



la Couronne
SLAGERIJ TRAITEUR

— SPECIAAL VOOR U SAMENGESTELD —

DECEMBER

SINDS
2005

Havenstraat 4 · 4553 AV Philippe · 015 - 49 10 59 · www.slagerijlacouronne.nl

Terrine van bospaddestoelen

INGREDIËNTEN

200 g gekookte ham, in plakjes gesneden
1 blokje paddestoelenbouillon
1 glas frisse witte wijn
300 g verschillende soorten verse paddestoelen, liefst met fungi porcini
4 blaadjes gelatine, in koud water geweekt
zout, peper
blaadje sla, bij het serveren
notenolie of rucolakiemen, bij het serveren
Extra: kleine cakevorm, bekleed met plasticfolie

BEREIDING

Leg $\frac{3}{4}$ van de ham op de bodem en tegen de kanten van de cakevorm – laat de plakjes ruim over de rand hangen. Verwarm 100 ml water, voeg het bouillonblokje en witte wijn toe, proef, en voeg zonodig nog zout toe. Breng de bouillon daarna aan de kook, voeg de paddestoelen toe en laat ze 5 minuten zachtjes koken. Schep de paddestoelen uit de bouillon, voeg de gelatine toe roer even door. Voeg de paddestoelen weer toe, laat even afkoelen en voeg de rest van de ham toe. Vul de vorm hiermee, dek af met de overhangende ham en zet iets zwaars op de vorm. Laat door en door afkoelen. Haal de terrine uit de vorm door die kort in heet water te houden zodat hij makkelijk loslaat. Snij met een scherp mes in plakken en serveer met een blaadje sla, besprenkeld met notenolie of bestrooid met wat rucolakiemen.

Koteletjes van wild zwijn met gekarameliseerde peer en vijg

INGREDIËNTEN

8 koteletten van wild zwijn
zout
peper
75 gram boter of margarine
3 sjalotjes, fijngesneden
3-4 eetlepels limoensap
3 dl wildfond
voor het fruit
50 gram boter of
margarine
50 gram suiker
3 eetlepels honing
2 peren, ongeschild
4 vijgen, in vieren
gesneden

WIJNSUGGESTIE

Pinot noir van l'Herbe
Sainte en fruitige wijn met
aroma van rijpe kersen en
donker fruit

BEREIDING

Smelt de boter, voeg de suiker en de honig toe en laat het mengsel op zacht vuur heel lichtbruin karameliseren. Snij elke peer in 8 partjes, verwijder het klokhuis. Leg de peren en vijgen in de karamel en bak ze 5-10 minuten op zacht vuur. Keer ze af en toe voorzichtig om. Bestrooi de koteletten met zout en peper en bak ze in 6-8 minuten rondom bruin en gaar in 40 gram boter. Bewaar de koteletten afgedekt op een warme plaats. Bak de sjalotten circa 3 minuten in het achtergebleven braadvet. Voeg het limoensap en de fond toe en laat de saus op hoog vuur tot de helft inkoken. Roer er van het vuur af 35 gram koude boter door. Serveer de koteletten met de saus, het gekarameliseerde fruit en aardappelkoekjes.

Bokkenpootjes van tiramisù

INGREDIËNTEN

2 eieren
1 vanillestokje
50 g fijne suiker
250 g mascarpone
1 el witte rum of
koffielikeur
200 ml afgekoelde
espresso
24 lange vingers (het liefst
mooie brede van de
banketbakker)
cacao
Extra: spuitzak met grote
gladde spuitmond

BEREIDING

Splits de eieren en splijt het vanillestokje. Klop met de mixer de dooiers met de suiker en het vanillemerg bleek en romig. Mix er dan op de langzame stand de mascarpone en rum door tot het mengsel mooi glad en dik is. Klop de eiwitten stijf en spatel het schuim luchtig door de mascarponecrème. Schep de tiramisù in een spuitzak en laat in de koelkast minstens 60 min opstijven. Schenk de espresso in een bakje, iets groter dan de koekjes. Dompel de helft van de lange vingers met de onbesuikerde kant een klein stukje in de koffie en leg ze met de koffiekant naar boven op een werkblad. Spuit er een dikke laag tiramisù op (uitsmeren met een theelepeltje lukt eventueel ook). Dompel de rest van de lange vingers in de koffie en druk ze op de tiramisù. Leg op elk bord 2 bokkenpootjes en strooi er cacao over.