

Proeverij voorgerechten Oogst van het Seizoen

4 Voorgerechtjes voor 4 personen

Dit voorgerecht is een **proeverij van vier verschillende voorgerechten** met ingrediënten uit het **seizoen**.

Bietencarpaccio met geitenkaas en walnoten, Paddenstoelenragout in bladerdeegbakje, Vijgen met blauwe kaas, walnoten, honing en parmaham en Pompoensoepje.



Leuk om op een schaal op tafel te zetten en met elkaar van te **delen** en te **genieten**!

• Bietencarpaccio met geitenkaas en walnoten

Ingrediënten:

- 4 grote rode bieten (gaar en geschild)
- 2 kleine sinaasappels
- 100 gram verse geitenkaas
- 4 handen walnoten

Voor de dressing:

- 60 gram rucola + extra voor garnering
- Flinke scheut olijfolie
- Scheutje honing
- Wat citroensap, peper en zout naar smaak

Bereiding:

1. Snijd de rode bieten in heel dunne plakjes. Met een dunschiller, mandoline of scherp mes. Verspreid dit over twee borden.
2. Pel de sinaasappel en snijd in stukjes.
3. Leg de sinaasappelstukjes samen met wat verbrokkelde geitenkaas en de walnoten op de bieten.

4. Mix (met een staafmixer of keukenmachine) de ingrediënten voor de dressing door elkaar.
5. Proef en breng eventueel verder op smaak.
6. Verdeel de dressing over de opgemaakte borden. Maak als laatste af met nog wat blaadjes rucola.

• Paddenstoelenragout in bladerdeegbakje

Ingrediënten:

- 400 gram gemengde paddenstoelen schoongemaakt en in reepjes
- 2 sjalotjes gesnipperd
- 2 teentjes knoflook fijngehakt
- 50 gram boter
- 60 gram bloem
- 400 ml paddenstoelenbouillon afgekoeld
- 4 takjes tijm gerist
- 1 takje rozemarijn gerist en gesneden
- 2 takjes dragon geplukt en grof gesneden
- 4 bladerdeegbakjes (kant en klaar)
- 1 takje peterselie

Bereiding:

1. Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen samen met de tijm en rozemarijn op redelijk hoog vuur bruin. Haal uit de pan en leg op een bord.
2. Smelt in dezelfde pan de boter en laat uitbruisen. Voeg de gesnipperde sjalot en knoflook toe en laat rustig aanfruiten. Voeg dan de bloem in één keer toe en meng goed. Laat onder voortdurend roeren een paar minuten rustig bakken.
3. Voeg dan in 3 delen de paddenstoelenbouillon toe, zorg dat het goed is opgenomen voor je het volgende deel erbij doet.
4. Roer dan de paddenstoelen en dragon erdoor, breng op smaak met peper en zout.
5. Bak de bladerdeegbakjes volgens de instructie op de verpakking.
6. Vul de bakjes met de ragout en garneer met peterselie.

• Vijgen met blauwe kaas, walnoten, honing en parmaham

Ingrediënten:

- 12 rijpe vijgen
- Blauwe kaas stilton
- Honing neem de hoeveelheid die jij lekker vindt
- Walnoten neem zoveel je wilt

- 12 plakjes parmaham

Bereiding:

1. Snijd de vijgen aan de bovenkant kruislings in tot bijna op de bodem van de vijg, maar let goed op dat je hem niet helemaal doormidden snijdt.
2. Verkruimel een beetje blauwe kaas en hak de walnoten grof door
3. Pak een plakje Parmaham en zet de vijg op het uiteinde van een plakje. Draai vervolgens de parmaham om de onderkant van de vijg.
4. Maak met je vingers heel voorzichtig de bovenkant van de vijg iets wijder zodat je het gemakkelijk kan vullen.
5. Vul de vijgen met wat stukjes blauwe kaas en walnoot en druppel er wat honing overheen.
6. Zet ze op een leuk bordje of op de borrelplank/ voorgerechtenplank en geniet ervan!

NB: verse vijgen hoeft je niet te schillen, je kan ze lekker met schilletje en al opeten.

• Pompoensoepje

Ingrediënten:

- 3-4 sjalotten
- 3 tenen knoflook
- 1 rode peper
- 1 winterwortel
- 1 tl kurkuma
- Olijfolie
- 1 oranje bolpompoen 1-1,2 kg
- 2 laurierblaadjes
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 liter groentebouillon
- Zout en peper
- Verse peterselie
- Crème fraîche
- Pompoenpitten

Bereiding:

1. Pel en snipper de sjalotten. Pel en pers de knoflook uit. Was de rode peper, verwijder eventueel de zaadlijsten en snijd in kleine stukjes.
2. Was en schil de winterwortel en snijd in blokjes van 1 cm.
3. Snijd de pompoen in stukjes van 2 cm. (Tip: lepel de zaadjes uit de pompoen en maak hier geroosterde pompoenpitjes van).
4. Verhit een scheut olijfolie in een soeppan en bak hierin de ui, knoflook, rode peper en kurkuma op een hoog vuur gedurende 2-3 minuten.
5. Voed de pompoen en winterwortel toe en bak 1 minuut mee.

6. Giet de bouillon erbij, samen met de laurierblaadjes en tijm en breng aan de kook. Verlaag daarna het vuur naar middelmatige temperatuur en laat 40 minuten doorkoken.
7. Haal de pan van het vuur, verwijder de laurierblaadjes en pureer de pompoensoep met een staafmixer of in een blender.
8. Breng op smaak met peper en zout
9. Schep de soep in een kom of een bord en garneer met een dot creme fraiche, de peterselie en geroosterde pompoenpitjes.

Eet smakelijk!