



*La Couronne*

SLAGERIJ, TRAITEUR

SPECIAAL VOOR U SAMENGESTELD

JANUARI - FEBRUARI

SINDS  
2005

Havenstraat 4 · 4553 AV Philippine · 0115 49 10 59 · [www.slagerijlacouronne.nl](http://www.slagerijlacouronne.nl)

# Winterse salade met blauwe kaas, walnoten, peer en uitgebakken spekjes

## INGREDIËNTEN

400 g slamelange  
100 g rucola  
8 el blauwe kaas  
200 g grof gehakte walnoten  
200 g spekreepjes van ontbijtspek  
3 takjes tijm  
peper  
3 el balsamico-azijn  
3 el honing voor de salade  
5 el olijfolie  
4 peren  
4 el honing

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de peer netjes en snijd het klokhuis eruit. Halveer de peer en leg de twee helften met de platte kant naar boven op een bakplaat. Lepel de honing over de twee helften dat ze overal bedekt zijn. Bak ze 10 minuten op 180°C. Laat de peren afkoelen en snijd ze in plakjes. Je hebt voor 1 persoon ongeveer een halve peer nodig, dus je hebt wat over. Bak de spekjes uit in een pan met een klein beetje boter. Maak de dressing door 1 eetlepel balsamico-azijn, een kneepje honing en 2 eetlepels olijfolie goed in een schaal te mengen met een garde. Doe de slamix en de rucola in een schaal. Voeg de helft van de dressing toe en schep het geheel goed door. Doe de salade in een saladebord. Verdeel de 2 eetlepels blauwe kaas goed over de salade en bestrooi met een klein handje (grofgehakte) walnoten en de spekjes. Steek de plakken peer in de salade of leg ze erop. Maak af met nog wat dressing en maal tot slot wat peper over de salade en garneer eventueel met een takje tijm.

## Gemarineerd konijn met seizoensgroenten

### INGREDIËNTEN

4 konijnenbouten, halveren  
1 dl olijfolie  
150 g wortelen  
400 g aan raapjes, peultjes,  
uitjes en broccoliroosjes  
1 gele courgette  
4 dl kalfsfond  
4 dl witte wijn  
2 dl room  
1 kruidenbosje  
2 el fijngehakte peterselie  
2 el salie  
300 g aardappelen (bintjes)  
100g pitloze zwarte olijven  
2 eidooiers  
1 dl olijfolie  
peper, zout, nootmuskaat  
Takjes salie

### WIJNSUGGESTIE

Syrah van l'Herbe Sainte

### BEREIDING

Was de konijnenbouten in koud water en droog ze goed af. Marineer het vlees een nacht in de olijfolie, wijn, peper, zout en kruidenbosje. Giet de marinade af (bewaren) en bak het vlees licht aan. Voeg de marinade, 5 dl water, fond, kruidenbosje toe en kruid met peper en zout. 30 minuten zachtjes koken en verwijder bovendrijvend schuim en vet. Snij de groenten in staafjes. Doe de wortelen, de raapjes en de uitjes bij het vlees. Laat nog 15 minuten koken en voeg er dan de broccoli, de courgette en de peultjes aan toe. Schep, na nog eens 5 minuten koken, alles uit het kookvocht. Kookvocht inkoken tot de helft. Voeg er de room en de gehakte groene kruiden bij. Kook ondertussen de geschilde aardappelen en rasp ze. Voeg er de eidooiers, de olie, peper, zout en muskaatnoot bij. Hak de olijven in stukjes, roer ze door de aardappelrasp en bak er koekjes van in olijfolie. Lepel de groenten op een warm bord en schik er het vlees en de koekjes op. Lepel de saus erbij en versier met takjes salie.

## Mango verrassing

### INGREDIËNTEN

2 rijpe mango's  
½ citroen  
2 dl slagroom  
50 g suiker  
¾ dl medium dry sherry  
mespunt kaneel  
mespuntje nootmuskaat

### BEREIDING

Schil de citroen en snijd hem in flinterdunne plakjes. Roer de suiker, kaneel en nootmuskaat door de sherry en voeg de citroen daar aan toe. Laat dit mengsel 1 uur rusten, zodat de smaken goed vrij komen. Schil de mango's en snijd ze in stukjes. Houd eenderde deel van de mango apart en pureer de rest. Zeef het sherrymengsel en roer het door de mangopuree. Klop de slagroom stijf en spatel het mangomengsel erdoor. Verdeel de mangoslagroom over 4 coupes, garneer met de apart gehouden mango en strooi er wat kaneel over.