

Kruidenpannenkoekjes met beenhammousse

Ingrediënten voor 16 personen

4 plakken beenham
200 ml slagroom
Tuinkruiden (tuinkers, peterselie bieslook)
500 ml melk
3 eieren
250 gram bloem
peper en zout

Bereidingswijze;

Hak de tuinkruiden en verdeel in 2en.

Klop de slagroom stijf en meng met de kruiden en breng voorzichtig op smaak met peper en zout, snijd de beenham fijn en spatel erdoor. Doe in een spuitzak in de koeling.

Maak een beslag van de overige ingrediënten, en bak in een pan met antiaanbaklaag kleine pannenkoekjes.

Laat een beetje afkoelen en spuit dan in het midden een streep van de beenhammousse erop. Rol het op en serveer direct uit!

Romig witlofsoepje met Taleggio crostini

Ingrediënten voor 16 personen

2 uien/sjalotten
2 tenen knoflook
2 takjes rozemarijn
4 stronkjes witlof
500 ml bouillon
250 ml room
½ stokbrood
16 plakjes Taleggio

Bereidingswijze;

Snipper de uitjes en de knoflook fijn en zet aan in de pan met olijfolie.

Hak de rozemarijn en bak deze mee.

Snijd de witlof fijn maar houd wat blaadjes apart om te garneren straks.

Fruit de witlof ook even mee en voeg dan de bouillon en room toe.

Kook dit 10 minuten en pureer met de staafmixer en proef op smaak.

Snijd het stokbrood in plakken en doe er de Taleggio op, smelt het kort in de oven en serveer bij de soep!

Linzen salade met gemarineerde zalm en een gebakken gamba.

Ingrediënten voor 16 personen

500 gram linzen
Sterke bouillon
Gedroogde tomaten 150 gram
2 sjalotten
balsamicoazijn en olijfolie
rasp van een citroen of limoen

voor de zalm;
1 kg zalmfilet zonder huid en zonder bruin
100 gram zeezout
50 gram venkelzaad
100 gram peperkorrels
100 gram bruine basterdsuiker

Voor de gamba's;
16 grote gamba's schoon en zonder darmkanaal
4 tenen knoflook
1 rode peper
olijfolie

voor de dressing;

verse mierikswortel naar smaak
100 gram mayonaise
scheut witte wijn

Bereidingswijze;

Kook de linzen beet gaar in de bouillon en zet daarnaar koud.
Pureer de tomaten met de sjalot, balsamico en de olijfolie en meng dit door de linzen.
Maal in de keuken machine de ingrediënten voor de zalm fijn en marineer daar de zalm mee. Onder lichte druk in de koeling.
Hak vlak voor het meegeven fijn.
Marineer de gamba's in de knoflook en de peper met de olie en bak a la minute
Maak een dressing van de mierikswortel de mayonaise en de wijn en doe in een spuitflesje.

Opmaak;
Doe een laagje van de linzen in een vorm en druk dit licht aan.
Hierboven op een laagje van de zalm en druk dit ook aan, haal dan pas de vorm voorzichtig weg.
Bak de gamba en serveer boven op de zalm, garneer het bord met druppels olijfolie en de dressing en eventueel wat cress.

Zeebaars à la chinoise, zwarte venus rijst, zeewiermarinade, zeekraal en citroen

Ingrediënten voor 16 personen

16 zeebaars filets
4 dl arachide olie
16 eetl fijn gesneden zeekraal
4 el olijfolie
1 citroen
16 eetl zeewier marinade
30 gr gedroogd zeewier
2 dl dashi bouillon
enkele druppels garnalenvissaus
Risotto 16 eetlepels zwarte venus rijst
1 sjalotje teentje knoflook
witte wijn
gevogeltebouillon

Bereidingswijze:

Kook de zwarte venus rijst als een klassieke risotto.

Dit houdt in: het sjalotje aanzetten met de knoflook, de rijst erbij, even laten zweten, bouillon erbij voegen en 45 minuutjes laten garen.

Marineer de helft van de zeewier in de dashi bouillon.

Breng de dashi bouillon aan de kook en giet het op het restant van de gedroogde zeewier tot dit volledig onder staat.

Laat dit een half uur staan en pureer het dan zeer fijn, zeef het en breng het vervolgens op smaak met de garnalenvissaus.

Voeg, indien nodig, extra dashi bouillon toe.

Leg de zeebaars met de schubben naar boven op een rooster en giet met een pollepel de hete arachide olie (210 graden) op de schubben.

Door de hete olie komen de schubben omhoog en worden volledig gegaard. •

Laat de zeebaars vervolgens in de oven op 170 graden voor ongeveer 4 minuten garen. Bestrooi hierna de vis met de rasp van de citroenschil.

Haal de witte kant van de vis door de zeewiermarinade.

Plaats een steekring van ongeveer 10 cm in het midden van het bord.

Dresseer de black venus in de ring, strooi ruim de Salicornia Cress over de rijst

Druppel vervolgens de olijfolie erover Plaats de filet in het midden van de ring.

Maak het geheel af met een beetje zout

Varkenshaas omwikkeld met Proscuitto en grove mosterd gevuld met brie, een filodeeg tasje met cranberries en paddestoelen geserveerd met verse frieten

Ingrediënten voor 16 personen;

2/2,5 kg varkenshaas
plakken Proscuitto
grove mosterd
gembersiroop
brie
8 grote of 16 vellen klein filodeeg
paddenstoelen melange
1 groene courgette
dragon
1 zak cranberries
Frites aardappels

Bereidingswijze;

Leg de varkenshaasjes op de plank en steek in de lengte er een dun en scher mes in. Snijd de brie in staafjes en vul hier de varkenshaasjes mee. Meng de grove mosterd met gembersiroop en gemalen peper, smeer de buitenkant van de varkenshaas hiermee in. Leg een paar plakken Proscuitto naast elkaar en rol hier de varkenshaas in. Verhit deze in een oven op 180 graden zonder vocht gedurende 6 minuten en laat afkoelen. Snijd de courgetten zonder hart fijn en ook de paddestoelen met wat ui en knoflook. Zet aan in de pan en voeg de cranberries toe. Breng op smaak. Leg de filodeeg vellen in muffin vormen en vul af met het groenten mengsel. Gaar dit in de oven samen met de varkenshaas.

Voor de frieten;

Schil en was de aardappels en dep goed droog. Snijd met de hand Vlaamse frieten, en frituur voor op 150/160 graden, frituur een 4 minuten voor, laat afkoelen tot kamertemperatuur en bak af op 180 graden!

Misschien lekker met wat zelf gemaakte Mayonaise?

Parfait van dragon en sinaasappel met bloedsinaasappelmousse

Ingrediënten voor 16 personen

4 dl room
2 dl sinaasappelsap
1 dl glucosesiroop
200 gram eigeel
180 gram suiker
paar el vers gehakte dragon

Bereiding;

Klop de room tot yoghurt dikte, verwarm de siroop met de sinaasappelsap.

Klop het eigeel en de suiker schuimig en voeg het warme sap toe en laat zachtjes garen onder voortdurend roeren.

Als het gaar en afgekoeld is de dragon erdoor en mengen met de room, vries het in in vormpjes.

Sinaasappeltuille

Ingrediënten;

100 eiwit
100 poedersuiker
100 gesmolten boter
100 bloem
1 geraspte sinaasappelschil

meng alle ingredienten door elkaar en zet even koud.

Smeer een lepel dun uit op een siliconen mat en bak voor 10 minuten op 160 graden.

Garneer het geheel met partjes sinaasappel, dragon siroop en shiffonade van mint