



# GEBELOTTE DE SAINT- HUBERT WILD RAGOUT VAN WILDZWIJNFILET

---

Recept voor 4 – 6 personen

600 gram wildzwijnfilet  
100 gram gerookte spekblokjes  
250 gram kastanje champignons(1 doosje)  
150 gram boter  
100 gram boter  
120 gram bloem  
1 ui gesnipperd  
1 potje preisselbeerengelei (AH)  
rode wijn  
port  
cognac  
jeneverbessen, thijm, laurier, rozemarijn

- Maak van de filet blokjes van 1 ½ cm.
- Smelt de 150 gram boter in een grote pan en laat deze uitbruisen, en bak dan de filets stukjes hard aan.
- Blus de aangebakken filet af met een scheut rode wijn, beetje cognac en port.
- Voeg nu de jeneverbessen(8 stuks), thijm en laurier en rozemarijn toe.
- Voeg nu 1 liter groentebouillon toe.(potje)
- Laat het vlees gaar worden in 45 minuten.
- Intussen de 100 gram boter smelten in een grote pan en fruit de uien, de paddestoelen en het spek aan.
- Nu de bloem toevoegen en een roux maken met een spatel.
- Maak er een gladde massa van en voeg de gelei toe.
- Nu het vlees toevoegen met bouillon en al aan de roux, voorzichtig door elkaar roeren met een spatel.
- Als laatste wat kookroom en peper en zout uit de molen erbij doen naar eigen smaak.

Tip: Als garnituur is puree of rijst en geroerbakte witlof een lekkere combinatie  
Warme perziken uit blik of vers maken het compleet.

# BOUILLABAISSE SPECIALE VISSOEP

=====

Recept voor 4 personen

Visbouillon:

=====

1 kilo visresten of graten voor de visbouillon  
2 liter water  
1 kleine ui in ringen gesneden  
1 kleine wortel in plakjes  
1 laurierblad  
6 zwarte peperkorrels  
1 blaadje foelie en wat thijm  
1 schijf citroen

- Doe al deze ingrediënten in een grote pan en breng het aan de kook, dan laag zetten en 20 minuten laten trekken, dan de visbouillon passeren = zeven in een mengkom.

Bouillabaisse :

=====

50 gram boter	300 gram scampi's zonder kop
1 wortel in plakjes	250 gram crabsticks
3 stelen gewassen prei in ringen gesneden	250 gram kabeljauwfilet
1 teentje knoflook	500 gram verse geborstelde mosselen
1 mespunt saffraan	500 gram verse schoongemaakte tapijtschelpen
1 dl. witte wijn	
1 blikje tomaten puree 225 gram	
8 nieuwe aardappeltjes, schoongeborsteld en niet geschild	
2 eetlepels vers gehakte peterselie	

- Smelt de boter in een grote kookpan en voeg de wortel, prei en de knoflook toe, en fruit dit 5 minuten op een laag vuur.
- Voeg de saffraan en de wijn toe, en laat dit 5 minuten zachtjes koken.
- Voeg de visbouillon en alle andere ingrediënten, behalve de peterselie, scampi's en crabsticks toe.
- Breng dit alles aan de kook tot dat de schelpen en mosselen open gaan staan.
- Controleer of de aardappelen gaar zijn, want die veroorzaken lichte binding.
- Voeg als laatste de scampi's, crabsticks en peterselie toe en maak de soep naar eigen

wens op smaak met verse peper uit de molen en zeezout.

- Serveer de bouillabaisse in diepe borden met warm siabattabrood en kruidenboter.

# POTAGE CRESSONNIERE

## WATERKERSOEP

=====

Recept voor 4 personen

500 gram geschilde aardappelen

100 gram stukje bacon

1 grote ui

4 bosjes waterkers

1 ltr. groentebouillon

1 blaadje laurier

2 kruidnagels

1 theelepel thijm

2 dl. olijfolie

50 gram koude roomboter

- Maak de olijf olie heet in een grote pan met dikke bodem.
- Fruit een halve ui, thijm en de bacon aan.
- De waterkers ontdoen van de stelen, wassen en mee fruiten in de olie.
- Nu de geschilde en gesneden aardappelen toevoegen.
- De bouillon erbij en op hoog vuur aan de kook brengen.
- Prik de laurier vast met de kruidnagels op een halve ui en voeg dit bij de bouillon.
- Laat de soep zeker 45 minuten zachtjes trekken zodat de aardappelen gaar kunnen worden.
- Als de aardappelen gaar zijn is de soep gereed voor verdere behandeling.
- Haal het spek, de ui met laurier uit de soep.
- De laurier en kruidnagel verwijderen en de ui terug in de soep doen.
- Maak de soep glad met een staafmixer.
- Net zo lang de staafmixer er in houden tot het echt een mooie gladde structuur heeft.
- Maak van de bacon kleine blokjes.
- De boter in kleine blokjes met een spatel door de soep roeren.
- Voeg de blokjes bacon toe en maak de soep op smaak met zout, peper uit de molen en worcestersaus.
- Het is een pureesoep die veel in de winter wordt gegeten en is zeer voedzaam.
- De soep serveren met lekker vers bruin brood.