



## *Terrine van quinoa*

### Nodig:

250 g quinoa - 2 eieren - 250 g kippenbouillon - 200 g verse geitenkaas -  
2 lpl olijfolie - peper - zout

### Werkwijze:

1. Kook de quinoa in de kippenbouillon en laat afkoelen.
2. Vermeng de eieren en de kaas onder de quinoa.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Strijk de terrine vorm in met olijfolie en vul met quinoamengsel.
5. Bak de terrine op 180°C gedurende 30 min.
6. Laat alles afkoelen.

## *Paté van konijn met sinaasappel en pistachenootjes*

### Nodig:

4 konijnen ruggen (ontbeend) - 150 g kalf schouder - 150 g vers spek -  
100 g wit brood - 2 eieren - 1 dl melk - geraspte sinaasappelschil - 1 sjalot -  
100 g pistachenootjes - 1 dl witte wijn - 2 dl Madeira wijn - 2 gelatineblaadjes

### Werkwijze:

1. Snij al het vlees in kleine blokjes en bak aan met een fijngesneden sjalot in boter.
2. Giet er witte wijn op en laat een 10 min stoven.
3. Mix het gestoofde vlees fijn en voeg er eieren en geweekt brood, sinaasappelschil en de gehakte pistachenootjes aan toe. Kruiden met peper en zout.
4. Schep het mengsel in een terrine en duw goed aan.
5. Zet in het midden van de oven en bak gedurende 2 h op 180°C.
6. Laat goed afkoelen.
7. Week de gelatine in koud water en los op in de kokende Madeira wijn.
8. Giet de Madeira gelei over de paté.
9. Zet koel weg (48 uur) en serveer.

## *Confituur van tijm of basilicum*

### Nodig:

250 g suiker - 250 g water - basilicum of tijm

### Werkwijze:

1. Kook de tijm ( of basilicum) in water gedurende 5 min.
2. Filter de vloeistof en voeg de suiker toe.
3. Breng aan de kook gedurende 10 minuten.
4. Giet de confituur in potjes en zet koel weg.

## *Terrine van eend*



### **Nodig:**

300 g eendenborst - 200 g kalfsgehakt - 50 g vers spek - 50 g gekookte ham -  
200 g vers spek in sneetjes - 2 eieren - 100 g wit brood - 1 tas melk -  
2 sjalotjes - 100 g gedroogde abrikozen - 2 lpl walnoten - rozemarijn - tijm -  
peper - zout

### **Werkwijze:**

1. Week de abrikozen in koud water en snij daarna in reepjes.
2. Week 100 g brood in melk en meng met 2 eieren en de kruiden.
3. Snij het verse spek, eendenborst en ham in fijne blokjes en meng onder het kalfsgehakt.
4. Stoof de fijngesneden sjalotjes in boter en voeg bij het vlees samen met de gehakte walnoten.
5. Meng het broodmengsel onder de bereiding en breng op smaak met peper en zout.
6. Bekleed een terrinevorm met sneetjes vers spek en vul een derde met de vleesbereiding.
7. Leg er reepjes abrikozen op, terug vlees, abrikozen en eindigen met vlees.
8. Vouw het overhangende spek over de vulling.
9. Zet het deksel op de terrine en bak 2 h op 180°C in het midden van de oven.
10. Laat afkoelen en ontvorm.

## *Parfait van kippenlevers*

### **Nodig:**

300 g kippenlevers - 1 dl floc - 1 tlp 5 Chinese kruiden - 3 lpl armagnac -  
150 g gezouten boter - 5 lpl room

**Gelei:** 2 dl floc - 2 blaadjes gelatine

### **Werkwijze:**

1. Snij de kippenlevers in stukjes en week gedurende 30 min in floc.
2. Bak de lever in een klontje boter en kruid met de 5 Chinese kruiden.
3. Laat verder op een zacht vuurtje stoven tot al het vocht is opgenomen.
4. Doe de lever in een keukenrobot, voeg er de armagnac, de boter en een geutje room aan toe.
5. Mix alles en giet in een terrine.
6. Week de gelatine en los op in de kokende floc.
7. Giet de gelei over de potjes en zet koel weg.



