

## Brick a l'oeuf

Ingrediënten voor 16 personen;

4 brickvellen  
16 kwarteleitjes  
4 plakken Proscuitto  
100 gram geraspte kaas  
Kervel en bielsook  
Peper en zout

Bereidingswijze;

Snijd de vellen in vieren. Snijd de proscuitto in reepjes.  
Hak de kruiden fijn en meng met de Proscuitto en de kaas, breng op smaak met wat zout en peper.  
Verwarm de frituur met olie tot 175 graden.  
Leg het mengsel op een kwart van het Brickvel, tik hier een kwarteleitje op en vouw als een knapzakje dicht.  
Bak in de frituur goudbruin en serveer direct!

## **Ravioli van tomatenbrood gevuld met walnoten en gorgonzola**

Ingredienten voor 16 personen;

Tomatenbrood plakken  
200 gram walnoten  
200 gram gorgonzola  
zout, peper en wat honing  
Platte peterselie  
Eieren  
Boter en olijfolie

Bereidingswijze;

Rooster de walnoten in de pan en hak daarna fijn.  
Roer de gorgonzola los en voeg de gehakte noten toe.  
Breng op smaak met peper, zout en wat honing.  
Rol de plakken brood zo dun mogelijk uit met de deegroller.  
Snijd er vierkanten van zodat je met een lepel dit kan vullen en er daarna een driehoekje van kunt maken.  
Plak het dicht met wat geklopt ei en eventueel een prikkertje  
Bak in een hete pan met olie en wat boter om en om bruin.  
Serveer direct met gehakte peterselie

## Forelfilet met Quinoa en komkommer

Ingrediënten 16personen:

4 Forel

teriyaki

Mirin rijstwijn

suiker

quinoa

groentebouillon

Brunoise van komkommer:

2 stuks komkommer

2 stuks sjalot

wakamé

peper

zout

Sushi azijn

olijfolie

munt

koriander

Komkommersap:

150 g komkommersap (sap centrifuge)

50 g Sushi azijn

30 g witte wijn azijn

Zout

Peper

Yuzu Yoghurt:

37 g yuzu

100 g eiwit

200 g yoghurt

3 g zout

385 g slaolie

Agar-agar

Crème van avocado:

2 stuks avocado

1 stuks limoen

olijfolie

azijn

**Bereidingswijze:**

Maak de gerookte forel schoon. Kook de sojasaus, de Mirin rijstwijn en het suiker in. Leg twee delen forel op elkaar, lak de paling met het bovengenoemde mengsel en zet weg.

Kook de quinoa in groentenbouillon gedurende 12 minuten beetgaar.

Snijd de komkommer brunoise, snijd het sjalotje fijn en hak de wakamé.

Vermeng de quinoa, komkommer, sjalotje, wakamé en Sushi azijn naar smaak.

Overgiet met de olijfolie, een paar draaien verse peper en meng met de fijn gehakte munt en koriander.

Meng, alweer geheel naar eigen smaak, komkommersap, Sushi azijn, azijn, peper en zout.

Draai de yuzu, eiwit, yoghurt, zout en slaolie glad, doe de yoghurt in een spuitzak.

Draai de avocado's mooi glad met peper, zout, limoensap, olijfolie en azijn. Doe de crème in een spuitzak.

Draai 1 komkommer in de spaghetti machine en marineer met azijn, zout, peper en olijfolie.

Verwarm de Forel op 60°C in de oven gedurende 3 minuten.

**Afwerking:**

Schep de quinoa salade in een flinke steekring in het midden van het bord. Verwijder de ring.

Spuut drie toefen avocadocrème op het bord naast de komkommers.

Spuut twee toefen yoghurt op het bord aan de andere kant van de komkommers..

Dresseer als laatste de warme paling op de salade, schep het komkommersap royaal in het bord, druppel een paar flinke druppels olijfolie op het sap.

## **Aardperensoep met hazelnoot pesto**

### **Ingrediënten voor 16 personen:**

1 eetlepel olijfolie  
30gram boter  
2 banaansjalotten, in dunne ringen  
1 middelgrote ui  
2 tenen knoflook  
1,5 kg aardperen,  
250 ml droge witte wijn  
500 ml volle melk  
250 ml room  
1250 ml groentebouillon  
bieslook  
grof zeezout en zwarte peper

### Hazelnoten-spinaziepesto

100g blanke hazelnoten  
2eetlepel hazelnootolie  
2 eetlepels olijfolie,  
100 gram minispinazie  
10g dragon  
fijngeraspte schil van 1 citroen  
1 theelepel witte wijnazijn  
1 kleine teen knoflook, fijngehakt  
1-2 groene pepers

**Bereidingswijze:**

Verhit de oven tot 160 graden

Maak eerst de pesto. Verspreid de hazelnoten over een bakplaat en rooster ze 15 minuten in de oven. Haal ze eruit, laat afkoelen en hak ze grof. Houd 30 gram hazelnoten apart voor erbij en doe de overgebleven noten in een keukenmachine met alle overige ingrediënten voor de pesto en ¼ theelepel zout. 2½ eetlepel water toe en mix alles tot een gladde, vloeibare puree. Zet tot gebruik opzij.

