

Appel-crumble met vanillesaus

2000 gr elstar appel
2 cm gemberwortel
1 st rasp en sap van citroen
4 eetl suiker
2 theel kaneel
125 gr suiker
1 eetl boter

Oven voorverwarmen op 200°
Appels schillen en in partjes snijden. Mengen met geraspte gemberwortel, citroenschil, suiker en kaneel.

Voor de crumble:
150 gr bloem
100 gr boter
50 gr suiker

Bloem en suiker. Koude boter in blokjes snijden en met je handen door het meel werken totdat er een kruimeldeeg ontstaat.
De boter moet goed koud zijn want als hij zacht wordt krijg je geen kruimels maar een gewoon deeg.
De appels met het kruimeldeeg bedekken en zo'n 35 à 40 minuten afbakken in de hete oven.

vanillesaus:
4 dl melk
2 dl slagroom
8 st eidooier
75 gr suiker
1 st vanillestokje

Melk en room bij elkaar doen in een pan, op een laag vuur verwarmen (niet koken) met het doorgesneden vanillestokje. Even laten trekken. Dooiers romig kloppen met de suiker.
Zaadjes uit het vanillestokje schrapen en terug doen bij het roommengsel.
Een beetje van het warme roommengsel al kloppend bij de dooiers doen en dan het geheel terug in de pan.
Laag vuur en blijven kloppen tot de eieren beginnen te stollen en de saus dik wordt.
De saus is goed wanneer hij aan de achterkant van een lepel blijft hangen.
Niet te lang doorgaan want dan krijg je roerei.

Boeuf Bourguignon

2,5 kg	longhaas
3 st	ui
6 teen	knoflook
2 eetl	olijfolie
2 takjes	rozemarijn
2 eetl	bloem
8 dl	rode wijn
1 st	winterwortel
250 gr	kleine sjalotjes peper en zout
1000 gr	kleine champignons

Maak het vlees schoon door het verwijderen van de vliesjes.
Bestrooi rondom met peper en bak in een grote pan rondom bruin in de olijfolie.
Haal het vlees uit de pan en leg op een ovenschaal.
Snipper de ui en de knoflook en fruit eerst de ui en later de knoflook, in de pan waar eerst het vlees in is gebakken.
Bestrooi alles met de bloem en bak al omscheppend een minuut.
blus af met de wijn.
Voeg laurier, rozemarijn en zout en peper toe.
Laat nu rustig op een laag vuurtje 15 minuten stoven.
Schil intussen de wortel en de sjalotjes.
Snijd de wortel in kleine dobbelsteentjes en halveer de sjalotten.
Voeg de wortel aan de saus toe en laat nog 10 minuten zachtjes doorkoken.

Bak de sjalotten samen met de champignons,

Plaats het vlees voor 10 minuten in de oven.

Neem uit de oven en dek af met aluminiumfolie en laat ten minste 5 minuten rusten.
Snijd het vlees in dikke plakken en schik ze op voorverwarmde borden.
Schep er wat saus over en garneer met de champignons.

Pasta:

600 gr bloem
6 st eieren
zout

Vulling

750 gr pompoen
100 gr Parmezaanse kaas
1 st eidooier
peper
60 gr blanke amandelen

Ravioli gevuld met pompoen en Parmezaanse kaas

Ravioli ripieni di zucca

De pompoen wassen en in grove stukken snijden. De stukken pompoen bakken in de oven op 180 graden tot ze gaar zijn.

Wrijf de amandelen fijn in de vijzel.

De pompoen ontvellen; mix deze vervolgens in de keukenmachine.

Voeg aan deze pompoenpuree de geraspte kaas, het eidooier, peper en amandelkruim toe.

Goed roeren met een lepel. Laat het geheel rusten.

Wanneer de puree nog niet droog genoeg is voeg er dan nogmaals Parmezaanse kaas aan toe.





Tartaar van zalm met komkommerlinten en een gepocheerd ei

tartaar

0,5 st citroen geraspt
1200 gr zalmfilet
2 dl crème fraich
peper en zout

Snijd de zalm in zo klein mogelijke blokjes en meng met de geraspte citroenschil.
Meng de creme fraiche er door heen en breng op smaak met peper en zout.

garnering

2 st komkommer
4 eetl wittewijnazijn
2 dl zonnebloemolie

Meng de azijn en de olie in een ruime kom.
Draai op de groenten molen lange slierten van de komkommer en zet deze weg in de marinade

gepocheerd ei

16 st ei
1 dl azijn

In een ruime pan 4 liter water aan de kook brengen, het zout en de azijn toevoegen.
De eieren ieder apart in een koffiekopje "breken", zorg dat de dooier heel blijft. Als het water in de pan kookt er telkens 2 eieren tegelijk in laten lopen en in 2 minuten laten stollen, dan uit het water scheppen in een ruime kom met koud water afkoelen.

Zet een steker in het midden van het bord druk de tartaar er stevig in aan, verwijder de steker, ga zo door tot alle tartaartjes zijn gemaakt.

Maak op de tartaar een 'nestje' van de komkommerlinten en plaats daar het gepocheerde ei in.