

# ZIJ IS DE CHEF *Manon Van Poortvliet*

Iedere week stelt een chef haar favoriete recepten voor.



Manon Van Poortvliet is de creatieve kok van het weekendrestaurant Sapere. Dit concept bouwde ze samen met haar partner Jan uit. Het bleek een schot in de roos. Haar overbuurvrouw, Joyce Van Rennes, zorgde voor de wijn. Zij is wijnmeester van het enige wijnkasteel dat ons land rijk is.

- Sapere, Kasteelstraat 26, 3770 Riemst-Genoelselderem, tel. 012/24 13 31 en [www.restaurant-sapere.be](http://www.restaurant-sapere.be)

- Wijnkasteel Genoels-Elderem, Kasteelstraat 9, 3770 Riemst-Genoelselderem, tel. 012/39 13 49 en [www.wijnkasteel.com](http://www.wijnkasteel.com)





# Dinnerparty

**Manon:**

«Eenvoudige  
gerechten met  
een rijke smaak»



## AMUSE GUEULE

Crostini met tomatenapenade  
en grijze garnaaljes

### INGREDIËNTEN (4 PERS.)

16 ronde crostini broodjes (af randjes uitsneden uit toastbrood)  
tomatenapenade  
150 g verse ongepelde grijze garnaaljes  
garnatie Parmezaanse kaas

### BEREIDING

Pel de garnaaljes. Smeer op de broodrondjes eerst een laagje niet te dik, want dan gaat het de garnaaljes overheersen - tapenade, daarop grijze garnaaljes en bovenop wat Parmezaanse kaas. Alles even in de oven en opdienen op een schaal met wat rucola.

### IN HET GLAS

ZWARTE PAREL, een mousserende wijn die dit jaar op de 'Mondiale du Vin' in Barcelona een zilveren medaille won (15 euro/fles).



## Puree van doperwten met munt, gebakken coquilles en kruidenolie

### INGREDIENTEN (4 PERS.)

300 g doperwten (diepvries, blijven moeter groen)  
4 blaadjes munt  
1 dl groentebouillon  
schieffje slagroom  
12 verse coquilles (sint-jacobspruchten)  
alfalfolie blenderen met verschillende soorten kruiden (o.a. bieslook, basilicum, kersel...)

### BEREIDING

Breng de doperwten met de groentebouillon en de munt aan de kook. Zet het vuur lager en laat een kwartier trekken. Hou enkele erwijes apart als garnering.

Voeg de slagroom toe en blend.

Laat een pan goed heet worden, doe er een beetje olie in en bak de coquilles aan elke kant 1 minuut.

Leg de puree op het bord, daarop de coquilles en werk af met kruidenolie, verse kruiden en erwijes.

### IN HET GLAS

#### CHARDONNAY

**BLAUW**, aromatische droge witte wijn van 100% chardonnay die het uitstekend doet bij lichte gerechten zoals deze coquilles (11 euro/fles).



# VOORGERECHT

## Risotto met kwartelfiletjes omwikkeld met salie en parmaham

### INGREDIËNTEN (4 PERS.)

4 kwartels  
4 sneetjes parmaham  
4 blaadjes salie  
200 g rijst voor risotto (bomba =  
Spaanse risottorijst of carnaoli =  
Italiaanse risottorijst)  
5 dl gevogeltebouillon  
olijfolie  
sjalot  
scheut witte wijn  
scheutroom

### BEREIDING

Ontdoe de kwartels van kop en ingewanden, snij de filetjes van het borstbeen af en haal ook de pootjes eraf (of laat dit alles doen door de poelier). De pootjes kun je konfijten in olijfolie en later gebruiken in een salade. De filetjes aanbaken in olie, bestralen met peper, omwikkelen met salie en parmaham en op een ovenschaal in de koelkast laten rusten. Voor de risotto de gevogeltebouillon aan de kook brengen. Een scheutje olijfolie verhitten in een pan met dikke bodem en daarin de sjalot fruiten. De rijst toevoegen, omscheppen met de sjalot en even laten bakken tot de rijstkorrels glanzend en transparant zijn. De witte wijn erbij doen, even opkoken zodat de alcohol verdampft en dan bouillon toevoegen tot de rijst onder staat. Op een zacht vuurtje laten sudderen terwijl je bouillon toevoegt tot de rijst beetgaar is. Bak de kwartels in een voorverwarde oven (175°C) in ongeveer 7 minuten gaar. Voor de saus in de overgebleven bouillon een scheutje room gieten en alles mixen tot het schuimt. Doe de risotto op een voorverwarmd bord, leg er twee kwartelfiletjes op, overgiet met de saus en serveer met een garnituur van groenten naar keuze.

**IN HET GLAS**  
**PINOT ROOD**, een  
soepele rode wijn  
van 100% pinot noir-  
druiven, die mooi sa-  
mengaat met het fijne  
vlees van gevogelte  
(19,50 euro/fles).



# HOOFDGERECHT

## Romige panna cotta met bramen en frambozensaus

### INGREDIËNTEN (4 PERS.)

4 blaadjes gelatine  
8 dl slagroom  
1 vanillestokje, opengesneden  
75 g poedersuiker  
gerasppte schil van één citroen  
dousje bramen

### VOOR DE SAUS:

250 g frambozen of aardbeien  
2 el poedersuiker

### BEREIDING

Week de gelatine ca. 5 minuten in ruim koud water. Breng 6 dl slagroom met de poedersuiker, het vanillestokje en de citroenschil aan de kook en laat zachtjes koken tot er 2/3 van over is. Verwijder het vanillestokje, schraap de merg eruit en voeg dit opnieuw toe aan het roommengsel.

Knip de gelatine goed uit en los van het vuur af - op in het warme roommengsel. Laat iets afkoelen. Klop 2 dl slagroom stijf en spatel dit door het roommengsel voor het labbig wordt. Verdeel het mengsel over schaalpjes. Laat de panna cotta minstens 3 uur opstijven in de koeling. Pureer voor de saus de frambozen met de poedersuiker.

Stort de panna cotta voor serveren op een bord en garneer met saus en bramen.

### IN HET GLAS

Een lekker kopje koffie of thee samen met een glaasje **LIMBURGS LEVENSWATER**, een eau-de-vie, gestookt op het Wijnkasteel (29 euro/fles).



# NAGERECHT