



## Menu november 2019

\*

**Gerookte eend met Mango Chutney**  
**Hertog Jan Winterbier**

\*

**Tartaar van kabeljauw chili en citroen**  
**Hertog Jan Tripel Karmeliet**

\*

**Trappistenbier kaassoep**

\*

**Gestoofte kalfswangetjes**  
**Pauwel Kwak**

\*

**Bourbon Brownies**  
**Scotch C.T.S**

\*



## Gerookte eend met Mango Chutney

### VOOR 10 PERSONEN

2 eendenborstfilet  
Zout en peper  
tijm

3 mango's  
1 rode ui  
4 tenen knoflook  
400 gr rietsuiker  
8 cm gember  
1 flesje hertog jan winterbier  
300 ml witte wijnazijn  
1 el cayennepeper  
1 tl komijn  
1 tl korianderpoeder  
Boter

Rucola  
Basilicum

### Bereidingswijze

#### Eend

Snij het vel van de filets kruislings in. Bestrooi met peper en zout en tijm en rook 15 minuten in de rookoven. Bak de filets kort aan en gaar af in de oven (180 C ) kerntemperatuur max 50 C  
Laat afkoelen

#### Mango Chutney

Schil de mango en snij in blokjes  
Snij de ui, knoflook en gember klein  
Fruit de ui, knoflook en gember in de pan  
Voeg suiker en de specerijen toe en laat sudderen tot de Suiker is opgelost  
Voeg bier en wijnazijn toe en breng aan de kook  
Voeg de stukjes mango toe en laat sudderen ( 45 min) tot gewenste dikte en koel af

#### Presentatie

Snij de eendenborst in plakken  
Leg op het bord de rucola de eendenborst een theelepel chutney en een blaadje basilicum





## Tartaar van kabeljauw chili en citroen

### VOOR 10 PERSONEN

800 gr kabeljauw zonder vel  
2 pompoenen  
4 sjalotjes  
2 laurierblad  
6 tenen knoflook  
1 chili peper  
2 citroenen  
1 liter groente bouillon  
2 dl room  
40 gr boter  
Peper en zout  
8 sprieten bieslook

4 sprieten bieslook

### Bereidingswijze

Schil de pompoenen en snij deze in stukken.  
Snij de knoflook en de sjalotjes klein  
Kook samen met de laurierbladen gedurende 20 minuten in de bouillon  
Giet af verwijder de laurier en pureer  
Voeg de room en boter toe en breng op smaak met pezo  
Zo nodig inkoken tot een puree

Bak de kabeljauw gaar in olijfolie  
Dep de kabeljauw droog  
Pluk de kabeljauw in stukjes  
Verwijder de zaadlijst uit de chilipeper en snij de chilipeper en 8 sprieten bieslook zeer fijn  
Meng met de kabeljauwstukjes en breng op smaak met citroensap en pezo

### Presentatie

Schep een lepel pompoenpuree in een kookring en dek deze af met het kabeljauwmengsel  
Garneer met de bieslook



BEREIDING POMPOENPUREE



## Trappistenbier kaassoep

### Voor 10 personen

300 gr kruimige aardappels  
300 gr winterpeen  
1 dikke ui  
2 stengels bleekselderij  
1 el milde olijfolie  
2 blaadjes laurier  
2 takjes verse tijm  
200 ml La Trappe  
Quadrupel  
2 kippenbouillontabletten  
1 liter water  
150 gram Trappistenkaas

10 gr verse platte peterselie

### Bereiding

Schil de aardappelen en winterpeen.  
Snijd de ui, bleekselderij, winterpeen en aardappelen in kleine blokjes.  
Verhit in een soeppan de olie en fruit hierin ui, laurier en tijm 5 minuten zacht tot ui glazig is.  
Voeg hierna de overige groente toe en bak 5 minuten mee.  
Schenk het bier in de pan en breng aan de kook en laat 5 minuten zacht koken.  
Voeg het water en de bouillontabletten toe en laat nog 20 minuten zacht koken.  
Rasp de kaas grof en snijd de peterselie fijn.  
Als de groente gaar is uit de soep de laurier en tijmtakken verwijderen.  
Pureer de soep met de staafmixer. Zeef de soep.  
Voeg de geraspte kaas geleidelijk toe aan de soep terwijl je blijft pureren met de staafmixer.  
Breng op smaak met peper en zout.

