

## **Croque van sardine, zachte rode paprika en buffelmozzarella**

Ingrediënten voor 16 personen;

Sardines

1 witbrood

1 teen knoflook

½ bosje peterselie

1 citroen gerapspt en geperst

2 rode paprika's

scheutje balsamico

zout en peper

Bereidingswijze;

Fileer de sardines en verwijder alle graten.

Maak in de vijzel een marinade van de knoflook, peterselie en citroen.

Marineer hier de sardines in.

Blaker de paprika zwart, laat in folie afkoelen en pel deze, snijd in 4 kantjes

Snij de mozzarella in plakken.

Leg eerst een stukje paprika op de witte boterham, dan wat sardine, dan een plak mozzarella.

Bak bruin en zorg dat de vis gegaard is, serveer direct.

## **Aardappelsoepje met Hollandse garnalen, gefrituurde prei en truffelolie**

Ingrediënten voor 16 personen

500 gram aardappels fijn gesneden  
1 liter groentebouillon  
1 prei  
1 ui  
1 teen knoflook  
½ rode peper  
1 laurierblaadje  
250 ml room  
150 gram Hollandse garnalen  
truffelolie

Bereidingswijze;

Snipper de ui en knoflook fijn. Snijd ook de peper ragfijn. Snijd het groen van de prei fijn en het wit in de lengte in staafjes van ongeveer 5 cm.

Bak de ui, knoflook, peper en groen van prei in een pan met wat olijfolie.

Voeg de aardappels en het laurierblad toe en bak zachtjes even mee.

Voeg de bouillon toe en kook gaar.

Verwijder het laurierblad en voeg de room toe.

Pureer met de staafmixer glad en proef op smaak.

Frituur de prei intussen op 160 graden goudbruin.

Serveer de soep in een glaasje, doe dan de Hollandse garnaaltjes erin, dan de truffelolie en als laatste de gefrituurde prei.

## **Cocktail van gekarameliseerde sjalotten, eendenlever crème en crumble van pecannoten en witlof**

Ingrediënten voor 16 personen;

6 grote sjalotten of 12 kleine  
scheutje balsamicoazijn  
honing  
3 stronkjes witlof  
1 grote eendenlever  
500 gram roomboter  
peper, zout en cognac  
75 gram suiker  
175 gram bloem  
100 gram boter  
5 gram bakpoeder  
snufje zout  
150 gram pecannoten

Bereidingswijze;

Pel de sjalotten en snijd in de lengte door midden, maak er nu halve ringen van.  
Bak dit op zacht vuur met boter tot het glazig is.  
Voeg dan de honing toe en laat zachtjes karameliseren, blus dan af met een klein  
scheutje balsamico azijn.  
Snijd in tussen de witlof doormidden en verwijder het hart.  
Snijd de witlof nu in de lengte in een fijne julienne.  
Meng dit met de sjalotten.  
Pluk de eendenlever en doe in de keuken machine.  
Draai dit fijn en voeg de boter toe, breng op smaak met peper, zout en een  
kleine scheut cognac en doe in een spuitzak.  
Zet niet in de koeling!!  
Meng de boter, bloem suiker zout en bakpoeder, echter hel kort tot er een  
gekruid deeg van komt.  
Hak de pecannoten grof en bak dit op een bakplaat in de oven gaar, ongeveer 30  
minuten en laat afkoelen.  
Doe onder in het cocktailglas een laagje sjalotten, daarop de eendenlevercreme  
en herhaal dit, als laatste de crumble over de glazen verdelen, garneren met  
stukje witlof.

## **Fregola met tomaat, kaneel en salie, op de huid gebakken kabeljauw en een schuim van spinazie**

Ingrediënten voor 16 personen;

500 gram Fregola  
1 ½ liter tomatenbouillon  
1 stokje kaneel  
paar takjes salie  
1 sjalot en een teen knoflook  
250 gram gehakte gedroogde tomaten  
2 kg kabeljauw  
1 ui en een teen knoflook  
1 zak gewassen wilde spinazie  
100 ml witte wijn  
250 ml creme fraiche

Bereidingswijze;

Verwarm de bouillon en laat de salie en kaneel trekken.  
Snipper de sjalot en knoflook en fruit in de olie, voeg de fregola toe en blus af met de bouillon. Kook de fregola beetgaar en voeg op het laatst de gehakte tomaatjes toe.  
Controleer de kabeljauw op graat, schub de huid kant en portioneer.  
Bak zachtjes op de huid en draai op het laatst kort om, gaar zachtjes na in de oven. Breng op smaak met peper en zout.  
Snipper de ui en knoflook en zet aan in een hoge pan in olijfolie.  
Bak de spinazie mee en blus af met de wijn en de creme fraiche.  
Beng op smaak, en pureer met de grote staafmixer.  
Serveer de fregola in een ring op bord, daar de kabeljauw op en de saus eromheen.

## **Sucade biefstukje van het hert, strudel van groenten en een pompoen-truffelsaus, gebakken paddestoelen met selderijen rode port.**

Ingrediënten voor 16 personen;

3 kg herten sucade  
melange van herfst groenten zoals selderij, paddestoelen, courgettes etc.  
strudeldeeg  
2 rode uien en 2 tenen knoflook  
paddestoelen melange  
½ bosje selderij  
rozemarijn  
1 rode ui en 1 teen knoflook  
½ rode peper  
klein stukje gember  
1 pompoen  
1 liter groenten bouillon  
1 el truffeltapende

Bereidingswijze;

Verwijder het vlies van de sucade en splits deze, het middelste vlies moet er nml ook uit.

Snijd de groenten fijn en roerbak deze, breng op smaak met peper en zout.

Laat iets afkoelen en meng er een paar eieren door voor de binding.

Vouw het strudeldeeg uit maak er strudels van, niet te groot!

Smeer de bovenkant in met eigeel en strooi er wat zeezout en rozemarijn op.

Bak in de oven gaar in 25 minuten op 160 graden.

Snijd de ui, knoflook peper en gember fijn en zet aan in de pan, afhankelijk van de soort pompoen, moet je de schil verwijderen.

Snijd de pompoen fijn en voeg toe, bak even mee en blus af met de bouillon, laat nu gaar koken en pureer het met de staafmixer.

Breng op smaak en voeg de truffel toe.

Bak het vlees a la minute in een hete pan zeer kort aan.

Serveer het met de strudel en de saus.

## **Pavlova met bosvruchten, creme van mascarpone en vanille met bosvruchten sorbetijs.**

Ingrediënten voor 16 personen;

12 eiwitten  
600 gram suiker  
lepel met maizena  
lepel azijn  
250 gram diepvries fruit voor door de pavlova  
500 gram mascarpone  
1 vanille stokje  
150 gram suiker  
3 el vanille suiker  
200 ml slagroom  
1 liter suikerwater 1:1  
1 kg bosvruchten diepvries  
versfruit om te garneren.

Ontvet de kom met citroensap sla de eiwitten stijf en voeg voorzichtig de suiker toe met de azijn en suiker. Spatel op het laatst het DV fruit erdoor.

Maak hier 3 ovale taarten van met een holte in het midden.

Doe in een oven van 105 graden met 0 % luchtvochtigheid

Bak gedurende een uurtje af en controleer de structuur.

Meng de mascarpone met de suiker, vanille suiker en het hart van het vanille stokje en verdun het daarna met de slagroom.

Zet apart in de koeling.

Mix met de staafmixer het diepvries fruit met het suikerwater en draai er ijs van.

Vul de holte van de pavlova met de creme, garneer af met vers fruit en serveer het ijs erbij.