

# Fantasie van agnèssorelsoep, gerookte eendenborst en wildpastei

## 1. BENODIGDHEDEN

### Uienconfituur

- 300 gr uien – 200 gr suiker
- 2.5 dl witte wijn – 2,5 dl water
- 1 eetlepel roze peper op sap

### Portogelei

- 1,5 dl rode porto – 50 gr suiker
- 4 gelatineblaadjes

### Agnèssorelsoep

- 1 ui – 1 staaf prei
- 1½ l kippenbouillon water en 3 blokjes kippenbouillon
- 1 kleine kippenfilet
- 2 dl room
- roux: 30 gr boter – 40 gr bloem
- garnituur: 250 gr champignons – 200 gr fijngesneden gerookt spek – bieslook

### Gemengde salade met okkernoten

- gemengde salade
- 100 gr gehakte okkernoten
- notenolie – frambozenazijn – peper en zout

4 dikke pijlen witloof – veenbessenconfituur

4 jonagold appels – boter – suiker

8 x 4 = 64 plakjes gerookte eendenborst

8 kleine plakjes wildpastei

balsamicocrème



## 2. BEREIDING

---

### Uienconfituur

1. Snij de uien zéér fijn, voeg de suiker, de witte wijn en het water toe.
2. Laat inkoken tot een stroperige massa, voeg de roze peper toe en laat kort doorkoken.

### Portogelei

1. Laat de gelatine weken in koud water.
2. Warm de porto en laat hierin het gelatineblaadjes smelten.
3. Laat opstijven in de koelkast.
4. Snij de portogelei in dobbelsteentjes.

### Agnèssorelsoep

- **Soep**
  1. Reinig de prei en ui en snij fijn.
  2. Stoof de prei en ui tot ze glazig zijn.
  3. Voeg hieraan de kippenbouillon en kippenfilet toe.
  4. Laat 10 minuten zachtjes koken.
  5. Maak een roux van boter en bloem (boter smelten, bloem toevoegen en omroeren).
  6. Haal de kippenfilet uit de bouillon.
  7. Voeg de roux en room toe. Mix de soep tot ze zeer glad is.
- **Garnituur**
  1. Versnijd de champignons in halve schijfjes en stoof ze gaar.
  2. Bak het spek in een pan zonder vetstof en ontvet.
- **Afwerking**
  1. Voeg de gestoofde champignons, fijn versneden kip en spek toe.
  2. Laat even doorkoken.
  3. Controleer de smaak.
  4. Schenk in voorverwarmde kopjes.

### Appel

1. Snij de appels in 4, schil ze en snij telkens in 4 gelijke schijfjes.
2. Bak in boter en laat karamelliseren (zeer zorgvuldig).

### Schikking per bord

1. Schik de 4 schijfjes appel in een waaier op het bord.
2. Leg de gemengde salade in het midden van het bord.
3. Besprenkel met notenolie, frambozenazijn en kruid met peper van de molen.
4. Bestrooi met de gehakte walnoten.
5. Steek 2 witlofblaadjes in de salade en vul deze op met veenbessenconfituur.
6. Schik de gerookte eendenborst en de wildpastei hierrond.
7. Garneer met uienconfituur, balsamicocrème en portogelei.
8. Maal er nog wat verse peper rond.
9. Zet er een klein kopje hete soep bij.