



**1) Popoensoep**

- 3 uien, 1 wit van prei, 6 wortelen, 500g pompoenvlees,
- Stoof de uien aan, voeg er de fijn gesneden wortel aan toe.
- Voeg de prei en pompoen toe.
- Voeg er bouillon en kruiden (beetje peper) aan toe.
- Laat koken
- Mix de soep .
- Voeg eventueel tomatenpuree toe, voor de binding en mooiere kleur.
- Schep uit en voeg eventueel enkele grijzen garnaltjes, zalmsnippers of wolkje room toe .

**2) Varkensgebraad met champignonroomsaus.**

- Haal het vlees een halfuur op voorhand uit de koelkast. Zodat het niet meer ijskoud is.
- Kruid het varkensgebraad. (peper en zout of besmeren met graanmosterd of kippenkruiden)
- Korst het aan in een pan. Het moet enkel een mooie bruine korst krijgen.
- Leg het vlees in een ovenschaal, leg er schijfjes gerookt spek over.
- Laat het verder garen in de oven. Met deksel 175°C ongeveer 25-35 min per 500g vlees.
- Haal af en toe uit de oven, bedruip het vlees met de vleesjus. Zo kan het vlees niet uitdrogen. (vleesjus is het sap wat tijdens het bakken uit het vlees is gekomen)
- Laat de laatste 10 min zonder deksel garen
  
- Maak de champignons ondertussen schoon
- Haal het vlees uit de oven.
- Laat 10 minuten rusten met aluminiumfolie erover. Hierdoor kan het sap zich mooi verdelen en bekom je een sappiger gebrad.
  
- Bak de champignons aan in beetje boter, voeg er de vleesjus aan toe en de culinaire room. Een klein beetje citroensap= druppels, voorkomt dat de champignons bruinkleuren
- Breek wat witte maïzena in een tas koud water. Bind hiermee de saus. Deze moet eerst opgelost worden in koud water, anders krijg je klonters!!!
- Snijd het vlees in dunne lapjes, leg het in de saus. Hier kan het nog even verder garen.

**3) Krielaardappeltjes**

- Krielaardappeltjes zijn kleine aardappelen die met schil verbruikt kunnen worden. Het is ook mogelijk deze te pellen na het koken. Schillen kan natuurlijk ook.
- Eventjes koken in beetje gezouten water.
- Prikken met een vork om de gaarheid te controleren.

**4) Jonge wortelen en witloof.**

- Maak de wortelen en het witloof schoon.
- Verwijder het bittere gedeelte van het witloof.
- Kook de groenten beetgaar in licht gezouten water. Stomen is ook mogelijk.
- Laat het witloof goed uitlekken, want deze slurpen zeer veel water op.
- Bak het juist voor het serveren even op in kruidenboter. Voeg hier het gesneden spek aan toe wat samen met het vlees gebakken is.

**5) Dessert: Sabayon.**

- Per persoon wordt 1 eidooier, 1 dopje suiker en 1 dopje Witte droge wijn of Marsala gebruikt. (Doe een eidooier extra) Hier zijn héél veel andere alternatieven voor de wijn...

- Gebruik een eierdopje als maatbeker.
- Doe alles in een kookpot. Liefst met dikke bodem, deze verdeelt de warmte gelijkmatiger.
- Zet op een klein vuurtje en klop alles luchtig op. In achtjes.  
Wanneer het vuur te hoog staat, bekom je gebakken ei/ omelet, dit is niet de bedoeling!
- De mixer met kloppers mag ook gebruikt worden
- De sabayon is goed wanneer de strepen van de klopper zichtbaar blijven en het een dikkere, luchtige massa is.

Smakelijk! Groetjes Kris