



MENU SEPTEMBER



Bladerdeeghapje met bloedworst en appelsaus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Gerookt spek</u> 10 plakjes gerookt spek	<u>Gerookt spek</u> Verwarm de oven op 110 °C. , Leg op een bakplaat bakpapier, Daarop de plakjes spek en laat er voldoende ruimte tussen. Leg daarop nog een vel bakpapier en druk licht aan. Bak de spek in 1 uur krokant. Haal uit de oven en leg op een rek tot gebruik.
<u>Appelsaus</u> 6 el kristalsuiker 6 el balsamicoazijn 4 Elstar appels	<u>Appelsaus</u> Schil de appels en snij in blokjes van 1cm. Doe de suiker in een steelpan en verwarm op het vuur. Laat lichtjes karamelliseren. Blus af met de balsamico azijn. Voeg de blokjes appel toe. Laat zachtjes stoven tot een moes onder een deksel. Laat afkoelen en mix glad met een vork. Bewaar buiten de koeling in een afgesloten bak.
<u>Rodekoolsalade</u> 250 g rodekool. 1 kleine sjalot 1 eetlepel witte balsamicoazijn of sushi azijn. 50 g rozijnen 3 el witte port. 2 el olijfolie Peper en zout	<u>Rodekoolsalade</u> Verwijder de buitenste bladeren van de kool. Snij de rodekool op de snijmachine in dunne repen op stand 3. Snij de sjalot zeer fijn, Voeg hier de azijn toe en peper en zout. Meng dit door elkaar en zet afgedekt in de koeling weg. Wel de rozijnen in de witte port. Haal een uur voor het serveren de salade uit de koeling, Voeg de uitgelekte rozijnen met de olijfolie toe en meng door elkaar. Houd afgedekt buiten de koeling.
<u>Gefrituurde kappertjes</u> 80 g uitgelekt kappertjes 45 g zonnebloemolie	<u>Gefrituurde kappertjes</u> Laat de kappertjes uitlekken in een vergiet. Dep dan goed droog met keukenpapier. Doe een laag zonnebloemolie van ongeveer 2 cm in een kleine steelpan. Laat goed heet worden. Frituur de kappertjes tot ze openbarsten. Haal ze uit de pan en leg op keukenpapier tot gebruik.
<u>Gebakken uienringen</u> 2 zoete uien, middel groot Olijfolie Peper en zout	<u>Gebakken uienringen</u> Snijd de uien in halve dunne ringen. Giet wat olijfolie in een koekenpan en fruit de ringen op laag vuur tot ze mooi zacht zijn, maar beslist niet bruin. Kruid met peper en zout, laat afkoelen, afgedekt buiten de koeling.



MENU SEPTEMBER



<p><u>Bladerdeeghapje</u> 10 plakjes bladerdeeg uitsteekring 9 cm</p>	<p><u>Bladerdeeghapje</u> Haal het bladerdeeg uit de diepvries en laat ze ontdooien. Steek rondjes uit van 9 cm.</p>
<p><u>Bloedworst</u> 10 plakjes bloedworst van 2 mm vel verwijderd 3 eigelen uitsteekring 9 cm</p>	<p><u>Bloedworst</u> Leg de rondjes bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier. Leg hier de bloedworst plakjes op. Met daarop een theelepel gebakken uien en vouw dubbel, niet aandrukken. Klop de eigelen los en bestrijk de hapjes hiermee. Verwarm de oven op 180 °C en bak de hapjes gedurende 15 a 20 minuten. Blijf de laatste 5 minuten bij de oven controleren.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 5 g platte peterselie fijngenhakt</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Doe de appelsaus in een klein schaaltje en zet op een bord. Doe 1 eetlepel rode koolsalade op het bord. Leg het bladerdeeg hapje erbij met het spek krokant. Doe wat kappertjes rondom het bord en werk af met de platte peterselie</p>