

Kalfsgehakt balletje met dragon en Griekse yoghurt dip

Ingrediënten voor 16 personen

500 gram kalfsgehakt
1 ei
4 el paneermeel
1 groene peper
paar takjes dragon
1 teentje knoflook
200 ml Griekse yoghurt
peper en zout
citroensap

Maak een gehakt mengsel van de gehakt met het ei, paneer meel en peper en zout.

Hak de kruiden en verdeel 2/3 oer het gehakt mengsel en 1/3 in de griekse yoghurt

Meng het gehakt en proef op smaak, maak er balletje van en braad in een pan gaar in de boter.

Roer de kruiden door de yoghurt en breng op smaak met citroen en peper en zout.

Serveer direct uit!

Houmous van kikkererwten met gebakken lamshaas

Ingrediënten voor 16 personen

1 blikje kikkererwten
1 sjalotje
2 teentjes knoflook
1 el ras el hanout
1 tl komijn
1 tl cayenne peper
klein bosje verse koriander
4 lamshaasjes

Laat de kikkererwten uitlekken en spoel ze af, dep daarna droog.
Snipper de sjalot en knoflook fijn en zet aan in ruim olijfolie.
Voeg de specerijen toe en laat mee fruiten, let op dat het niet verbrand!
Voeg nu de kikkererwten toe en bak even mee.
Blus af met een klei scheutje witte wijn en draai fijn in de keuken machine.
Voeg op het laatst als de houmous is af gekoeld wat vers gehakte koriander toe.
Bak de lamshaasjes rose en dien direct op met een amuse lepel met een beetje houmous.

Lamstartaar, gegrilde focaccia met pesto met mint en Lardo di Colannata

Ingrediënten voor 16 personen

Een flinke kilo lamsbout
Olijfolie
Peper en zout
¼ bosje Bieslook
2 el zeer fijn gehakte rozemarijn
wat sap en rasp van een citroen
1 focaccia
16 plakken gesneden Lardo di Colannata

voor de pesto;

½ bos basilicum
¼ bos mint
4 el pijnboompitten
2 teentjes knoflook
olijfolie
Parmezaanse kaas geraspt 6 el
Peper, zout en citroensap

Voor de pesto;

Rooster de pijnboompitten zachtjes in een pan of in de oven goudbruin
Draai in de keukenmachine fijn met de knoflook en de kaas, doe dan de basilicum en de mint erbij, uiteraard zonder steeltjes.
Voeg dan de rest van de ingrediënten toe en proef op smaak

Focaccia;

Snij de focaccia in lange dunne repen en grill deze op een grill plaat in de oven tot het een mooie streep heeft.
Smeer de pesto a la minute op de focaccia

Voor de tartaar;

Snijd de dikke vliezen van het vlees en snijd de rest in lange dunne repen.
Hak de rozemarijn zeer fijn en meng met het vlees, breng het ook alvast op smaak met peper en zout.
Draai het nu door de gehakt molen.
Maak het nu aan met de rest van de ingrediënten en proef op smaak.
Maak in een recht hoekige steker een tunnel van de tartaar.
Serveer deze op een rechthoekig bord met de focaccia en wat olijfolie.

Venkelsoep met reuzen ravioli gevuld met spinazie en ricotta

Ingrediënten voor 16 personen;

2 venkel knollen
2 sjalotjes
2 tenen knoflook
paar takje tijm
Scheutje witte wijn
1 ½ liter sterke groenten bouillon
500 ml crème fraîche
Finochetto om af te maken

voor de ravioli;

400 gram pastabloem
5 eieren
snufje zout

voor de vulling;

1 sjalotje
2 tenen knoflook
1 zak spinazie gewassen
peper en zout
250 gram ricotta

Snijd de venkel, sjalot, knoflook en tijm fijn en zet rustig aan in de olijfolie
Blus af met een scheut witte wijn en voeg de bouillon toe.

Laat een 40 minuten zachtjes koken met een deksel op de pan.

Pureer eerst met een staafmixer en laat dan nog even dor trekken.

Doe de soep dan door de passeerzeef en voeg de crème fraîche toe.

Staaf weer op met de mixer en proef op smaak, dit mag best wat hoog zijn!

Voeg vlak voor het meegeven nog een scheut Finochetto toe.

Voor de vulling;

Snipper de knoflook en sjalot fijn en zet aan in de olijfolie.

Voeg de spinazie toe en bak deze gaar.

Laat een beetje afkoelen en draai droog in de slacentrifuge.

Draai de spinazie dan door in de keukenmachine, voeg de ricotta toe en breng op smaak met peper en zout, let op! Je hebt flink wat zout nodig door de combi van spinazie en ricotta.

Voor de ravioli;

Meng de ingrediënten met de hand door elkaar en kneed goed door!

Hierdoor stimuleer je de gluten en die hebben we hard nodig.

Maak lange plakken van het deeg door het stap voor stap door de pasta machine te halen.

Werk hierbij zeer snel en gebruik alleen bloem om het werkblad, niet boven op het deeg!

Plaats er een lepel van het spinazie/ricotta mengsel op en leg een nieuwe plak pasta deeg erboven op.

Zorg dat alle lucht uit de ravioli is voor je het met een grote steker uit steekt.

Nu mag je het met wat bloem op een plateau leggen voor het blancheren.

Doe dit in flink water met wat zout, laat het water niet heftig koken, maar tegen de kook aan, anders kunnen de ravioli's barsten.

Haal de ravioli's met een schuimspaan uit het water en serveer direct uit in een diep bord met een schepje van de venkel soep, garneer met een beetje mosterdcrème.

Italiaanse varkensfilet met bonen kruiden korst uit de oven.

Ingrediënten voor 16 personen;

1 kg bloem
6 gram gedroogde gist
600 ml lauwwarm water
2,5 kg varkensfilet
3 el mosterd
Mengsel van diverse verse kruiden; salie, knoflook, tijm rozemarijn,
selderij, dragon, knoflook en een sjalotje
2 blikken cannelini bonen

Meng de gist in een deel van het water en voeg de bloem toe.
Kneed door en voeg water toe tot het een goed deeg is.
Zet het warm weg om het te laten rijzen.
Maak van de kruiden een marinade met olijfolie, verdeel het in 1/3 en 2/3.
Leg hier de filet in de 2/3 marinade en marineer een kwartier.
Braad de filet in de oven voor 40 minuten op 175 graden.
Laat de bonen uitlekken en draai door met de rest van de kruiden.
Als het deeg gerezen is, rol het dun uit en bestrooi met wat
zonnebloempitten.
Als de filet afgekoeld is, smeer hem rondom in met het mengsel van de
bonen en de kruiden en rol het geheel op.
Plaats op een rooster met een siliconen bakvel en maak een paar schuine
snedes in het deeg.
Bak het in ongeveer 20 minuten af en goudbruin.

Meloensoepje met dragonolie, druppels van mango met rode peper en een parfait van pistache

Ingrediënten voor 16 personen;

2 kleine galia meloenen
250 ml suikerwater
¼ bosje dragon
olijfolie
2 mango's
2 rode pepers

voor de parfait;

500 ml slagroom
150 gram pistache pitten
150 gram suiker
150 gram eigeel
likeur naar wens