

Kookssie 6 – 21 november

➤ **Gevulde portobello in bladerdeeg**

Nodig voor 4 personen: 4 vellen bladerdeeg, 4 portobello 's, 100 gr blauwe kaas, 2 el pijnboompitten, 100 gr geitenkaas, 150 gr ontdooide spinazie.

Werkwijze: haal de vellen uit de vriezer. Verwarm de oven op 200°C

Meng geitenkaas met de blauwe kaas. Laat spinazie heel goed uitlekken en druk met een lepel al het vocht eruit. Meng de spinazie bij de kaas. Schep 1 lepel pijnboompitten er dor. Snij de stelen uit de portobello en hak fijn en doe bij kaasmengsel. Verdeel het kaasmengsel over de portobello 's. leg op het bladerdeeg en vouw omhoog en druk goed aan rondom. Verdeel de rest van de pijnboompitten eover en zet in de oven oor ongeveer 25 minuten.

➤ **Wortel-pompoensoep**

Nodig voor ketel soep: 4 winterpenen, 2 blaadjes laurier, steranijs, rozemarijn, tijm, 3 teentjes look ongepeld, 1 tl jeneverbessen, 1 tl peperbollen, P+Z. 3 zoete ui, 1 el zoete ketjap, 1 kl currypoeder, kippenbouillon, room en Z.

Werkwijze: rooster de wortelen met de kruiden afgedekt in de oven voor een klein uurtje in een oven van 160°C

Schil ondertussen de pompoen en ajuin en stoof aan in wat olijfolie, doe er currypoeder en ketjap bij. Haal de wortelen uit de oven en snij in stukken, duw de look uit (kruiden worden weg gedaan). Blus met kippenbouillon. Blender alles en werk af met wat room en kruid de soep.

➤ **Penne funghi met gekarameliseerd witloof**

Nodig voor 4 personen: 500 gr penne, 4 witloofstronkjes, 2 gesnipperde sjalotten, 1 teentje look, 200 gr kastanje champignons, fijn gehakte peterselie, fijngehakte bieslook, 400 gr kipfilet in blokjes, 150 gr spekblokjes, 150 ml witte wijn, kippenbouillon, room, Parmezaan schilfers, mosterd, 1 el maiszetmeel, 1 el suiker, boter en P+Z

Werkwijze: verwarm de oven op 200°C. kuis de witloof en blancheer in gezouten water. Laat uitlekken. Snij de witloof overlans en leg in een ovenschotel die is ingevet met boter. Kruid met P+Z en strooi er wat suiker over om te karamelliseren. Zet voor 10 minuten in de oven

Bak de spekblokjes goudbruin in een droge koekenpan. Voeg sjalot, look en kip toe en roerbak. Voeg dan de champignons toe, laat even mee bakken. Blus met witte wijn en laat even inkoken. Giet er de room en bouillon bij en breng op smaak met mosterd, peterselie, P+Z. laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Los maiszetmeel op in wat water en bind de saus.

Kook de pasta beet gar in gezouten water. Verdeel de pasta over de voorverwarmde borden, schep er de kip met de champignons op en leg er telkens 2 halve witloofstronkjes bij. Werk af met de kaas schilfers