijk het midden van het bord met de picklesmousseline. Leg daarop een sneetje van het varkenskroontje. Schik daarop een rij tuinbonen en werk af met de waterkerspuree. Serveer met de frietjes.

Blanquette van kalfswangen



Voor 4 personen

1 kg kalfswangen, in blokjes
300 g kalfsgehakt
500 g kastanjechampignons
200 g kerstomaatjes (gehalveerd)
1 ui
2 laurierblaadjes
1 takje tijm
500 ml kalfsfond
1 kl azijn
1 el mosterd
60 g boter
blonde roux (optioneel)
1 teentje knoflook
bieslook
aardappelen voor puree
peper en zout

Snipper de ui fijn. Bak de blokjes kalfswangen in 1/3 van de boter rondom rond aan. Haal uit de pan. Doe nog 1/3 van de boter in dezelfde pan en bak er de gesnipperde ui in. Voeg de azijn, tijm en laurier toe. Als de ui begint te kleuren voeg je het vlees er terug aan toe. Blus met de kalfsfond. Voeg daarna de mosterd toe. Zet het vuur zachter en zet het deksel op de pot. Laat luur tot 1,5 uur sudderen. Roer regelmatig om. Rol ondertussen balletjes van het gehakt. Voeg ze in de laatste 10 minuten toe aan de kalfswangen. Breng alles nog op smaak met peper en zout en bind de saus eventueel met een blonde roux. Bak de champignons in de rest van de boter. Voeg een uitgeperst teentje knoflook toe en kruid met peper en zout. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Plet de aardappelen en maak er puree van. Verdeel enkele toefjes puree over de borden. Leg er stukjes kalfswang en enkele gehaktballetjes tussen. Werk af met de champignons, de gehalveerde kerstomaten en de saus. Bestrooi met de bieslook.