

## **Gefrituurde courgetterolletjes**

Ingrediënten voor 16 personen;

200 gram courgette  
40 ml melk  
1 grote prei  
25 gram bloem  
4 eidooiers  
16 stukjes verse worst

Bereidingswijze;

Snijd de courgette op de snijmachine of met de kaasschaaf in 16 lange plakken.  
Bak deze zachtjes in de pan met wat zout 1 minuutje om en om.  
Trek de bladeren van de prei af en zoek de mooiste uit.  
Halveer er 8 in de lengte en blancheer in water met zout.  
Wikkel elk stukje worst in een prei blad en rol er vervolgens een courgette plak omheen, en doe op een lange saté prikker

Maak een beslag van de eidooier met de melk en de bloem.  
Bestuif de rolletje met wat bloem en haal dan door het beslag.  
Frituur in olie goudbruin in ongeveer 4 minuten.

## **Salsa Verde;**

Ingrediënten;

2 teentjes knoflook  
3 el kappertjes  
groene kruiden zoals;  
basilicum  
munt  
salie  
peterselie  
dragon  
samen een klein bosje  
olijfolie en citroen sap

Draai door in de keukenmachine en zet koud weg, serveer bij de courgette rolletjes!

## **Crostini met geglaceerde radicchio en Taleggio**

Ingrediënten voor 16 personen

16 plakken Ciabatta  
1 teentje knoflook  
olijfolie en zeezout  
1 Radicchio  
4 el honing  
16 stukje Taleggio

Bereidingswijze;

Leg de plakjes ciabatta op een ovenschaal, besprenkel met wat olijfolie en bak gedurende 8 minuten af op een temperatuur van 175 graden.  
Laat een beetje afkoelen en wrijf er dan zachtjes over met een teentje knoflook.  
Snijd de radicchio in stukjes en fruit een paarminuten aan in de olie.  
Voeg de honing toe naar smaak en laat een beetje afkoelen.  
Verdeel de radicchio over de crostini's en doe er een stukje Taleggio op.  
Brand dit kort af met de gasbrander en serveer direct!

## **Krokante lasagne van Brickdeeg met gemarineerde zwaardvis en wakame salade en oosterse vinaigrette met sesam**

Ingrediënten voor 16 personen;

16 brique vellen  
1,5 kg zwaardvisfilet  
1 Citroen rasp en sap  
Olijfolie  
1 rode peper  
½ bosje Thaise basilicum  
2 teentjes knoflook  
5 el oestersaus  
ijsbergsla

Bereidingswijze;

Snijd de zwaardvis in stukken met een dikte van ongeveer 10 cm om er een carpaccio van te kunnen maken.

Steek de Brique vellen uit en grill onder de salamander

Haal de bladeren van de ijsbergsla los en steek uit met een iets kleinere steker

Wrijf de overige ingrediënten fijn in de vijzel, eerst de knoflook en de peper, dan de basilicum, daarna de rest.

Smeer hier de zwaardvis mee in en rol op.

Vries in voor gebruik later.

Dressing;

1 dl Mirin  
1 dl sesam olie  
1 el fijne mosterd  
4 el gemengd sesamzaad, wit, zwart, groen

Meng eerst de Mirin met de mosterd en voeg dan de olie toe, als laatste de sesamzaadjes.

Opmaak;

Begin met een evl krokante Brique, daar de ijsberg op en dan de zwaardvis van af de snijmachine, dan een paar druppels dressing en wat wakame.

Bouw zo de lasagne op en maak af met wat druppels dressing rondom.

## **Ravioli gevuld met krabpoten en een bouillon van langoustine.**

Ingrediënten voor 16 personen

32 wonton vellen  
1 kg verse krabpoten  
100 ml crème fraîche  
peper en zout  
1 limoen geraspt en geperst

Kook de krab poten in goed gezouten water in 2/3 minuten.  
Laat even afkoelen, kraak de poten en haal leeg.  
Maak de crème fraîche aan met peper en zout, en de limoen rasp.  
Snijd het krabvlees fijn en besprenkel met het limoen sap.  
Meng met het crème fraîche mengsel.  
Leeg een wonton vel op het ravioli apparaatje en besmeer met eiwit.  
Leg er een lepeltje van het krabmengsel en knijp goed dicht.  
Kook dit a la minute in water met zout en serveer er twee in de bouillon.

