

MENU Februari



Soep van gepofte knolselderij | briochebroodje

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Gepofte knolselderij</u> 1 grote (of 2 kleine) knolselderij 1 gesnipperd sjalotje 1 laurierblaadje 6 peperkorrels 1 teentje knoflook 5 takjes tijm 1 kl el grof zeezout 1 gr el olijfolie aluminiumfolie</p>	<p><u>Gepofte knolselderij</u> Stel de oven in op 180°C. Schil de knolselderij. Snijd de onderkant van de knol, zodat deze stevig staat. Plaats de knol op een dubbel vel aluminiumfolie. Snijd het laurierblaadje, de sjalot en de knoflookteen fijn, ris de tijm en doe dit alles in een kom. Voeg gekneusde peperkorrels, 1 kleine eetlepel grof zout en een grote eetlepel olijfolie toe. Meng alles door elkaar. Smeer de knolselderij in met het mengsel. Vouw het aluminiumfolie dicht om de knol heen. Plaats de knol 60 minuten in de oven. Laat de knol vervolgens afkoelen.</p>
<p><u>Kalfsbouillon</u> 1 kilo kalfsschenkel/ botten WUPS (wortel, ui, prei en selderij) 1 laurierblaadje 4 peperkorrels</p>	<p><u>Kalfsbouillon</u> Maak 1,25 liter kalfsbouillon. WUPS snijden, ui halveren en roosteren. Schenkel en botten in de oven op 220° C aanbraden in 20 minuten. Doe de botten en schenkel in de snelkookpan, samen met de WUPS, gekneusde peperkorrels en laurier. Voeg zoveel water toe dat alle ingrediënten onder water staan. Breng aan de kook en laat 1,5 uur werken in de snelkookpan. Zeef de kalfsbouillon en laat daarna afkoelen. Ontvet de afgekoelde kalfsbouillon.</p>
<p><u>Soep</u> 30 g boter 2 el olie 3 sjalotjes 2 teentje knoflook 1 liter kalfsbouillon 150 ml kookroom 75 ml witte wijn 225 g champignons 2 granny smith (in stukjes) 1 kg gepofte knolselderij in stukjes Sinaasappel (alleen de zeste: rest naar nagerecht) zout & peper nootmuskaat</p>	<p><u>Soep</u> Fruit gesnipperde sjalotjes in boter en olie. Snijd de champignons en fruit mee. Voeg de knoflook, de stukjes knolselderij en appel toe. Voeg de witte wijn toe en wat zestes van sinaasappel. Verwarm dit even, zodat de smaak in de knolselderij kan trekken. Breng vervolgens de kalfsbouillon aan de kook en laat ca 10 min koken. Pureer de soep en draai door de bolzeef. Voeg naar behoefte room toe. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.</p>
<p><u>Briochebroodje</u> 20 g droge gist 75 g melk 50 g suiker 500 g bloem 5 eieren</p>	<p><u>Deeg maken</u> Meng de bloem met het zout. Los de gist en de suiker op in de verwarmde melk. Voeg de melk toe aan de gesmolten boter. Voeg de gesmolten boter toe aan de bloem en roer het mengsel goed door. Voeg één voor één de eieren toe.</p>

MENU Februari



250 g boter 10 g zout 1 ei (om te bestrijken) vormpjes (ingevet) - suggestie: kleine steekringen plasticfolie	Voeg vervolgens zout toe en laat alles draaien tot het deeg van de kom loslaat. Laat het deeg rijzen tot dubbele hoeveelheid. Kneed het deeg zodat de lucht eruit is. Maak bolletjes van 30 gram. Laat de bolletjes rijzen, circa 10-15 minuten. Bak ze in de oven af gedurende 12 minuten op 175° C.
Roomboterrondje 200 g gezouten roomboter Bieslook Peterselie	Roomboterrondje Kruiden heel fijn snijden en mengen met de boter. Rolletje maken in plastic en in de koelkast plaats en om op te stijven.
Prei 2 preien boter	Prei (alleen witte gedeelte) In dunne julienne snijden en aanzetten (stoven) in de boter.
Geroosterde hazelnoten 20 g hazelnoten	Hazelnoten Roosteren in de oven en grof hakken
Eindbewerking	Eindbewerking en presentatie In het midden van een diep bord een bedje van prei plaatsen. Vervolgens een laagje soep in het bord en garneren met grof gehakte hazelnoten. Serveer het briochebroodje met de boter apart erbij. 