

LEKKEReten

vorstelijk

Komt de koningin onverhoopt op bezoek, dan zetten we haar natuurlijk geen dagelijkse prak voor, maar truffeltjes, kwartels en bavarois.



Gevulde kwartels met zwarte truffel en ganzenlever



Chocoladebavarois met in advocaat gemarineerde peer

Je staat even in de keuken, maar Hare Majesteit zal je dankbaar zijn



UIT 'KOKEN ALS KAATJE', PETER POSTMA (KUNSTMAG € 29,95)

Chocoladebavarois

- 2 rijpe handperen
- 1 eetlepel likeur Poire William
- 125 gram melkchocolade
- 1 deciliter volle melk
- 20 gram kristalsuiker
- 2 gram bladgelatine
- 1 deciliter slagroom
- 4 klitskoppen
- 2 schuimkoekjes
- 4 chocoladekrullen
- poedersuiker om te bestuiven
- 1 deciliter advocaat
- 2½ deciliter brandewijn
- 250 gram kristalsuiker
- 5 henne-eieren
- ½ vanillestokje

24 UUR VAN TE VOREN Doe de brandewijn, suiker, henne-eieren en het merg van een half vanillestokje in een pan. Roer op matig vuur tot het heet is. Zeven en direct koud roeren. Zet afgedekt in de koelkast.

4 UUR VAN TE VOREN Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd de peren in kleine blokjes. Meng de blokjes met likeur Poire William en 1 dl advocaat. Verdeel dit mengsel over vier likeurcoupes.

Doe de melkchocolade, de melk en de suiker in een pan. Zet op een laag vuur en roer tot de chocolade en de suiker zijn opgelost in de melk. Week intussen het gelatineblaadje in koud water. Los de gelatine op in het chocolademengsel en laat dit vervolgens afkoelen. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel dit door het afgekoelde chocolademengsel.

Vul de likeurcoupes, met daarin de peer, met deze melkchocoladebavarois en strijk de bovenzijde glad met een lepel. Dek de glazen af met plasticfolie en laat het mengsel minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

À LA MINUTE Gameer de gevulde likeurcoupes met de klitskoppen en chocoladekrullen. Verkruimel de schuimkoekjes en strooi de kruimels op de chocoladebavarois. Bestrooi de coupes met poedersuiker.

Gevulde kwartels met truffel en ganzenlever

- 120 gram kalfsvlees
- 120 gram room
- 1 eetlepel truffeljus
- 4 ontbeende kwartels
- 4 plakjes zwarte truffel (zo'n 2 millimeter dik)
- 1 eetlepel olijfolie
- 25 gram boter
- 4 plakjes ganzenlever (zo'n 3 millimeter dik)
- 400 gram knoiselderij zout en versgemalen witte peper
- cocktailprikkers

Snijd het kalfsvlees in blokjes van circa 3 centimeter. Doe deze in de kom van de foodprocessor, en hak ze fijn. Voeg al draaiende de room en truffeljus toe, zodat een gladde vleesvulling ontstaat. Breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.

Vouw de ontbeende kwartels open (verwijder eventueel vleugels en dijbeentjes) en leg ze met de huidzijde naar beneden. Bestrooi ze licht met zout en versgemalen witte peper en leg op ieder kwartelborstje een plakje truffel en een plak ganzenlever.

Verdeel de kalfsvleesvulling over de kwartels en vouw deze dicht. Zet de huid vast met een cocktailprikker. Braad de kwartels goudbruin in olijfolie en zet ze 12 minuten in een voorverwarmde oven van 250 °C.