

MENU December



Mosterdsoep met appel

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Kippenbouillon 2,5 ltr 4 st teen knoflook 750 g kippenpoten 50 g ui 50 g bleekselderij 50 g wortel 2 st teen knoflook 4 witte peperkorrels Bouquet garni (peterselie, tijm, laurierblad)</p>	<p>Kippenbouillon: 1,5 ltr voor de mosterdsoep en 1 ltr voor de risotto Zet de kippenpoten op met koud water. Voeg de gesneden groenten, de gekneusde peperkorrels en de bouquet garni toe. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim dat komt bovendrijven er af. Laat de bouillon minstens 2 uur trekken; regel het vuur zodanig dat het oppervlak in beweging is, zonder dat de bouillon kookt. Giet de bouillon na het verstrijken van de bereidingstijd door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef. Laat afkoelen en verwijder het gestolde vetlaagje, of ontvet de warme bouillon door met keukenpapier het vet eraf te deppen. Voor het gebruik in sauzen de bouillon na het ontvetten laten inkoken tot de gewenste sterkte.</p>
<p>Soep 4 st teen knoflook 200 g ui 55 g roomboter 55 g mosterd, grof 50 g bloem 1,5 ltr kippenbouillon 2 dl witte wijn 2 dl slagroom</p>	<p>Soep Snipper de knoflook en de ui. Smelt de boter in een kookpan en fruit ui en knoflook zonder te laten kleuren. Voeg de mosterd toe en bak deze even mee. Voeg de bloem toe en bak deze kort mee. Voeg bouillon toe in scheutjes en roer goed om klonten te voorkomen. Voeg de wijn toe, breng de soep aan de kook en laat 5 min zachtjes koken. Pureer de soep en schenk de room er al roerend bij. Bewaar tot gebruik.</p>
<p>Appel: 3 st takje rozemarijn 0,5 st rode peper 3 st Elstar appels 20 g roomboter 0,5 tl honing 0,5 st bosje dille</p>	<p>Appel Was de rozemarijn, ris de naalden er af en hak de naalden heel fijn. Snijd de peper heel fijn zonder zaden en zaadlijsten. Was de appels, snijd in vieren zonder te schillen en verwijder het klokhuis. Snijd 2 appels met schil in 5 mm blokjes en de andere appel in 30 dunne schijfjes van 2 mm dik. Smelt de roomboter en stoof hierin de appelblokjes beetgaar met 2/3 van de rozemarijn en 2/3 van de peper. Meng een beetje honing door de appel. Haal de blokjes uit de pan, bewaar de pan, en bewaar de blokjes tot afwerking. Stoof de appelschijfjes in dezelfde pan als de blokjes, met de rest van de rozemarijn en peper beetgaar; dus heel kort. Haal uit de pan en bewaar tot serveren. Neem van de dille 10 mooie takjes voor garnering. Hak de overige dille grof zonder de stelen en bewaar tot serveren.</p>

MENU December

Eindbewerking

peper en zout

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de soep, maar laat deze niet koken. Breng de soep op smaak met peper, zout.

Verwarm de appelblokjes heel kort.

Verdeel de appelblokjes over de borden. Verdeel hierover de soep en garneer de soep met een paar appelschijfjes. Strooi er wat dille over en leg er een takje dille op.