## *Terrine van lotte op Italiaanse wijze*

### Nodig:

1 kg lotte -  $\frac{1}{2}$  l visbouillon - 100 g wit brood - 25 cl room - 15 g boter - 100 g gedroogde tomaten versneden - 20 g kappertjes - 1 zeste van 1 citroen - 4 eieren - 30 g Parmezaanse kaas - peper - zout

### Werkwijze:

1. Snij de lotte in kleine stukken en pocheren in visbouillon gedurende 10 min.
2. Week het brood in de room.
3. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.
4. Strijk de terrine in met boter.
5. Breng het mengsel aan in de terrine en bak gedurende 50 min op 180°C au bain-marie.
6. Serveer deze terrine warm of koud.

## *Chutney van pruimen en appelen*

### Nodig:

700 g pruimen - 2 Granny Smith appelen - 1 rode ui - 330 g rietsuiker - 25 cl ciderazijn - piment d'Espelette - sn kaneel

### Werkwijze:

1. Snij de pruimen, appelen en rode ui in kleine stukjes.
2. Voeg de rietsuiker, azijn, snuifje kaneel en piment d'Espelette toe.
3. Laat gedurende 30 min pruttelen.
4. Giet kokend in bokaaltjes en laat rustig afkoelen.

## *Confituur van peren, gedroogde vijgen en pijnboompitten*

### Nodig:

1 kg peren (williams) - 200 g gedroogde vijgen - 20 cl witte wijn - sap van 1 citroen - 800 g suiker voor confituur - 100 g pijnboompitten

### Werkwijze:

1. Snij de gedroogde vijgen in stukken en laat gedurende een nacht weken in de witte wijn.
2. Schil de peren en snij in blokjes, bevochtig met citroensap.
3. Meng de vijgen, de peren, suiker en de pijnboompitten en breng aan de kook.
4. Laat gedurende 10 min koken en vul de potjes, sluit goed af.
5. Zet de confituur weg in een donkere plaats.



## *Paté van gevogeltelever*

### Nodig:

400 g kippenlever - 400 g schouderstuk van het varken - 4 sjalotjes - 2 teentjes look - 3 eieren - 20 cl room - 10 cl melk - 100 g wit van brood - 30 g boter - peper - zout

### Werkwijze:

1. Snij de kippenlevertjes en het schouderstuk in kleine blokjes .
2. Week het brood in de melk.
3. Stoof de fijngesneden sjalotjes en look in de boter.
4. Bak de lever en het vlees even mee.
5. Mix het vlees samen met het brood fijn.
6. Voeg de eieren, kruiden, room, peper en zout toe en mix nogmaals.
7. Vul steriliseerbokaaltjes met de vulling tot 2 cm van de rand.
8. Zorg dat de rubber proper en droog is. Sluit goed af.
9. Zet de bokaaltjes in een warmwater bad en steriliseer gedurende 3 uur op 100°C.
10. Neem de bokaaltjes uit het water en laat afkoelen op een handdoek.

Bewaartijd: 12 maanden.

## *Terrine van ratatouille*

### Nodig:

**Ratatouille:** 2 courgettes - 1 aubergine - 1 rode en groene paprika - 3 uien - 1 kg tomaten - tijm - laurier - rozemarijn - olijfolie - 3 teentjes look - 1 groentebouillon blokje

**Terrine:** 350 g ratatouille - 300 g mimolette - 3 eieren - 2 lpl room - tijm - piment d'Espelette - 1 klontje boter - peper - zout

### Werkwijze:

1. Snij alle groenten in gelijke stukken, laat alles samen zachtjes pruttelen in uw slow cooking pot gedurende 4 uur high.
2. Laat de bereiding goed afkoelen.
3. Rasp de mimolette, voeg bij de ratatouille en meng goed met de eieren en room.
4. Breng op smaak met tijm, piment d'Espelette, peper en zout.
5. Giet in een ingevette terrine en bak gedurende 60 min op 180°C.
6. Serveer koud met een vleesterrine.