### **Voor de Bouillon;**

2 kg langoustine schalen  
500 gram WUPS  
3 teentjes knoflook  
100 gram tomatenpuree  
Gemengde verse kruiden  
200 ml Witte wijn  
Scheutje cognac  
3 liter Visfond

Zet de Langoustine schalen flink aan in een pan met wat olijfolie.  
Flambeer met een scheutje cognac.  
Voeg de tomatenpuree toe en bak op laag vuur even mee.  
Voeg de overige ingrediënten toe en bak even mee,  
Blus af met de wijn en visfond en laat trekken.  
Passeer na een klein uurtje en laat inkoken.  
Breng a la minute op smaak met peper en zout.  
Serveer in een diep bord met de ravioli's.

Reuzen Saltimboca met salie en Parmaham, risotto koekje met venkel en een crème van pompoen en crème van rode biet.

Ingrediënten voor 16 personen

2 kg Kalfs gebrad  
bosje verse salie  
6 plakken Parmaham  
1 uitje  
2 tentjes knoflook  
400 gram risotto rijst  
1 knolvenkel  
1 liter sterke bouillon  
1 Haikido Pompoen  
1 kg rode biet

Snijd het gebrad rustig open en beleg het met de salie, daarna de parmaham, besprenkel met wat olijfolie, peper en zout.

Rol het op tot een rollade en bind op met touw.

Braad aan in een ruime hoge pan met boter en laat afkoelen, gaar in de oven op 80 graden met een kern van 52 graden.

Snipper de uit en knoflook fijn en zweet aan in de olie, voeg de risotto toen en bak even mee.

Snijd intussen de venkel in een fijne brunoise.

Blus de rijst af met een scheutje witte wijn en daarna met de bouillon.

Na een kwartiertje de venkel erbij, als de rijst klaar is van het vuur halen en op een plaat in de koeling laten op stijven.

Bak er a la minute koekjes van, bloem ze wel even van te voren!

Verwijder de pitten uit de pompoen en snijd fijn.

Kook in water met een beetje zout en suiker, als het goed gaar is door draaien in de keuken machine.

Kook de bieten in z'n geheel, als ze gaar zijn schillen en door draaien, voeg naar smaak zout en peper toe.

## **Flan met een vleugje sinaasappel, sorbet van boerenyoghurt met blauwe bessen.**

Voor 12 personen;

300 gram bloem  
150 gram boter  
100 ml room  
100 ml melk  
100 gram suiker  
50 g amandelmeel  
2 sinaasappels  
2 eieren  
2 eidooiers  
snufje zout

Maak een glad deeg van de boter, bloem, zout en een paar druppels water. Laat het een half uur opstijven in de koeling en rol het uit. Bekleed er de bakvorm mee, wel even inspuiten! Klop de eieren met de suiker en de eidooiers op en voeg de geraspte schil van de sinaasappels. Kook de melk met de room op en voeg toe aan het eiermengsel onder voortdurend roeren. Voeg het amandelmeel toe en giet in de bakvorm. Bak gedurende 20 minuten op 200 graden, daarna nog 20 minuten op 170 graden.

Voor het ijs;

2 liter boerenyoghurt  
700 gram suiker  
2,5 dl. Slagroom  
2 eetlepels vanille suiker

IJs;

Laat de yoghurt in een neteldoek uitlekken. Klop de yoghurt met de suikers in de keukenmachine tot de suiker is opgelost. Dan de slagroom erbij en nog even door kloppen. Giet de massa in de ijsmachine en draai er ijs van. Spatel hier op het laatst een bakje blauwe bessen door.