

## AARDPERENSOEP MET BOERENKOOPESTO



### VAN SMARTMAT

1 kg aardperen  
6 banaansjalotten  
200 ml witte wijn  
400 ml room\*  
100 g hazelnoten  
60 g boerenkoolbladeren  
½ potje verse marjolein  
½ el citroensap\*  
5 teentjes knoflook\*

### UIT JOUW KEUKEN

1 dl olijfolie  
1 bouillonblokje  
½ tl witte peper  
2 snuifjes cayennepeper  
zout

- Boerenkoolpesto:** Breng in een grote kookpot **1 l water** met **1 tl zout** aan de kook. Rooster ondertussen **100 g hazelnoten** in een pan op matig vuur. Kook **60 g boerenkoolbladeren** gedurende 10 sec en laat de kool uitlekken, maar bewaar **4 el van het kookvocht**.
- Hak de hazelnoten grof. Houd een beetje van de hazelnoten apart voor de garnering. Mix de hazelnoten met **½ dl olijfolie**, de gekookte boerenkoolbladeren met **4 el van het kookvocht**, **½ potje verse marjolein**, **½ el citroensap**, **2 snuifjes cayennepeper**, **2 snuifjes zout** en **1 gepeld teentje knoflook** in een keukenblender of met een staafmixer in een mengkom tot een gladde pesto.
- Schil en snijd **1 kg aardperen**, **6 banaansjalotten** en **4 teentjes knoflook** in kleine stukjes. Verhit **½ dl olijfolie** in een grote kookpot en fruit alles aan in de olie op matig vuur gedurende ca. 5 min. tot de groenten glazig zijn. Giet er **200 ml witte wijn** bij en laat alles gedurende 2 min. koken. Voeg **400 ml room**, **1,2 l water** en **1 bouillonblokje** toe en kook alles op matig vuur tot de aardperen gaar zijn gedurende ca. 30 min. Mix de soep met een staafmixer glad en kruid met **1 tl zout** en **½ tl witte peper**.
- Verdeel de soep over 8 kommen. Verdeel de pesto over de soep, garneer met de overgebleven hazelnoten en een scheutje olijfolie.

### TIP

Deze romige aardperensoep heeft een aardse maar zachte smaak. De boerenkoolpesto brengt pit en doet het gerecht extra mooi ogen. Een grof stuk zuurdesembrood erbij kan erg lekker zijn, maar let op dat je nog wat ruimte laat voor het heerlijke hoofdgerecht!

\* = Deze ingrediënten zitten in meer dan één recept.

**SMARTMAT**

# HOOFDGERECHT

## HERTENKALF MET KNOLSOLDERCRÈME, RODE WIJN-BALSAMICO UITJES, LANDKERSOLIE EN GRANAATAPPEL



### VAN SMARTMAT

1,2 kg hertenkalf  
2 granaatappels  
2 sjalotten  
400 ml rode wijn  
600 ml kalfsfond  
6 takjes verse tijm\*  
40 zilveruitjes  
2 pakjes landkers  
800 g knolselder  
400 ml room\*  
2 teentjes knoflook\*

### UIT JOUW KEUKEN

4 el + 2 dl olijfolie  
4 el boter  
2 el poedersuiker  
2 laurierblaadjes  
½ dl balsamicoazijn  
2 el maïzena  
2 snuifjes nootmuskaat  
zout & zwarte peper

- Saus:** Hak **2 sjalotten** en **2 teentjes knoflook** fijn en fruit deze aan in **2 el olijfolie** tot ze beginnen te kleuren. Voeg **2 el poedersuiker**, **6 takjes verse tijm** en **2 laurierblaadjes** toe en fruit verder aan gedurende 1 min. Giet er **400 ml rode wijn** bij en laat de saus tot de helft inkoken. Voeg **600 ml kalfsfond** toe en kook in tot de saus een dikkere consistentie heeft. Giet de saus af door een fijne zeef en kruid met **2 snuifjes zwarte peper** en **2 snuifjes zout**. Houd **100 ml saus** apart en roer deze samen met **2 el maïzena** in een kommetje tot je een gladdere consistentie bekomt. Voeg dit toe aan de rest van de saus en meng kort met een garde tot de saus is ingedikt.
- Rode wijn-balsamico uitjes:** Kook **40 zilveruitjes** in **1 l water** met **1 tl zout** gedurende 5 min. Giet ze af en laat ze afkoelen. Pel de uitjes, halveer ze en bak ze kort in een pan met **2 el boter**. Blus met **½ dl balsamico-azijn** en laat de azijn bijna verdampen. Voeg vervolgens de saus van stap 1 toe. Laat de saus nog 1 min koken.
- Knolseldercrème:** Schil en snijd **800 g knolselder** in stukjes. Breng de knolselder aan de kook in een kookpot samen met **400 ml room**, **½ tl zout**, **2 snuifjes zwarte peper** en **2 snuifjes nootmuskaat**. Laat sudderen op matig vuur tot de knolselder gaar is en giet af. Mix het knolseldermengsel in een keukenblender of met een staafmixer tot een gladde crème. Kruid eventueel nog met peper, zout en nootmuskaat naar smaak.
- Verwarm de oven voor tot 125°C.
- Verwijder de harde steeltjes van **2 pakjes landkers**, spoel en laat uitlekken. Mix de landkers met **2 dl olijfolie** in een keukenblender of met een staafmixer in een mengkom. Haal de landkersolie door een fijne zeef en vang de olie op.
- Granaatappel:** Halveer **2 granaatappels** en klop met een lepel de pitjes eruit.
- Kruid **1,2 kg hertenkalf** met peper en zout naar smaak en bak het vlees in een hete pan met **2 el olijfolie** en **2 el boter** mooi bruin rondom. Doe het vlees vervolgens in een ovenschaal en bak het verder in de oven op 125°C gedurende ca. 10-15 min. Verwarm ondertussen de saus en de crème. Haal het vlees uit de oven en snijd het in plakjes.
- Serveer het vlees met de knolseldercrème en de saus met de uitjes, en werk af met een lepel landkersolie en de granaatappelpitjes.

### TIP

Hertenkalf is het vlees van een jong hert, mals en smaakvol. In combinatie met de zachte knolseldercrème, het lichtzure van de uitjes in rode wijn-balsamicosaus, de zoet-zure granaatappelpitjes en de pittige olie van landkers wordt dit hoofdgerecht een feestelijke topper van formaat.

\* = Deze ingrediënten zitten in meer dan één recept.

**SMARTMAT**