Zet een grote pan met de olijfolie en de boter op halfhoog tot hoog vuur. Voeg de sjalotten toe en smoor 3 minuten, roer ze een- of tweemaal om. Doe de prei en knoflook erbij met 1½ theelepel zout en flink wat gemalen zwarte peper en smoor nog 3-4 minuten tot de sjalotten glazig zijn en de prei gaar is, maar zonder te kleuren. Voeg de aardperen toe en smoor ze af en toe roerend 12 minuten tot ze zachter en gekaramelliseerd zijn. Giet de wijn erover, breng aan de kook en laat hem in 3-4 minuten op halfhoog vuur tot  $\frac{3}{4}$  inkoken. Roer de melk en bouillon erdoor en breng aan de kook. Schuim zo nodig het oppervalk af en draai het vuur halfhoog. Laat de soep 50 minuten zachtjes koken, roer om de paar minuten tot de aardperen gaar en volledig zacht zijn. Neem de pan van het vuur en pureer de soep in een blender mooi glad; voeg eventueel nog wat bouillon toe.

Schep de soep voor het serveren in borden en besprekenkel met de hazelnoten-spinaziepesto. Bestrooi met bieslook en overgebleven hazelnoten en serveer de soep meteen met wat olie erover.

## **Kalfswang gestoofd met Spelt in garnalen jus, Schorseneren met room en oude kaas.**

Ingrediënten voor 16 personen;

2 kg kalfswang  
Ras el Hanout  
Witte wijn  
Rozemarijn, knoflook peper en zout  
Spelt  
1 kg garnalendoppen  
WUPS  
Tomatenspuree  
2 kg Schorseneren  
250 ml room  
1 liter melk  
oude kaas geraspt

Bereidingswijze;

Prepareer de wangen en kruid met de Ras el Hanout.

Bak aan en blus af met witte wijn en water, voeg de overige kruiden toe en gaar op een laag vuur

Maak een garnalen jus van de doppen, de Wups de tomatenspuree en water.

Passeer door een zeef en zet hierin de Spelt op, deze moet zeker een uur koken.

Schil de schorseneren , denk aan handschoenen. Zet op met melk en zout en gaar kort.

Kook de room wat in en warm daar de schorseneren a la minute in op.

Rasp er op bord wat oude kaas over en serveer met de spelt en de Kalfswang

## MERINGUEROL MET ROZENBLAADJES EN FRAMBOZEN

Voor 8 personen

Meringue

120 g eiwit (van 4 eieren)

250 g suiker

1 dessertl vanille essence

1 dessertl witte wijnazijn

1 dessertl maïzena

Room

400 ml slagroom

100 g mascarpone

1 el poedersuiker, plus nog wat voor garnering

1½ el rozenwater

Vulling

150 g frambozen

2 el gedroogde rozenblaadjes

1 el gepelde en grofgehakte pistachenoten

Verwarm de oven voor op 160 graden. Bekleed een lage ovenschaal of braadslee (33×24 cm) met bakpapier. Laat dat ongeveer 1 cm boven de vorm uitsteken.

Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop ze met een elektrische mixer tot ze stijf beginnen te worden. Giet terwijl de mixer draait de kristalsuiker erbij.

Ga door met mixen tot er een stevig, glanzend eiwitschuim is ontstaan.

Vouw er met behulp van een metalen lepel de vanille-essence, de wijnazijn en de maïzena door. Spreid het mengsel over de bodem van de bakplaat uit met behulp van een paletmes of de bolle kant van een lepel.

Bak de meringue dertig minuten in de oven tot er een korstje op zit en de meringue gaar is maar nog wel zacht. Laat afkoelen. Kiep de afgekoelde meringue uit de vorm op een nieuw stuk bakpapier, zodat de onderkant boven komt te liggen. Trek voorzichtig, met kleine rukjes, het bakpapier van wat nu de bovenkant is, af.

Doe de room en de mascarpone in een mengkom met het rozenwater en de poedersuiker. Sla het mengsel met een mixer stijf. Verspreid het voorzichtig over de voormalige onderkant van de meringue, maar bewaar een of twee eetlepel voor de garnering. Laat een smalle rand rondom de meringue roomvrij.

Strooi de frambozen en driekwart van de rozenblaadjes over de room.

Rol de meringue vanaf de lange kant voorzichtig op, gebruik daarbij het bakpapier om het rollen te vergemakkelijken. Leg de rol op een serveerschaal. Maak een slingerende streep van de rest van de room bovenop de rol en zet hem nog minstens 30 minuten in de koelkast.

Bestrooi de rol voor het serveren met wat poedersuiker en strooi de rest van de rozenblaadjes en de pistaches over de roomstreep.