

## CULINAIR FEESTELIJKE VOORGERECHTEN



KWINT

### ADRESJE

## Delicieux!

Nog op zoek naar ideetjes voor hapjes of culinaire cadeautjes? De delicatessen-shop van het Brusselse restaurant Kwint, op de Kunstberg, is een absoluut topadresje. Van alle denkbare kaviaarsorten en foie gras tot truffelolies, sauzen, kazen en fijne vleeswaren ... je vindt er alles om je gasten gastronomisch te verwennen!

KWINT, KUNSTBERG 1, 1000 BRUSSEL  
INFO: 02/505 95 95 EN WWW.KWINTBRUSSELS.COM



### NU BESTELLEN!

## De kerstmanbal

Wij waren meteen weg van de grappige 'Sphère Noël' van Marcolini: een kerstmannetje vermomd als kerstbal. Op twee stevige laarzen van chocolade rust een mooi glanzend rode bol gevuld met gepralineerde minikerstballetjes. Origineel, creatief en letterlijk om van te snoepen. Nu bestellen!

9,80 EURO (KLEIN) EN 54 EURO (GROOT).  
IN ALLE MARCOLINI-BOETIEKS.  
INFO: 02/247 99 50 EN WWW.MARCOLINI.BE



### LIEVEN LOOTENS (43)

Deze maand werd restaurant 't Aards Paradijs door GaultMillau uitgeroepen tot beste groentorestaurant van de Benelux. Een verdiende titel, want voor chef Lieven Lootens zijn groenten geen 'garnituur' maar een essentieel onderdeel van elk gerecht. Twintig jaar geleden begon hij zijn restaurant in het kleine hoevetje van zijn overgrootouders in het schilderachtige dorpje Merendree. Beetje bij beetje groeide niet alleen het restaurant maar ook de reputatie van de chef. Er kwam een tuin met oranjerie waar de chef een grote variëteit aan groenten, fruit en kruiden kweekt. Lieven Lootens wil met zijn keuken alle zintuigen prikkelen en de eter meenemen op een verrassend smaakavontuur.

T AARDS PARADIJS, MERENDREEDORP 65,  
9650 MERENDREE  
09/371 57 66 EN WWW.AARDSPARADIJS.BE

## Peterseliewortel, artisjok, aardpeer en Augustijn Grand Cru

### VOOR 4 PERSONEN

2 flinke peterseliewortels  
1 artisjok  
3 à 4 mooie aardperen  
1 flesje Augustijn Grand cru  
boter  
bloem  
50 cl groentebouillon  
50 cl melk  
toastjes  
groentecrumble (gedroogde groenten  
naar smaak, fijngemalen)  
citroensap  
zout

Schil de peterseliewortel en de aardpeertjes, snijd in gelijke plakjes en kook ze in een mengeling van melk en groentebouillon. Haal de plakjes uit, houd de mooiste apart en mix de overige samen met een klontje boter en een klein beetje van het kookvocht tot een luchtige groentezalf.

Kook de artisjok in water met wat citroensap en een snuifje zout tot de blaadjes los kunnen gemaakt worden. Maak de artisjokbodem vrij en steek er rondjes uit ter grootte van de aardpeer.

Maak een roux door een klontje boter te laten smelten in een pan en er een beetje bloem onder te roeren tot de boter is opgenomen. Voeg hier het kookvocht aan toe en breng opnieuw aan de kook tot de saus gaat binden.

Voeg een klontje boter toe en een scheutje Augustijnbier en schuim de saus op met een mixer.

Schik de plakjes in borden, leg bovenop een beetje van de groentezalf en werk af met enkele toastjes, schepjes schuimige saus en wat crumble.

