

## **Geitenkaas lolly met een paneer van roggebrood en rozijnen**

Ingrediënten voor 16 personen;

1 rol geitenkaas van 250 gram  
gemengde groene kruiden  
klein scheutje room  
peper en zout  
half pakje roggebrood  
50 gram rozijnen

Bereidingswijze;

Doe de geitenkaas in de keukenmachine en draai door.  
Voeg peper, zout en de groene kruiden toe en draai dit even mee, voeg een scheutje room toe om het wat soepeler te maken.  
Draai er balletjes van en laat even opstijven in de koeling.  
Spoel de kom van de keukenmachine om en droog af.  
Draai nu de rozijnen met het roggebrood door.  
Paneer er de geitenkaasballetjes mee en serveer op een prikker als een lolly.

## **Crouton met pesto van basilicum en mint met uitgebakken Speck**

Ingrediënten voor 16 personen;

Wit brood  
1 teen knoflook  
¼ bosje basilicum  
¼ bosje mint  
3 el hazelnoten  
olijfolie  
peper en zout  
Parmezaanse kaas  
16 rozetjes van Speck

Bereidingswijze;

Steek rondjes uit het wit brood en bak in de roomboter bruin en krokant.  
Doe de hazelnoten, mint en basilicum in de keukenmachine en draai dit fijn, voeg wat Parmezaan toe en daarna olijfolie tot een mooie dikte is ontstaan. Breng op smaak met peper en zout.  
Leg de rozetjes van het Speck op een bakplaat en bak dit uit op 160 graden gedurende 8 minuten.  
Denk hierbij aan de snelheid van de ventilator!  
Smeer de pesto op de croutons en leg daar het Speck op en serveer direct uit.

## **Asperges met kreeft, krokante Brick mousse van avocado en crème fraiche**

Ingrediënten voor 16 personen;

6 kreeften  
32 asperges  
Bickvellen  
3 avocado's  
creme fraiche  
citroen sap en rasp  
zout en rode peper

Bereidingswijze;

Kook de kreeften in water met zout gedurende 5/6 minuten, leg op de rug en laat afkoelen.

Haal hierna het vlees uit de schalen ( gooi deze niet weg!)

Schil de asperges goed! En maak een bouillon van de schillen en kontjes.

Steek rondjes uit het brick deeg en leg op een geperforeerde bakplaat.

Leg er net zo'n plaat op en kleur de rondjes in de oven, let hier weer op de ventilator snelheid!

Haal het vruchtvlies uit de avocado's en maal fijn in de keukenmachine.

Voeg de rode peper, creme friache en citroen toe en breng op smaak met zout.

Zet apart in een spuitzak.

Doe ook de creme friache in een spuitzak.

Kook de asperges beetgaar in een paar minuten en laat afkoelen.

Snijd de asperges doormidden en leg hier de stukken kreeft op.

Garneer dit geheel met druppels van de avocado creme en de creme fraiche.

Steek de rondjes van het brick er tussen en serveer direct uit!

## **Orechiette met doperwten, tuinbonen en zacht gestoofde kalfsucade.**

Ingrediënten voor 16 personen;

400 gram 00 bloem  
200 gram fijne gries ( de grovere bloem)  
zout  
water NB

dop erwten  
tuinbonen

kalfsucade in dunne plakken  
knoflook, thijm en rozemarijn  
peper en zout  
Fles Rose

Braad eerst de stukken sucade in de roomboter aan en voeg dan de kruiden toe.  
Blus af met de rose en laat helemaal gaar sudderen.

Meng de bloem soorten met het zout en voeg water toe tot er een soepele niet plakkende deegbal ontstaat, kneed deze erg goed door!! Laat rusten en rol er dan dunne stroken van.

Snijd deze af met een paletmes en druk plat, vorm tot een oortje/schelpje om de top van je vinger!

Kook dit in water met zout beetgaar.

Pluk de groenten en blancheer deze in water met zout en spoel koud.

Dop de tuinbonen nog een keer.

Roerbak a la minute de groenten met de pasta zachtjes en voeg wat Jus toe van de sucade.

Serveer in een diep bord met de sucade.

## **Kwartel gevuld met farce van gevogelte geserveerd met asperges en een Klassieke Hollandaise .**

Ingrediënten voor 16 personen;

16 kwartels ontbeend  
1 kg kippen dijn  
2 eieren  
paneermeel  
peper en zout  
rozemarijn en salie  
32 witte asperges  
16 groene asperges  
witte wijn  
witte wijn azijn  
zout, peper en een laurierblad  
eigeel  
roomboter

Bereidingswijze;

Maak een farce van de kippendijen e maak deze aan met het ei, paneermeel en breng op smaak met de peper, zout, salie en rozemarijn.

Vul de kwartels hiermee en bind evt dicht met wat keukentouw.

Braad zachtjes en rondom aan in de boter, gaar na in de oven op 140 graden, kern 65 graden.

Schil de witte asperges goed en kook deze a la minute in het kookwater van het voorgerecht.

Schil het onderste van de groene asperges en blancheer deze.

Kook 300 ml witte wijn in met 75 ml azijn en de peper zout en laurier.

Doe in de thermoblender, voeg het eigeel toe en daarna wat gesmolten boter, haal het wel direct uit de machine!

Serveer alles op een mooi en warm bord.

## **Yoghurtijs met amarenenkersen samen met een cheesecake met aardbeien.**

Ingrediënten voor 16 personen;

1 liter volle yoghurt  
200 gram suiker  
2 el vanille suiker  
125 ml slagroom

1 pak bastogne koeken  
100 gram boter  
750 gram roomkaas  
2 el bloem  
200 gram suiker  
3 eieren  
75 gram zure room  
rasp van 1 sinaasappel

Laat voor het ijs de yoghurt 1 uur hangen in de doek. Klop dan de slagroom met de suiker en de vanille suiker op en meng door de hangop heen.  
Draai er ijs van in de ijsmachine. Laat de amarenen kersen uitlekken en hak deze grof, spatel doe deze als laatste door het ijs en zet in de vriezer.  
Verwarm het vocht van de kersen en marineer hier de halve aardbeien in.

Draai de bastogne koeken door de keukenmachine, smelt intussen de boter en voeg toe.  
Druk dit mengsel nu in een ingevette bakvorm.  
Roer de roomkaas glad met de suiker met de mixer.  
Meng de overige ingrediënten erdoor en bak gedurende 60 minuten op 130 graden af en laat snel afkoelen.  
Snijd er a la minute punten van , serveer het met het yoghurtijs en garneer de taart met de gemarineerde aardbeien