

Restaurant Durondeaux



Bladerdeeggebakje met Naamse slakjes, gekonfijte eendenmaagjes en bospaddenstoelen. (4 pers.)

Ingrediënten

120 gram gemengde boschampionns
(eekhoortjesbrood, cantharellen, giralles, oesterzwam, beukenzwam, ...)
6 gekonfijte eendenmaagjes
250 à 300 gr. Naamse slakjes
2 sjalotten
0,5 liter witte wijn
0,1 liter rode wijn
peper en zout
4 bladerdeegplakjes van 7 x 7 cm
eigeelel
gehakte Italiaanse peterselle
boter

Bereidingswijze

Maak een klassieke, rode wijnsaus (ongeveer 300 ml).

Strijk het bladerdeeg met eigeelel in. Bak het bladerdeeg op 180 °C af gedurende 12 min. totdat het goudbruin en krokant gebakken is.

Snijd de sjalotten in fijne brunoise, zet deze op met de wijn en laat ze volledig inkoken.

Borstel de champignons goed af en snijd ze in niet al te kleine stukken. Kleur aan met een weinig boter.

Snijd ondertussen de eendenmaagjes in plakjes en voeg ze toe, kruiden met peper en zout.

Voeg daarna de rode wijnsaus toe en laat ze +/- een halve min. inkoken.

Warm de escargots zachtjes op in de rode wijnsaus. Bind de saus eventueel bij of laat een klontje boter erin rondwalsen om de saus dat tikkeltje meer te geven.

Proeven en op smaak brengen.

Voeg de gehakte peterselle juist voor het opdienen toe.

Dresseren

Trek een streepje met de brunoise van sjalot.

Schik hierlangs het opengesneden bladerdeegje en vul dit op met de bereiding van escargots.

Plaats eventueel enkele champignons en escargots willekeurig op het bord en werk af met de saus.

Als laatste voegen we een lepeltje zure room en een blaadje peterselle toe aan het bladerdeegje. Smakelijk!



Chef-kok Kim Allegria werkte zich als leerjongen in drie jaar tijd op van de afwas naar de kachel. Hij vond de liefde voor het koken achter de fornuizen van verschillende gerenommeerde zaken zoals de Figaro (Hasselt), Couvert Couvert (Leuven) en Aen de kerck van Melveren (Sint-Truiden).

In augustus 2009 ging zijn grote droom in vervulling toen hij de kans kreeg één van de deelnemende zaken van het tv-programma 'Mijn Restaurant' over te nemen. Hij doopte het restaurant om tot Durondeaux. "Ik heb de naam voor een stuk gekozen om de link met de Haspengouwse fruitstreek te bewaren," vertelt Kim. "Het restaurant is genoemd naar een oude perenvariëteit."

De menukaart is een mix van de Belgische en Franse keuken met een vleugje wereldse invloeden. "Ik houd aan de basis. Wat er op een bord komt, moet herkenbaar zijn. Ik probeer met smaken te spelen en zo te vernieuwen."

Restaurant Durondeaux valt op door zijn unieke locatie. Het voormalig begaardenklooster (bogaardenklooster) ligt sinds 1270 in de Diesterstraat (voorheen Steenstrate) en bestaat nu uit een rechthoekig gebouwencomplex gegroepeerd rondom een binnenplaats. De opeenvolgende eigenaars gebruikten deze site voor religieuze activiteiten en onderwijs. Een van de nieuwe nevenbestemmingen van het historische complex is restaurant Durondeaux.

Restaurant Durondeaux

Diesterstraat 44/C

3800 SINT-TRUIDEN

T: 011/75.42.78

E: info@restaurantdurondeaux.be

W: www.restaurantdurondeaux.be



tekst: Adinda Heyvaert
foto's: Bau Cans



Durondeaux

RESTAURANT



Restaurant Durondeaux . Diesterstraat 44/C . 3800 Sint-Truiden . Tel. 011/75 42 78 . Fax. 011/75 59 79
www.restaurantdurondeaux.be . info@restaurantdurondeaux.be . sluitingsdag: dinsdag en zaterdagmiddag

Tijdens de feestdagen gooien we de remmen los en verrassen jullie graag met speciale aanbiedingen van gerechten en wijnen. Ook voor bedrijfsdiners- of recepties in het nieuwe jaar kunnen jullie bij ons terecht.

De liefhebbers raden we aan onze website regelmatig te bezoeken daar we steeds wel iets spannends in petto hebben.

Alvast lekkere en smakelijke feestdagen.

Het Durondeaux team