

MENU AUGUSTUS



Parelhoen gevuld met Duxelles van paddenstoelen, Groente buideltje en risotto

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Duxelles</u> 500 g bos mix paddenstoelen 1 teen knoflook 2 sjalotjes 30 g kookroom	<u>Duxelles</u> Maak de paddenstoelen schoon en snijd in zeer fijne brunoise. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Pers de knoflookteentjes uit. Zweet alles aan in wat olie en breng op smaak met peper en zout. Blus af met kookroom en laat een beetje binden. Laat afkoelen
<u>Parelhoenfilet</u> 2 varkensnetten 5 parelhoenfilets 75 g geklaarde boter	<u>Parelhoenfilet</u> Enkele malen spoelen in zout water. De filets plat slaan en vullen met de duxelles. Leg het varkensnet uit en snijd op de juiste maat. Pak er voorzichtig de gevulde filets in. Bak de filets in niet te hete geklaarde boter op kleur en braad daarna in de oven 150 graden tot een kerntemperatuur van 62°C. ca. 10 a 12 minuten.
<u>Saus</u> Scheutje cognac 10 witte truffeltapenade 2 potten kalfsfond 100 g koude boter	<u>Saus</u> Uit de braadpan het overtollige vet verwijderen, blussen met een scheut cognac, kalfsfond toevoegen, meng goed door elkaar en laat het onder regelmatig roeren inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak, voeg de truffel tapenade toe en monteer met de koude boter.
<u>Groente buideltje</u> 1½ courgettes 2 sjalotjes 1½ rode paprika's 1½ groene paprika's 150 g haricot verts 2 tenen knoflook 10 wonton vellen (25 x 25 cm) 15 g tomatenketchup ½ prei	<u>Groente buideltje</u> Leg de paprika's in een hete oven van 240°C haal zodra het vel barst de paprika's uit de oven en dompel ze in koud water. Verwijder het vel. Snijd de paprika's door, verwijder de zaadlijsten. Snijd de gewassen courgettes, gepelde sjalotjes en paprika's tot een fijne brunoise. Snijd de haricot verts in kleine stukjes. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Fruit alles aan in een beetje olie en bak beetgaar. Breng op smaak met peper en zout en de tomatenketchup. Laat het vocht van de ketchup verdampen.

MENU AUGUSTUS



	<p>Maak 14 buideltjes en bind deze af met een geblancheerd preilintje. Laat de buideltjes direct na het vervaardigen 10 minuten garen in de oven op 180°C.</p> <p>Ruim het groene van de prei ca. 30 cm in slierten snijden, blancheren en koud spoelen.</p>
<p>Risotto 200 g Arborio rijst 50 g boter 75 g gesnipperde Rode ui 2 plakjes pancetta in stukjes 1 l kippenbouillon 50 g geraspte Parmezaanse kaas 10 g gehakte platte peterselie</p>	<p>Risotto</p> <p>Smelt de helft van de boter in de olie op een middelhoog vuur en bak de ui en de pancetta, giet een deel van de bouillon toe en laat gedurende 10 minuten zachtjes sudderen. Voeg de rijst en de rest van de bouillon toe in delen toe en laat langzaam sudderen zodat het vocht in kan koken, wanneer de rijst al dente is voeg dan de resterende boter en de Parmezaanse kaas toe om het mengsel steviger te maken.</p> <p>Versier met de gehakte peterselie.</p>
<p>Eindbewerking 25 g veldsla</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Presentatie:</p> <p>Snijd de gevulde parelhoenfilets diagonaal door en verdeel over de warme borden. Schep er wat saus bij. Plaats het groente buideltje en de risotto er naast. Garneer af met een plukje veldsla.</p> 