

## **Crostini met garnalencocktail**

Ingrediënten voor 16 personen

2 avocado's  
100 ml karnemelk  
Sap van 1 citroen  
300 gr garnalen  
150 gr mayonaise  
2 eetl tomatenketchup  
1 theel tabasco  
16 sneetjes gegrilde ciabatta  
1 krop sla, gewassen  
Cayennepeper en takjes dille

### **Bereiding:**

Cocktailsaus: Pureer in blender 1 avocado met de karnemelk en de helft van de citroensap.

Snijd de andere avocado in blokjes (1 cm) en meng ze met de garnalen en de helft van het citroensap;

breng op smaak met zout en gemalen peper.

Roer de mayonaise, ketchup en tabasco door elkaar en voeg zout en peper naar smaak toe.

Besmeer gegrilde sneetjes crostini met wat avocadopuree, leg daarop een blaadje sla en schep daarop een lepel garnalen-avocado mengsel.

Besprenkel dit met wat cocktailsaus, bestuif het met wat cayennepeper en leg er een takje dille op.

## **Bonbon van rund met rivierkreeftjes, rucola en Parmezaan**

Ingrediënten voor 16 personen.

16 plakken runderfilet  
300 gram rivierkreeftjes  
3 el mayonaise  
paar takjes dragon  
3 el kappertjes  
1 sjalot  
peper en zout  
rucola  
Parmezaanse kaas  
olijfolie

Bereiding;

Snijd op de snijmachine plakken van het rund en leg dit steeds los op een vel slagersfolie. Indien nodig nog wat pletten met de hamer.  
Snipper de sjalot zeer fijn en hak de dragon met de kappertjes.  
Meng met de mayonaise en meng dit door rivierkreeftjes.  
Leg een vel folie met het rundvlees in een bakje en breng op smaak met peper en zout.  
Doe hier een lepel met het rivierkreeft mengsel op en vouw dicht.  
Druk het zachtjes aan plaats op z'n kop op een schoteltje, verwijder het folie.  
Garneer de bonbon met wat rucola, Parmezaan schaafsel en olijfolie.

## **Coquilletartaar met witte chocolade**

16 personen

Ingrediënten:

Voor witte chocolade schuim:

20 ml arachide olie  
150 gr geschilde en in plakjes gesneden wortels (2 grote)  
50 gr prei, alleen het wit, schoongemaakt en in dunne ringen gesneden  
30 gr venkel, in dunne reepjes gesneden  
45 gr champignons, schoongemaakt, in dunne plakjes gesneden  
½ sjalot, gepeld, in dunne ringen  
½ teentje knoflook, gepeld, in dunne plakken  
15 peperkorrels  
½ theel korianderzaad  
70 ml Nolly Prad  
1 takje bladpeterselie  
2 dl visbouillon, ingekookt tot 50 ml  
1,35 dl slagroom  
1,5 dl halfvolle melk

### **Voor de coquilletartaar**

16 grote schoongemaakte coquilles, in blokjes van 5 mm  
citroensap  
2 el gehakte bieslook  
3 el walnotenolie  
1 elsherryazijn  
Zout

### **Voor de afwerking**

30 gr witte chocolade, klein gesneden met een mes (Pas op: bewaar chocolade schaafsels voor de opmaak!)  
Arachideolie  
16 coquilles, elk in 3 ronde plakken gesneden  
Potje zalmkuit  
erwtenscheuten

**Bereiding:**

Coquilletaartjes: Meng de coquilles met citroensap+bieslook+walnotenolie + wat azijn en zout in een bak: laat de coquille in de citroensap 'garen' en schep af en toe om en zet zolang in de ijskast.

Wittechocoladeschuim: Verhit olie op matig vuur in een pan, voeg de fijngesneden groenten toe, + knoflook+peperkorrels+korianderzaad en bak ze ~15 min tot de groenten zacht zijn. Voeg dan de Nolly Prat toe en laat inkoken op matig-hoog vuur tot deze ~stroperig is. Voeg nu toe peterselie+visbouillon+slagroom+melk: breng dit mengsel zachtjes aan de kook en laat het dan van het vuur afkoelen: zeef het daarna in een schone pan. Vlak voordat het schuim wordt gebruikt: verwarm het zachtjes en roer er de gehakte chocolade doorheen totdat deze geheel gesmolten is. Voeg wat zout toe.

Maak de coquilleschijfjes (1/3 de dikte van een coquille) op de doorsnede van het coquille taartje. Giet wat olie op een bord en doop de coquille schijfjes erin, kruidt ze met zout en bak ze kort aan 1 kant in een hete droge pan tot er een bruin korstje ontstaat.