### Presentatie

Schep de soep in diep bord en bestrooi met peterselie.





## Gestooftde kalfswangetjes

### Voor 10 personen

10 kalfswangen  
700 ml kalfsfond  
2 flesjes Pauwel Kwak  
10 sjalotjes  
4 winterpenen  
2 stuks prei 6 tenen  
knoflook  
2 laurierblad  
2 takjes tijm  
2 takjes dragon  
4 el bruine suiker  
4 el balsamicoazijn  
Bloem  
Boter  
Peper en zout

1,5 kg vastkokende  
aardappelen  
3 eieren  
Boter  
Melk of room  
Noodmuskaat  
Peper en zout

250 gram spekblokjes  
500 gram  
oesterzwam/shitake

### Gestooftde kalfswangen

Dep de kalfswangen droog, bestrooi met peper en zout en bebloem.

Doe een scheut olie in een hete pan met dikkebodem en schroei de kalfswangen dicht

Blus af met de kalfsfond

Fruit in een andere koekenpan de gesneden sjalotjes, peen, knoflook en prei in boter aan tot de sjalotjes licht glazig zijn.

Voeg de groente toe aan de kalfswangen samen met het bier, tijm, laurier, dragon en suiker

Laat sudderen ( gesloten pan) tot wangen gegaard zijn

Haal de wangetjes uit de pan, zeef de vloeistof en reduceer tot sausdikte

Breng de saus op smaak met balsamicoazijn, peper en zout.

### Aardappelpuree

Kook de aardappelen in 20 minuten gaar

Giet af en kook droog

Stamp de aardappelen fijn voeg de drie eieren toe en roer goed door. Voeg zo nodig boter en melk/room toe

Breng op smaak met noodmuskaat, peper en zout.

Zo nodig de puree voor uitserveren verdunnen met melk/room

### Paddenstoelen en spekjes

Bak de spekjes uit in een koekenpan

Bak de paddenstoelen aan in het vet

### Presentatie

Leg eetlepels aardappelpuree op bord en strijk plat. Leg daarop de kalfswangetje

Maak op met de spekjes en de paddenstoelen

Nappeer de saus over de kalfswang





## Bourbon Brownies

### VOOR 10 PERSONEN

700 gr Bloem  
1400 gram suiker  
180 g cacaopoeder  
8 eieren  
100 g hazelnoten (blank)  
600 g ongezouten boter

600 gr poedersuiker  
2 zakjes vanillesuiker  
50 cl gesmolten boter  
6 el Bourbon

50 gram boter  
50 gram pure chocolade

25 gram pecannoten ( 10 halve)  
10 gram suiker

### Bereidingswijze

#### Brownies

Rooster de hazelnoten circa 7 a 8 minuten in de oven van 175 C op een bakplaat met papier. Laat afkoelen en maak ze grof

Meng bloem, suiker en cacaopoeder in een kom.

Klaar de boter en gebruik 500 cl ervan

Klop in een andere kom de eieren en de gesmolten boter en meng deze met het bloem-suiker cacao mengsel tot een glad beslag.

Voeg de hazelnoten toe en doe het beslag in een vierkante bakvorm ( deze invetten en met bakpapier bekleden) Bak af in 30-40 min bij 175 C . laat afkoelen.

#### Bourbonglazuur

Klop door de boter beetje bij beetje de poedersuiker

Voeg de vanillesuiker toe en roer tot een stevig glazuur

Voeg al roerend met een theelepel de bourbon toe

#### Chocolade

Smelt de chocolade samen met de boter al roerend en doe in een puntzak.

#### Pecannoten

Doe de suiker in en pan met wat suiker en karamelliseer

Voeg de pecannoten toe en stort uit en laat afkoelen.

#### Presentatie

Bestrijk de brownie met de glazuur, maak willekeurige strepen van chocolade en plaats de pecannoten.

Snij de brownies in 10 rechthoekige stukken

