

## **Menu van de maand - januari 2011**

(6 personen)

**Cantharellensoep**

**Eendenborst met een saus van kaneel**

**Vanilleparfait met chocolade rosemarijnsaus**

## Cantharellensoep (6 personen)

### Ingrediënten:

300 g cantharellen  
1 eetl. boter  
2 fijn gesneden sjalotten  
3 in ringen gesneden pijpuitjes  
1 geperste teen knoflook  
 $\frac{3}{4}$  dl kippenbouillon  
125 g verse roomkaas  
 $\frac{1}{2}$  dl Madeira  
tijm

### Bereiding:

Maak de cantharellen schoon en houd een paar apart voor de garnering. Snijd de rest klein. Verhit de boter en fruit hierin de sjalot goudgeel. Voeg de cantharellen, pijpui en knoflook toe. Roerbak het geheel nog 2 minuten en blus met de bouillon. Laat op een middelmatige warmtebron de soep 10 minuten trekken. Voeg de roomkaas toe. Pureer het geheel en druk door een zeef. Breng op smaak met Madeira. Schenk de soep in voorverwarmde borden en garneer met achtergehouden cantharellen en tijm.

## Eendenborst met een saus van kaneel (6 personen)

### Ingrediënten:

6 eendenborsten  
peper en zout

### voor de saus:

1 eetl. Boter  
2 fijn gesneden sjalotten  
1 klein stukje rode peper  
1 teen knoflook  
1 kaneelstokje  
2 dl. Gevogeltesfond  
1 dl witte wijn  
1 eetl. Cognac  
Peper & zout  
mespunt kaneelpoeder

### Bereiding:

Verhit voor de saus de boter en fruit hierin de sjalotten glazig. Voeg pepertje, knoflook en kaneel toe. Blus met de fond, wijn en Cognac en laat het geheel tot de helft inkoken. Zeef de saus. Breng op smaak met peper, zout en kaneelpoeder. Bind de saus indien nodig.

Maak inkepingen in het vet van de eendenborst. Bak ze aan beide zijden goudbruin. Plaats ze in een tot 60° voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Snijd het vlees in plakken en serveer de saus ernaast.

Lekker met risotto en groenten uit het seizoen

## Vanilleparfait met chocolade rosemarijnsaus (6 personen)

### Ingrediënten:

1 l. vanilleparfait  
6 eetl. amarenekersen

### voor de saus:

70 g bittere chocolade  
15 g licht geroosterde en  
gehakte pijnboompitten  
3 in kleine blokjes gesneden  
abrikozen  
10 fijn gesneden rosemarijn-  
naalden  
½ dl olijfolie

### Bereiding:

Smelt voor de saus de chocolade circa 3 minuten in de magnetron op 400W. meng er de pijnboompitten, abrikozen en rosmarijn doorheen. Roer er de olijfolie door. Laat de saus circa 1 uur rusten voor gebruik.

Kijk voor meer menu's op [www.cookery.nl](http://www.cookery.nl)