

LAVA 17 november '22

Pompoensoep geperfumeerd met rozemarijn

Ingrediënten: 4p

- 1/2 pompoen
- 1 l kippenbouillon (op smaak brengen met verse kruiden, zoals tijm, laurier, lavas, ..)
- 1 wit van prei
- 1 ui
- 3 el olijfolie
- 40 g tomatenpuree
- 1 takjes rozemarijn
- Peper zout
- 1 dl room

Werkwijze:

- De pompoen reinigen, wassen en klein snijden.
- Pitten verwijderen.
- Prei en ui reinigen, wassen en fijnsnijden.
- Groenten stoven in een weinig olie.
- Tomatenpuree toevoegen.
- Bevochtigen met water en bouillon.
- Rozemarijn toevoegen na 10 min. verwijderen.
- Laten garen en mixen en zeven.
- De soep op smaak brengen.
- Afwerken met een toefje room





Hertenkalffilet met Gevulde peer en Pastinaak puree

Ingrediënten voor 4 p

4 x 120 à 150 g hertenkalffilet

Wild Saus:

- 1 ui
 - 1 wortel
 - 1 el tomatenpuree
 - Bloem
 - ½ l Wildfonds
 - 1 dl Rode wijn
 - Laurier
 - Tijm
 - Room
-
- 2 kleine peren
 - 70 g blauwe schimmelkaas
 - 2 eetlepels honing
 - 6 noten (walnoten, ..)
-
- Gedroogde roze bessen
-
- 1 grote Pastinaak
 - 800 g aardappelen
 - Peper zout muskaatnoot
 - Boter

Werkwijze:

Saus opzetten.

- Uien, wortelen en parures van het vlees stoven in olie.
- Tomatenpuree toevoegen.
- Goed roeren.
- Bevochtigen met de wildfonds en de wijn.
- Kruiden toevoegen en langzaam laten sudderen (2 à 3 uur).
- Zeven en op smaak brengen en afwerken met room.

**Peren:**

- Peren wassen.
- Het klokhuis verwijderen en uithollen.
- Vullen met de kaas.
- Een beetje honing hierop
- Afwerken met noten en in een ovenschaal zetten.
- 10 à 20 min in de oven.

Puree:

- Breng water aan de kook.
 - Pastinaak en aardappelen schillen.
 - De aardappelen in 4 snijden.
 - De pastinaak in blokjes snijden.
 - Alles 20 à 25 min. Koken.
 - Afgieten, door een roerzeef draaien.
 - Kruiden, peper zout muskaatnoot en goed wat boter toevoegen.
-
- Het vlees Bakken in olie en boter.
 - Kort dicht schroeien, dan kruiden met peper en zout.
 - In de oven laten garen gedurende 15 min.

Alles dressereren.

Pavlova

Ingrediënten: 4 personen

- 120g eiwit of 3 eiwitten
- 100g griessuiker
- 1 el maïzena
- Citroen
- 2 blaadjes gelatine
- 100g diepvries bosvruchten
- 150g vers rood fruit
- Poedersuiker



Eventueel verse room met suiker opgeklopt

Werkwijze:

- Eiwitten wit kloppen met de handmixer. Dan de maïzena, enkel druppels citroensap en de suiker toevoegen.
- En kloppen tot je de suiker niet meer voelt.
- Op een bakpapier uitstrijken, dit mag tussen de 2 en 5 cm hoog zijn.
- Laten drogen in de oven 30 – 45 min. op 100°C.
- Deze mag niet kleuren. Als je met je vinger voelt, moet deze droog aanvoelen, anders laat je de Pavlov nog enkel minuten staan.
- Gelatineblaadjes laten weken in koud water.
- Het diepvriesfruit verwarmen en hierin de gelatineblaadjes oplossen.
- Laat afkoelen ± 15 min.
- Leg de eiwitmassa op een taartschotel of een mooi bord. Breng hier het diepvries fruit op aan, werk af met vers rood fruit.
- En Poeder suiker.
- Je kan eventueel verse geklopte en een beetje gesuikerde room erbij serveren.

Alles dresserer!!



Hasseltse Speculaas

Ingrediënten:

250 g Boter
500 g Kandijnsuiker
750 g Tarwebloem
10 g Kaneel
10 g Speculaaskruiden
1 koffielepel Maagzout
2 ei

Werkwijze:

De boterzacht kneden, dan alles de ingrediënten toevoegen tot een mooie homogene massa.

Laten opstijven in de koelkast. (liefst 1 nacht)

Dan porties van ± 70 g vormen;

Worsten van ± 8 cm lang en 2 cm hoog.

Afbakken in een voorverwarmde oven op 170°C gedurende 15 à 17 min.