

**Blini van zure room met doperwt en mint, rookspek van eigen varken en kwartelei**

Ingrediënten voor 16 personen.

250 gram zure room  
2 eieren  
paar el bloem  
250 gram doperwten schoon  
paar takjes mint  
peper en zout  
16 kwarteleieren  
rookspek

Bereidingswijze;

Dop de erwten en blancheer in water, spoel koud.  
Maak een beslag van de room, eieren en de bloem, meng daar de doperwten en de fijn gesneden mint door.  
Bak blini's in de pan met een kookring, bak in de oven de spekreepjes uit.  
Bak de kwarteleieren in de poffertjes pan.  
Serveer de ei en spek op de blini.

**Sigaartje van Brick vellen met een tartaar van rund en eendenlever, crème fraiche met maanzaad en truffel**

Ingrediënten voor 16 personen.

Brickvellen  
400 gram runder entrecote  
100 gram eendenlever  
150 ml crème fraiche  
1 el truffeltapenade  
maanzaad

Bereidingswijze;

Rol een stukje brick vel dubbel op een rolletje als mal en bak dit 4 minuten in de oven op 180 graden.

Haal voorzichtig van het vormpje af en laat even afkoelen.

Maal de entrecote fijn in de gehaktmolen, snijd met de hand een stukje eendenlever in fijne blokjes.

Breng de tartaar op smaak met peper, zout en olijfolie, meng de stukjes eendenlever erdoor en spuit mbv een spuitzak in de rolletjes.

Maak een sausje van de crème fraiche, de truffeltapenade en de maanzaad, serveer dit bij het sigaartje

**Lente palet; zoetzuur van gele en rode mini tomaatjes, burata, crème van avocado, kruidenolie, garnaaltjes en krokantjes van tomaten brood, mierikswortel schuim.**

Ingrediënten voor 16 personen;

2 kg gemengde mini tomaten  
burata  
3 avocado's  
citroensap  
knoflook  
olijfolie  
gemengde groene kruiden  
500 gram garnaaltjes  
plakken tomatenbrood  
200 gram crème fraîche  
1 el mierikswortel geschaafd

bereidingswijze;

Ontvel de tomaten in kokend water, snijd in 4en. Maak een zoetzuur van water met suiker en azijn, marineer hier de tomatenpartjes in.

Haal het vruchtvlees uit de avocado's en doe deze in de Magimix, voeg 2 tenen knoflook toe, een scheutje citroensap, wat zout en olijfolie en draai glad, doe in een spuitzak en leg in de koeling.

Maak van de groene kruiden met wat zout en olijfolie een kruidenolie.

Steek pp 2 rondjes uit het tomaten brood en bak dit krokant in de oven op 180 graden, ongeveer 10 minuten.

Snijd de overblijfsels van het brood in fijne kleine blokjes en bak deze in de pan met olijfolie krokant, breng op smaak met peper en zout.

Meng de crème fraîche met de mierikswortel en breng op smaak met peper en zout, doe in een spuitzak en leg koud.

Maak op een mooie bord een lange streep van alle ingrediënten, garneer op het laatst met groene kruiden.

**Groene asperges, sousvide in de gerookte olijfolie, lauwarme huisgerookte Casselerrib, in een soepje van spinazie en rucola met gerookte amandelen.**

Ingrediënten voor 16 personen;

2 bossen groene asperges  
gerookte olijfolie  
32 plakjes Casselerrib  
2,5 liter sterke groentebouillon  
2 uien en 2 tenen knoflook  
500 gram spinazie  
150 gram rucola  
200 ml slagroom  
gerookte amandelen

bereidingswijze;

Snijd de onderkant van de groene asperges af en schil de overgebleven helft van de onderkant, snijd schuin in stukjes en doe in een vacuüm zak.

Vacumeer samen met wat zout en een scheutje gerookte olijfolie.

Gaar in de stoomoven 10 minuten.

Snipper de ui en knoflook fijn en zet aan in de pan met olijfolie, voeg daarna de gewassen spinazie en rucola toe en smoor dit, blus af met de bouillon en kook op. Pureer met de staafmixer, voeg de room toe en breng op smaak.

Maak van 2 plakjes casselerrib een roosje en leg op een ovenschaal, maak a la minute warm in de oven.

Hak de amandelen grof en zet apart.

Maak een torentje van de asperges midden in een diep bord, plaats hierop de warme casselerrib, eromheen de soep en daarover de amandelen.

**Eendenborst zacht gebraden, een jus van steranijs en sinaasappel,  
Pommes Fondant, mousseline met thijm en tuinboontjes**

Ingrediënten voor 16 personen;

8 eendenborsten  
500 ml Jus de veau  
rasp en sap van 3 sinaasappels  
3 stuks steranijs  
50 gram suiker  
16 mooie stevige aardappels  
roomboter  
Sterke bouillon/fond  
Room  
Tuinbonen

Bereidingswijze;

Snijd de huid voorzichtig in ( niet door ) van de eend en bak deze in een koude pan uit, draai de filet dan om en haal na 1 minuut uit de pan om te laten rusten. Laat de suiker voorzichtig karameliseren en blus dit af met de sinaasappelsap, als de karamel opgelost is voeg dan de rasp en de Jus toe.

Schil de aardappels en steek uit/maak er een mooi tonnetje van.

Kook dit HALF gaar in gezouten water en giet af.

Bak nu de aardappels in een pan met gebruikte roomboter aan beide zijden, blus af met de fond en kook gaar.

De afsnijdsels van de aardappel koken en met de room en peper en zout tot een mousseline verwerken.

Dop de bonen en blancheer deze, pel deze nu nog een keer meng met de mousseline.

Serveer de halve borst( in de lengte gesneden ) met de aardappels en een streep van de mousseline en de saus op een warm bord.

## **Polenta-pistache taart met vlierbloesemsiroop en -glazuur, pistache pitten en yoghurtijs met rode vruchten.**

Ingrediënten voor 16 personen;

250 gram boter  
250 gram Griekse yoghurt  
350 gram oerzoet  
400 gram pistache nootjes  
400 gram polenta  
2 tl bakpoeder  
sap en rasp van een citroen  
6 eieren  
3 dl vlierbloesemsiroop

voor het glazuur;  
200 gram Griekse yoghurt  
150 gram oerzoet  
scheutje vlierbloesemsiroop  
gehakte pistachenootjes voor de garnering

Bereidingswijze;

Leg een velletje bakpapier op de bodem van de springvorm, vet de rest van de vorm in.

Mix de boter, yoghurt en oerzoet luchtig, maal de nootjes tot poeder en voeg dit samen met de polenta, bakpoeder en citroen sap en rasp toe, meng daarna 1 voor 1 de eieren erdoor.

Verdeel over de vormen en bak 45 minuten op 190 graden tot het gaar is.

Haal uit de oven en prik met een saté prikker gaatjes, giet hier geleidelijk de siroop overheen.

Hak de pistache nootjes grof en zet apart.

Meng de overige ingrediënten voor de glazuur en giet die na het tussengerecht over de taart, serveer met het ijs.

Voor het ijs;

1 liter volle yoghurt  
125 gram suiker  
2 el vanille suiker  
125 ml slagroom  
250 gram rode vruchten

Laat voor het ijs de yoghurt ½ uur hangen in de doek of gebruik Griekse yoghurt. 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 en meng er 250 gram bevroren rode vruchten door.

