



MENU SEPTEMBER



Truffelsoep Elysée

Ingrediënten 10 personen:

Bouillon 1,2 liter

1 kg kippenkarkassen
1 ui
1 kleine prei
1 wortel
1/2 stengel bleekselderij
1 laurierblad
1 takje tijm
3 takken peterselie
10 korrels witte peper
1 theelepeltje grof zout

Bereidingswijze:

Bouillon

Snijd de kippenkarkassen in grote stukken. Leg ze in de snelkookpan, bedek ze met water (ongeveer 2 liter) en kook ten minste 15 minuten.
Verwijder al het schuim en vet van de oppervlakte met de schuimspaan. Doe de kip met bouillon over in de snelkookpan. Schil intussen de ui en snijd hem in vieren.
Snijd de prei, wortel en stengel bleekselderij in grote stukken. Als je water van de karkassen helder is, voeg de groenten, laurier, takje tijm, peterselie, witte peper en grof zout toe. Wacht totdat het kookpunt is bereikt en laat het vuur lager worden en laat het 1,5 uur in de snelkookpannen op stand 1. En zet de kookplaat lager, maar zorg dat er druk op blijft.
Verwijder met je schuimspaan alle stukjes karkas, groenten en kruiden.
Giet dan de kippenbouillon door een fijne zeef.

Bereiding Truffelsoep

2 tl truffeltapenade per persoon .

375 g kippenborst zonder vel
1,2 liter zelfgemaakte kippenbouillon
250 g peterselie wortel
200 g wortels
200 g ontsteelde champignons
Boter

Bereiding Truffelsoep

Verwarm alvast je oven voor op 200 graden.
Bak je kippenborst rondom lichtbruin en breng ondertussen je bouillon net aan de kook. Laat je gebakken kippenborst dan 6-7 minuten verder garen en mee sudderen in je bouillon en leg daarna apart voor later gebruik. Ondertussen maak je de wortel, champignons en selderij schoon en snijd in brunoise.
Stoof de groente aan in een flinke klont boter en breng op smaak met peper en zout.
Verdeel de groenten over de soepkommen.



MENU SEPTEMBER



Eindbewerking

10 eetlepels witte Noilly Prat,

150 g foie gras
(ganzenlever)

12 plakjes bladerdeeg

3 eigeel
wat fijn zout

Eindbewerking en presentatie

Giet in elke kom 1 eetlepel Noilly Prat. Snij de foie gras, in blokjes van 1 cm. Verdeel de blokjes over de kommen.

Snij nu ook je kippenborst in zo klein mogelijke blokjes en verdeel over de kommen. Schep 2 theelepel truffeltapenade in iedere kom. Verdeel de bouillon over de kommen tot 1,5 cm van de bovenrand van de kom.

Leg per kom een plak bladerdeeg over de kom en druk op de rand lichtjes vast.

Meng het eigeel met een theelepel water en een snufje zout en kwast het bladerdeeg goed in.

Zet alles vervolgens 20 minuten in de oven op 200 graden. Kijk of het bladerdeeg goed bruin wordt maar let er op dat het niet verbrand!

Eet smakelijk met deze wereldberoemde en bekroonde truffelsoep!