



# Herfst 2016

## Aperitief | Ferreira porto blanc met Tonic

---

Ferreiro witte port

Tonic

Wijnglas

- Vul het glas met één derde met Ferreira witte port
- Vul het glas verder bij met Tonic

*Tip! Serveer met wat seizoensfruit voor een feestelijke touch.*



## Hapje van het huis | Mini vijg in port met Stilton

12 personen

---

12 mini vijgen in port

100 gram Stilton

Bordjes

- Snijd de mini vijgjes in en vul ze met een stukje Stilton
- Serveer in een glaasje of houten plank bij het aperitief

*Tip! Serveer de amuse op kamertemperatuur zodat de kaas beter op smaak is.*



## Amuse | Verrine gevuld met Brillant Savarin, uienchutney en vijgenkaasdip

12 personen

---

1 Brillant Savarin

1 potje uienchutney van Smaakgeheimen

1 potje vijgenkaasdip van Smaakgeheimen

Amuse glaasjes

- Snijd de Brillant Savarin in kleine stukjes
- Schep eerst de uienchutney in het glaasje
- Daarna de Brillant Savarin
- En garneer met de vijgendip

*Tip! Ook leuk hapje voor op de borrelplank.*



## Voorgerecht | Bonbon van pastrami met herfstvulling

4 personen

---

12 plakken pastrami iets dikker gesneden  
1 zakje gemengde sla  
1 flesje frambozenvinaigrette van Smaakgeheimen  
1 bakje gemengde champignons  
1 potje grottenkruiden van de Auw Stoof  
Man with the Pan zout Frankrijk

4 bakjes  
Huishoudfolie  
Koekenpan  
Kom



- Beleg de bakjes met huishoudfolie
- Leg kruislings de plakken pastrami op de folie
- Maak de champignons schoon en snijd ze in kleine stukjes
- Bak ze bruin in een koekenpan en voeg wat olie van de grottenkruiden toe en breng op smaak met Man with the Pan zout Frankrijk
- Meng in een kom de sla, grottenkruiden, de gebakken champignons en de vinaigrette
- Leg wat gemengde sla op de pastrami en vouw de stukken ham naar binnen
- Zet even weg in de koelkast tot gebruik
- Serveer de bonbon in het midden van een bord en garneer met wat overgebleven sla, champignons en de frambozenvinaigrette

*Tip! Laat de bonbon een beetje op kamertemperatuur komen zodat het nog beter op smaak is als het wordt geserveerd.*

## Hoofdgerecht | Diamandhaas met truffeltapenade

4 personen

---

4 stukjes diamandhaas (125 gr per stuk)  
100 gram truffeltapenade  
4 plakken Parmaham  
Man with the Pan zout Italië

Snijplank  
huishoudfolie  
4 prikkers  
4 kleine ovenschaaltjes of 1 grote ovenschaal  
2 pannen  
1 kom



### ***Diamandhaas met truffeltapenade***

- Leg de diamandhaas op de snijplank met huishoudfolie er bovenop
- Maak de lapjes wat platter door met een pan er op te slaan en kruid ze met het zout
- Smeer de lapjes in met de tapenade

- Leg op de tapenade een plakje ham
- Rol het vlees op en zet er een prikker in
- Bak het vlees in een koekenpan

*Tip 1! Zorg dat het vlees op temperatuur is voordat het wordt gebakken.*

*Tip 2! U kunt het vlees vantevoren kort aanbraden in de pan. Zodra uw gasten zijn gearriveerd schuift u het in de oven tot de gewenste garing*

## Nagerecht | Gevuld zoet appeltje met kaneelijs

4 personen

---

- 4 appels
- 4 kaneelbeschuitjes verkruid
- 100 gram studentenhavermix
- 2 eetlepels Caramelz
- 4 bolletjes kaneelijs

Braadslede of kleine ovenschaal

Appelboor

Scherp mes

Ijsbolletjetang



- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Was de appel en snijd het topje van de appel af
- Boor uit de appels het kroontje en maak het gat wat groter met een scherp mes
- Hak de notenmix in fijnere stukjes en meng deze met de caramelz
- Vul de appels met de notenmix
- Smeer de appel in met de caramelz en strooi de verkruidde kaneelbeschuitjes er over
- Bak de appels 15/20 minuten in de oven
- Serveer op een mooi bord met wat overgebleven noten en plaats het hoedje van de appel terug. Maak een mooi bolletjes van het ijs en serveer daarbij.