

Bavarois van avocado met Hollandse garnaltjes

Ingrediënten voor 16 personen

4 avocado's
sap van 1 citroen
tabasco
peper en zout
250 gr crème fraiche
500 gram Hollandse garnalen
beetje verse koriander
balsamico pareltjes
200 ml slagroom

Halveer de avocado's, haal het vruchtvlees uit de schil.
Pureer in de keuken machine met het citroensap, peper zout en tabasco.
Meng er op het laatst wat vers gehakt koriander door en de crème fraiche.
Klop de slagroom stijf en spatel de garnaltjes erdoor.
Doe in een glaasje een laagje van de avocado crème en doe daar de garnalen room op.
Garneer af met de balsamico pareltjes

Ongebakken loempia met oosterse zalm

Ingrediënten voor 16 personen

16 vellen rijstpapier
500 gram zalm
1 lepel gele curry
50 ml kikkoman sojasaus
250 gram taugé
sesamzaadjes
½ bosje thaise basilicum
4 stengels lente-ui
2 el tomatenpuree
100 ml groetenbouillon
stukje verse gember
1 rode peper

Verwarm de kikkoman met de gele curry tot deze is opgelost.

Marineer hier de zalm is gedurende een kwartiertje

Ontzuur de tomatenpuree en blus af met de groentebouillon, breng op smaak met vers geraspte gember en een fijn gesneden rode peper.

Maak een salade van de taugé met de fijn gesneden lente-ui, de thaise basilicum en de sesamzaadjes.

Maak de salade aan met sesamololie en sojasaus.

Haal een vel rijstpapier door het water en laat even zacht worden.

Snijd intussen lange lamellen van de gemarineerde zalm.

Als het rijstvel zacht is, de salade erop doen en een of twee plakken zalm.

Rol dit op en plak dicht.

Laat het nog even rusten en serveer het dan met de pittige tomaten saus.

Taartje van asperge met kreeft, limoen crème en radijs.

Ingrediënten voor 16 personen

32 asperges
3 tot 4 kreeften
Courtbouillon om de kreeften in te koken
4 el crème fraiche
2 limoenen
250 gram roomkaas
peper en zout
bosje radijsjes
cress

Schil de asperges heel goed, liever 2 keer dan 1 1/2 keer.

Kook deze beetgaar in water met wat zout en suiker.

Giet af en laat snel koud worden.

Kook de kreeften gedurende 5 tot 6 minuten in de Courtbouillon.

Laat op de kop in de koeling koud worden en maak deze schoon.

Verdeel het vlees in 16 porties.

Hak de asperges fijn op de kop na, deze is om mee te garneren.

Meng dit met de crème fraiche en breng op smaak.

Maak in de keuken machine een crème met de roomkaas en de limoen, gebruik zowel de schil als het sap.

Doe dit in een spuitzak.

Snijd de radijsjes flinterdun in plakjes.

Voor de opmaak; doe de tartaar van asperge in een stekertje, plaats hierop de kreeft.

Zet de asperge kopjes ernaast en maak met de spuitzak met limoen crème 5 bolletjes, van groot naar klein.

Garneer dit af met de radijs en de cress.

Gestoofde varkenswang, risotto met dubbel gedopte tuinbonen en een krulletje eendenlever.

Ingrediënten voor 16 personen

16 varkens wangen (afhankelijk van de grootte)
2 sjalotten
2 tenen knoflook
2 laurierbladen
beetje verse rozemarijn
rode wijn
peper en zout
1 sjalot en een teen knoflook
500 gram risotto
2 kg tuinbonen
1 eendenlever

Zet de wangen flink aan in een pan met wat boter.
Voeg op het laatst de gesneden sjalot, knoflook, laurier en rozemarijn toe.
Breng het geheel alvast op smaak met peper en zout en blus af met rode wijn.
Vul het geheel af met water of bouillon tot het goed onderstaat.
Laat het garen gedurende een uur of 2.
Snipper de sjalot en de knoflook fijn en zet aan.
Voeg de risotto toe en bak even mee.
Blus af met wat rode wijn, gebruik de bouillon van de varkens wang om de risotto mee te maken.
Dop intussen de tuinbonen en blancheer deze beetgaar.
Spoel koud en dop de bonen nu nogmaals.
Spatel deze door de risotto als deze klaar is.
Leg de varkenswangen op een ovenschaal en geef het nog een korte tik van 5 minuten in een oven op 175 graden om het een beetje te drogen.
Serveer de wang op de risotto en leg hier een krul eendenlever op met peper en zout.

Staatstuk van kalf van het EI met asperges, gegrilde nieuwe aardappel

Ingrediënten voor 16 personen;

2 el paprika poeder
2 el vadouvan
1 el cayenne poeder
2 el knoflook poeder
2 el gemalen thijm
4 el zout
2,5 kg kalfsvlees
48 asperges
zout, suiker en verse basilicum
2,5 kg nieuwe aardappels

Maak een rub van de poeders en het zout en smeer hier het staatstuk mee in.
Grill het vlees op het Ei eerst aan en daarna heel rustig verder met een steen ertussen zodat het vlees niet kan aanbranden.

Geef het een kernthermometer mee met een kern van 48 graden.

Schil de asperges heel goed, liever 2 keer dan 1 ½ keer .

Zet de schillen op met water, zout suiker en de basilicum en maak hier een bouillon van.

Blancheer de asperges hierin a al minuten en laat uitlekken op een doek voor het serveren.

Kook de aardappels in water met zout gaar en laat een beetje afkoelen.

Grill deze op het ei op het laatst even aan.

Serveerde asperges met de aardappel en het kalfsvlees.

Let op met het snijden van het vlees dat je tegen de draad insnijdt!

Witte chocolade mousse met gemarineerde aardbeien en een kletskep.

Ingrediënten voor 16 personen

350 gram witte chocolade
500 ml slagroom
3 eigelen
3 eiwitten
125 gram suiker
2 bakjes aardbeien (lambada)
suikersiroop
thaise basilicum
75 gram boter
250 gram bruine basterdsuiker
snufje kaneel
100 gram bloem
125 gram gehakte noten cashew of pinda's

Smelt de chocolade voorzichtig , sla de eiwitten stijf met een snufje zout en zet koud weg,

Sla de room stijf en zet dit ook koud weg.

Verwarm de suiker en eigeel tot 40 graden en klop daarna koud in de Kitchenaid.

Meng eerst de chocolade door de eigeel, daarna de room erdoor en als laatste de eiwitten.

Kook de suiker met wat water tot een siroop en doe daar de gehakte basilicum door.

Maak de aardbeien schoon en doe als de siroop iets afgekoeld is in een bak om te marinieren.

Roer de boter helemaal glad en doe dan de suiker erdoor en roer goed door

Voeg dan de kaneel toe en de gezeefde bloem.

Op