

## Schuilen voor ijspegels, gure wind en sneeuwstormen

### Voorgerecht

#### Cappuccino

400 gr bospaddestoelen\*  
6 dl gevogelte of kipbouillon  
2,5 dl slag- of koksroom  
2 sjalotjes  
1 teen knoflook  
1 1/2 dl volle melk  
50 ml olijfolie

\* Of een combinatie van bospaddestoelen en/of champignons en/of gedroogde morilles.

### Tussengerecht

#### Zalm

4 x 80-90 g zalm  
olijfolie

#### Knolselderijpuree

600 g knolselderij  
150 ml volle melk  
75 g roomboter  
melk en roomboter om te verwarmen

#### Asperges

12 groene asperges

#### Hollandaise saus

6 eierdooiers  
60 g castriq  
250 g gezouten roomboter

#### Castriq

1 dl witte wijn  
50 g azijn  
50 g water  
1 vers laurierblaadje  
5 peperkorrels  
1 takje verse tijm  
2 sjalotjes  
ijsblok zakjes

### Hoofdgerecht

#### Kalfssukade en saus

800 g kalfssukade aan één stuk zonder vlies  
1/2 winterwortel  
1/2 prei  
1/4 knolselderij  
2 grote uien  
4 tenen knoflook  
1/2 liter rode wijn  
1 liter kalfsfond  
8 jeneverbessen  
4 verse laurierbladeren  
8 peperkorrels

#### Rodekool

800 g rodekool  
1/2 liter rode wijn  
2 dl sinaasappelsap  
1 1/2 middelgrote ui  
2 Elstar appels  
150 g suiker  
2 stuks steranijs  
2 kaneelstokjes  
6 kruidnagels  
2 verse laurierblaadjes  
6 peperkorrels  
Frambozenazijn naar smaak  
Klontje roomboter  
1 el aardappelzetmeel

#### Mango-appelcompote

1 mango  
2 Elstar appel  
4 dl witte wijn  
125 g suiker  
2 verse laurierblaadjes  
1 kaneelstokje  
1 vanillestokje  
2 blaadjes gelatine

#### Aardappelschijfjes

4 Nicola aardappels

### Dessert

#### Chocolade taartje

5 eieren  
5 eierdooiers  
120 g suiker  
110 g bloem  
250 g boter  
250 g pure chocolade (zo puur mogelijk)  
Roomboter en bloem voor voor de vormpjes

#### Vijgen

4 vijgen  
100 g suiker  
1 1/2 tl kaneel

\* Gebruik je liever geen alcohol, vervang het likeur met aardbeiensiroop