



*la Couronne*  
SLAGERIJ TRAITEUR

— SPECIAAL VOOR U SAMENGESTELD —

**NOVEMBER**



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

## Rijkelijk gevulde bospaddestoelensoep

### INGREDIËNTEN

4 a 5 lente/bosuitjes  
500 g gemengde paddestoelen (oesterzwammen, kastanje en grotchampignons, shii-takes)  
50g boter  
1 el gehakte tijm (vers of diepvries)  
4 dl kruiden of groentebouillon  
1 dl witte wijn  
2 dl melk  
2 dl kookroom  
peper en zout

### BEREIDING

Hak de lente/bosuitjes fijn en houd het loof apart. Borstel 400 g paddenstoelen of veeg ze schoon en snijd ze in stukjes. Verhit de helft van de boter en bak hierin de uitjes en paddenstoelen 3 minuten. Voeg de tijm, bouillon, witte wijn en melk toe en kook zachtjes 10 minuten. Borstel de rest van de paddenstoelen schoon, snij ze in plakjes en bak ze in de rest van de boter goudbruin. Pureer de soep met de staafmixer of in een keukenmachine. Roer de kookroom en de gebakken paddenstoelen erdoor en verwarm de soep. Voeg peper en zout naar smaak toe en bestrooi de soep met het fijn gesneden loof van de lente/bosuitjes.

*Tip* maak de soep iets pittiger door er 1 tl kerriepoeder aan toe te voegen. Het is ook lekker om 1 el grove mosterd door de soep te roeren.

# Stoofpotje van hert met rode port en kruidkoek

## INGREDIËNTEN

1 winterwortel  
2 uien  
1/3 knolselderij  
1125 g hertsukade  
3 el bloem  
150 g roomboter  
6 jeneverbessen, gekneusd  
6 takjes tijm  
3 verse blaadjes laurier  
1 kaneelstokje  
300 ml rode port  
3 el rode wijnazijn  
500 ml krachtige wildfond  
3 sneetjes kruidkoek  
zeezout en zwarte peper

## WIJNSUGGESTIE

Cabernet Franc van Domaine de Mairan, een mooie volle wijn, ideaal voor bij uw gerechten met hert

## BEREIDING

Schil de winterwortel en knolselderij en snij ze in blokjes. Pel de uien en snij ze in halve ringen. Snij de sukade in blokjes van 3 bij 3 centimeter of laat dit door ons doen. Bestrooi het vlees met zeezout en zwarte peper uit de molen en bestuif met bloem. Smelt de boter in een stoof- of braadpan en laat uitbruisen. Voeg het vlees toe en bak in circa 4 minuten rondom bruin. Voeg alle groenten toe en laat circa 2 minuten op hoog vuur meebakken. Voeg de kruiden en specerijen toe. Blus af met rode port en wijnazijn en breng aan de kook. Voeg de wildfond toe en laat de hertenstoof op laag vuur circa 3 uur stoven tot het vlees zacht is. Voeg zodra het vlees gaar is, de kruidkoek toe om de saus te binden. Haal voor het serveren de laurier, jeneverbessen, kaneel en tijm uit de hertenstoof.

*Tip* U kunt dit gerecht tot maximaal 3 dagen van tevoren bereiden.

## Witte chocolademousse met stoofperen

### INGREDIËNTEN

450 g slagroom  
6 g gelatineblaadjes  
55 g likeur naar keuze (wij  
gebruikten '43' likeur)  
175 g witte chocolade  
cantuccini koekjes, ver-  
krumeld  
flinke handvol blauwe bes-  
sen  
stroperige stoofperen

### BEREIDING

Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn. Breng de slagroom aan de kook en voeg dan de uitgeknepen gelatineblaadjes toe. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe dit in een ruime schaal. Voeg dan het kokende mengsel toe en laat de chocolade al roerend smelten. Laat afkoelen en minstens anderhalf uur goed koud worden in de koelkast. Maak ondertussen de stoofperen. Snijd de warme stoofperen in iets kleinere stukjes. Klop het witte chocolademengsel met de handmixer tot een luchtige mousse, niet te lang kloppen! Schep de chocolademousse in de spuitzak en spuit een laagje mousse in een champagneglas. Verdeel hierover een paar stukjes stoofpeer met wat siroop en ga weer verder met de mousse. Strooi er een paar blauwe bessen over en begin weer opnieuw. Ga zo verder totdat het glas vol is en eindig met de mousse. Strooi er tot slot wat verkrumelde cantuccini koekjes overheen en serveer.