**Maandmenu september 2024**

**‘Aperitief**

[Kweepeer Bellini -1002-](https://www.dekookvrienden.be/kweepeer-bellini-1002/)

**Hapje:**

[Kastanje crème, geroosterde met krokante pancetta -1003-](https://www.dekookvrienden.be/kastanje-creme-geroosterd-met-krokante-pancetta-1003/)

[Coquilles, gegrilde met bloemkoolpuree en hazelnoot beurre noisette -1004-](https://www.dekookvrienden.be/coquilles-gegrilde-met-bloemkoolpuree-en-hazelnoot-beurre-noisette-1004/)

**Soep:**

**Voorgerecht:**

[Aardappel met bouchotmosseltjes in mosterdsaus met selder -1005-](https://www.dekookvrienden.be/aardappel-met-bouchotmosseltjes-in-mosterdsaus-met-selder-1005/)

**Hoofdgerecht:**

[Hertenfilet met rode wijnsaus, aardpeer en geroosterde spruitjes -1006-](https://www.dekookvrienden.be/hertenfilet-met-rode-wijnsaus-aardpeer-en-geroosterde-spruitjes-1006/)

**Nagerecht:**

[Gepocheerde peren met vanille en steranijs, geserveerd met amandelcrumble en een bolletje kastanje-ijs -1007-](https://www.dekookvrienden.be/peren-gepocheerde-met-vanille-en-steranijs-geserveerd-met-amandelcrumble-en-een-bolletje-kastanje-ijs-1007/)

**Kweepeer Bellini -1002-**

1 persoon

**Ingrediënten:**

* 100 ml prosecco
* 3 cl perensap
* 25 ml agavesiroop
* 1 takje rozemarijn

**Bereiding:**

1. Doe de agavesiroop met het takje rozemarijn in 50 ml water in een sauspannetje. Kook 5-10 minuten zachtjes op een middelhoog vuur. Haal de pan van het vuur en vis het takje rozemarijn uit de siroop. Laat volledig afkoelen.
2. Vul een glas met 5 cl van de rozemarijnsiroop. Doe er het perensap bij en vul aan met de prosecco.
3. Werk de cocktail af met het takje rozemarijn en serveer.

**Kastanje crème, geroosterde met krokante pancetta -1003**-  
1 persoon

**Ingrediënten:**

* ⁃ 5 kastanjes, gekookt gepeld
* ⁃ 75ml room 40%
* ⁃ peper en zout
* ⁃ scheutje olijfolie
* ⁃ 1 sneetje pancetta (of ontbijtspek)

**Bereiding:**

1. Bak het spek krokant in een voorverwarmde oven van 180 graden gedurende 10 a 12 minuten en leg daarna op keukenpapier. Als het spek is afgekoeld, kan je het verkruimelen
2. Stort de kastanjes op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats ze gedurende 8 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Doe ze vervolgens in een blender. Voeg de room en de olijfolie toe.
3. Breng op smaak met peper en zout
4. Werk af met de krokante pancetta crumble

**Coquilles, gegrilde met bloemkoolpuree en hazelnoot beurre noisette -1004-**

1 persoon

**Ingrediënten:**

* 1 coquille
* 1/4 bloemkool
* 1 aardappel
* 1 klontje goeie boter
* een paar hazelnoten

**Bereiding:**

1. Aardappel met de bloemkool koken en goed lang laten uitlekken. In de thermomix glad mixen met peper, zout en boter.
2. De parures van de bloemkool kort cutteren/fijnhakken en samen met de hazelnoten roosteren in de oven voor een crumble van te maken.
3. De coquille goed droog deppen en al op kamertemperatuur laten liggen, a la minute in een hete pan met olie (voor de temperatuur) en boter (voor de smaak en de kleur) kort toeschroeien. Kruiden met peper en zout.
4. De pan uitgieten en er de klontjes boter in doen voor de hazelnootboter om achteraf over de coquilles te gieten.

**Aardappel met bouchotmosseltjes in mosterdsaus met selder -1005-**

persoon

**Ingrediënten:**

* 1 grote aardappel
* 1 selderstengel
* 1 lepel goeie straffe mosterd
* 1 scheutje witte wijn
* een handje vol bouchot mosseltjes
* 25ml room 40%
* peper en zout
* een paar stengels bieslook
* goeie boter

**Bereiding:**

1. Kook de aardappel met de schil, en laat afkoelen. Hem uithollen en de stukjes aardappel bijhouden
2. De selder fijnsnijden en kort aanstoven
3. De mosseltjes erbij doen en blussen met de witte wijn. Als ze allemaal open zijn, uit de kom vissen, samen met de selder.
4. De room bij de saus doen en laten inkoken, opmonteren met boter.
5. De mosseltjes uit de schelp halen, mengen met de patatjes, selder en saus en met deze bereiding de aardappel terug vullen.
6. Juist voor het opdienen even in de oven zetten en lauw/warm serveren.

**Hertenfilet met rode wijnsaus, aardpeer en geroosterde spruitjes -1006-**

1 persoon

**Ingrediënten:**

* 200 gram hertenfilet
* 175gram aardpeer
* tijm
* rozemarijn
* look
* 1 scheut rode wijn
* bosvruchtenconfituur (of bessenconfituur)
* 1/4 bokaal wildfond (of rundsfond)
* 4 spruitjes
* een handjevol girolles (hanenkam of cantharel )
* klontje goeie boter (kamertemperatuur)
* kippenbouillon
* plantaardige olie (om aardpeer in te frituren)

**Bereiding:**

1. Vlees droogdeppen, en op kamertemperatuur laten liggen. De moment zelf kort toeschroeien, goed oversauzen met de boter (in de pan zelf de look, tijm en rozemarijn doen). Als het vlees bleu is, apart leggen op een warme plek, de pan proper maken en blussen met de rode wijn, inkoken en bouillon en confituur bij doen. Laten inkoken en opmonteren met boter.
2. Enkele schijfjes van de aardpeer met de mandoline schaven die we op het einde gaan frituren (eenmaal klaar, bestrooien met fleur de Sel) en de overschot in blokjes snijden en in water met kippenbouillon koken. Eenmaal gaar, blenderen met de boter in de thermomix.
3. De spruitjes koken in gezouten water en afkoelen. Halveren en dan kort bakken voor we serveren.

**Peren, gepocheerde met vanille en steranijs, geserveerd met amandelcrumble en een bolletje kastanje-ijs -1007-** 1 persoon

**Ingrediënten:**

* 2 gieser wilde man peertjes (stoofperen)
* 20 gram amandelen
* 1 bolletje kastanje ijs (of chocolade ijs)
* 1 vanillestok (volstaat voor 18 personen)
* 1 steranijs (volstaat voor 18 personen)
* 1 lepel suiker

**Bereiding**:

1. De amandelen roosteren en achteraf blenderen voor de crumble.
2. De peertjes schillen en blancheren in water, suiker, vanille stok en steranijs tot ze gaar zijn, de peertjes eruit halen. In 2 snijden, klokhuis er uit.
3. Ondertussen de jus zeven, terug op het vuur zetten en helemaal laten inkoken tot een siroop.
4. We serveren de peren in een diep bordje, overgieten met de siroop, werken af met het bolletje ijs en de crumble