**Opmaak:**

Neem ondiepe borden. Verdeel het coquilletartaar mengsel in ringvormpjes (~5 cm doorsnee) en neem het vormpje weg. Leg een coquilerondje met de gebakken zijde omhoog op een tartaar-rondje van 5 cm en garneer het met wat zalmkuit op de top, met een takje erwtenscheuten (voor de kleur).

Maak het chocoladeschuim schuimig met een staafmixer en giet het schuim ruim rondom de tartaar en strooi wat chocolade schaafsels rond en in de schuim-film. Dien de opgemaakte borden direct op.

## **Gnocchi met truffelsaus en waterkers**

Ingrediënten voor 16 personen

1,5 kg aardappels  
4 eidooiers  
ongeveer 400 gram Italiaanse bloem  
peper en zout  
1 sjalot  
1 teen knoflook  
350 ml witte wijn  
300 ml room  
el truffeltapenade  
2 bosjes waterkers

Bereidingswijze;

Kook de aardappels in de schil gaar en laat ze goed uit stomen.

Pel de schil eraf en pers tot een puree.

Voeg de eigeel voorzichtig toe en daarna de gezeefde bloem, tot dat een stevige deeg massa ontstaat.

Rol het nu uit en maak reepje van 2 x 4 cm, druk een stukje tegen je duim en de andere kant met een vork zodat je er een ribbel motief in krijgt.

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

Blus af met wijn en kook in, voeg nu de room toe en breng op smaak met peper en zout. Voeg als laatste de truffel tapenade toe.

Kook de gnocchi in een pan met ruim water en zout in een paar minuten gaar, als ze drijven zijn ze goed.

Serveer met de truffelsaus en garneer met waterkers.

## **Heilbot en Papilotte met spinazie, Beurre blanc met Nouilly Prat en cherry tomaatjes.**

Ingrediënten voor 16 personen

16 stukken heilbot  
3 grote zakken wilde spinazie  
3 sjalotten  
3 tenen knoflook  
16 takjes met 3 tomaatjes

voor de saus;

1 liter visbouillon  
250 ml Nouilly Prat  
1 liter room  
250 gram koude boter in blokjes

Snipper de sjalotten en knoflook, bak aan in de grote Creuset pan.  
Voeg de spinazie toe en bak gaar, breng op smaak met peper en redelijk wat zout. Laat het goed uitlekken!  
Portioneer de heilbot en zet koud weg  
Kook de visbouillon in tot de helft en voeg de Nouilly prat toe, voeg de room toe en kook in tot saus dikte.  
Voeg van het vuur de koude boter toe onder voortdurend roeren.

Doe onder in de papilotte wat van de uitgelekte spinazie, doe daar de saus over, dan de heilbot en als laatste de tomaatjes.

Gaar het in de oven van 160 graden voor ongeveer 12/15 minuten.

Maak de papilotte pas aan tafel open!

## Citroen merengue taart met citrus creme fraiche

### Ingrediënten voor 2 taarten

Voor de bodems;  
450 gram bloem  
4 el poedersuiker  
250 gram boter  
5 el ijskoud water

Voor de vulling en de topping;  
100 gram maïzena  
250 ml water  
500 ml citroensap  
850 gram suiker  
120 gram boter  
200 eiwit  
200 eigeel

### Bereidingswijze;

Maak een kruimeldeeg van de bloem, poedersuiker en de boter, voeg de het water toe en maak er een glad deeg van.  
Zet even koud en rol uit, bekleed de vorm ermee en bak met blindbak vulling 15 minuten op 175 graden.  
Daarna nog eens 10/15 minuten zonder vulling.

Doe het water, citroensap, maïzena en de helft van de suiker in een pan en kook op onder voortdurend roeren. Als de maïzena gebonden is, de pan van het vuur nemen en de boter erdoor kloppen en als laatste de eigeel.  
Giet in een kom en dek af en zet in de koeling.

Ontvet de bak van de Kitchenaid met wat citroensap en sla de eiwitten tot er zachte pieken ontstaan. Voeg dan beetje bij beetje de overige suiker toe en draai door tot een stevig en glanzend schuim is ontstaan.

Stort de vulling nu in de bakvorm, verdeel daar de eiwit over en bak gedurende 8 minuten op 190 graden af, dan is het eiwit nog lekker smeug.

### Citrus crème fraiche;

500 ml crème fraiche  
1 sinaasappel  
1 citroen  
75 gram poedersuiker.

Rasp de schillen boven de crème fraiche en meng met de poedersuiker, serveer bij de taart!