Woensdag 12.11 : 40 dames waagden zich aan het proeven van een Champagne, Pouilly Fumé, Chablis, Saint Emilion, Gigondas, Saint Estèphe en om af te sluiten een lekker Sauternes.

De foto’s spreken voor zich !

De geproefde gerechtjes bij de wijnen :

*‘mini’ Pomme Moscovite*

Aardappeltjes gaarkoken en in de oven ‘poffen’ met wat boter, grof zeezout en peper. Serveren met lepeltje zure room en lompviseitjes, op een bedje van tuinkers.

*Toast met paté en pompoenconfituur*

*Quiche met gerookte zalm, gestoofde prei en geitenkaas*

Kruimeldeeg blind voorbakken in oven. Prei stoven, gerookte zalm in reepjes snijden. 8-tal eitjes klutsen, mengen met prei, zalmreepjes, peper, zout, paprikapoeder, handvol gerapte kaas, geutje room.

Mengsel in deeg gieten, bovenop plakjes geitenkaas leggen en bakken tot gaar.

*Tijgergarnalen met komkommersaus*

Tijgergarnalen pellen en minstens 2 uur laten marineren in ketchup, lookpoeder, peper, citroensap of geutje azijn en geutje olijfolie. Bakken in olijfolie.

Zaadlijst uit komkommer halen, in blokjes snijden, bakken in olijfolie met ui en look, provençaalse kruiden toevoegen en light room. Saus laten inkoken tot gewenste dikte (of beetje bijbinden).

*Kipfilet met cognacsaus en gebakken witloof*

Kipfilet kruiden en aanbakken in boter. Uit pan halen en warm houden in oven. Pan blussen met flinke geut cognac en room, bouillonblokje toevoegen voor meer smaak. Bakresten goed losschrapen.

Saus zeven en laten inkoken. Kipfilet in schijfjes snijden en serveren met de saus. Hazelnoten grillen, laten afkoelen en pletten. Geplette hazelnoten overstrooien. Lekker met gebakken witloof (witloof fijn snijden en bakken in beetje boter, kruiden met peper en zout en wat bijzoeten met rietsuiker).

*Lamsburger met ratatouille*

Zaadlijst uit courgette halen en in blokjes snijden, paprika schillen en versnijden, aubergine in blokjes snijden, ui versnipperen. Ui en look aanstoven in olijfolie. Courgette, paprika en aubergine, takje thym en laurierblad toevoegen en mee laten stoven. Tomato pasato, tom puree en bouillonblokje toevoegen. Kruiden met peper, zout, paprikapoeder en cayennepeper. Eventueel binden met wat bloem en water/melk. Op het einde wat provencaalse kruiden toevoegen. Lamsburgers bakken.

*Boeuf bourgignone*

Rundsstoofvlees aanbraden in pan. Ui toevoegen, wortel, thym, laurierblad, tomatenpuree. Spekblokjes bakken en bijvoegen. Blussen met geutje cognac, bouillon en rode wijn bijgieten. Een uurtje of 2 traag laten sudderen.

Vlees en groenten uit de saus scheppen. Saus laten inkoken en binden. Afkruiden, eventueel suiker bijvoegen. Voor een vollere smaak een klein stukje fondantchocolade toevoegen.

Vlees en groenten terug bijvoegen.

*Kaas: roquefort en Vieux Liège*

*Breugheltaart*