

Salade van bospaddestoelen met truffelolie

250 g gemengde wilde paddestoelen
olijfolie
1 kleine aubergine
1 eetl truffelolie
4 linten courgette, geblancheerd
1 tomaat, zonder schil en zaad in stukjes gesneden
1 eetl fijngehakte tuinkruiden
4 eetl olijfolie
1 eetl basamicoazijn

Maak de paddestoelen zorgvuldig schoon, scheur ze in stukjes en bak ze in een beetje olie. Snij de aubergine in de lengte doormidden, smeer hem in met olie en leg hem een half uur in de oven op 200 graden. Schep het gare vruchtvlies eruit en snijd het in kleine blokjes. Meng de tomaatblokjes, tuinkruiden en olijfolie, peper en zout. Meng de paddestoelen en aubergine door elkaar met de truffelolie, maak op smaak met peper en zout. Maak hiervan een torentje op de borden. Drapeer hier omheen een courgettelint. Schep de dressing er omheen en maak tot slot 'oogjes' in de dressing door er de balsamico-azijn in te druppelen.

Knapperige eend met lavendel-honingsaus, rode en witte kool en zonnebloemknoedels

1 eend
300 g rode kool, fijngesneden
1 eetl boter
½ ui
1 theel karwijzaad
1 theel (rode) wijnazijn
1 theel suiker
300 g witte kool, fijngesneden
1 eetl boter
½ ui
1 theel (witte) wijnazijn
1 theel suiker

voor de saus:
300 ml vleesfond
100 ml rode wijn
takje lavendel
1 eetl honing
klontje boter

voor de knoedels:
500 g kruimige aardappels
1 ei
80 g bloem
80 g griesmeel

handje zonnebloempitten

De eend van binnen en buiten insmeren met peper en zout, aanbraden en in de oven verder garen, regelmatig bedruipen met het vet zodat het vel knapperig wordt.

Saus: Laat de fond met wijn en honing reduceren. Laat de lavendel op het laatst 1 minuut meetrokken. Giet door een zeef en roer de boter erdoor.

Voor de rode en witte kool: smelt in twee pannen elk 1 eetlepel boter en doe de helft van de ui in de ene en de helft in de andere pan. Voeg aan de ene de rode kool, karwijzaden, azijn suiker, peper en zout toe. Aan de andere de witte kool, witte wijnazijn, suiker, peper en zout. Laat de koolsoorten 10 minuten smoren.

Knoedels: kook de aardappelen in de schil, pel ze en maak ze fijn. Voeg het ei, de bloem en griesmeel en een halve theelepel zout toe en kneed met de hand tot een stevig deeg. Meng de zonnebloempitten erdoor en vorm vier langwerpige knoedels. Kook ze in ruim water 15 minuten; halverwege omkeren.

Borden opmaken: leg in een kookring op elk bord een laagje witte kool, daar op een laagje rode kool. Snijd de knoedels schuin doormidden en zet ze rechtop op het bord. Verdeel de eend in mooie stukken en leg ze op de borden. Schep er een beetje van de saus omheen.

Boheemse pannenkoekjes met blauwe bessen

Blaauwe bessen

voor de vulling:

100 g kwark

100 ml slagroom, stijfgeklopt

het merg van 1 vanillestokje

50 g suiker

kneepje citroensap (naar smaak)

1 eiwit, stijfgeslagen

voor het beslag:

1 ei

150 g bloem

3-4 dl melk

1 mespunt zout

2 eetl boter

Klop alle ingrediënten voor de vulling door elkaar, behalve het eiwit. Spatel het stijfgeslagen eiwit als alles goed gemengd is voorzichtig door het mengsel. Zet het tot gebruik in de koelkast.

Meng de ingrediënten voor het beslag en bak hiervan vier flensjes in een beetje boter. Houd ze warm.

Schep de vulling op de flensjes en serveer de blauwe bessen erbij.