

## **Albondigas van eigen Amerongens varken**

Ingrediënten voor 16 personen;

500 gram gehakt  
1 ei  
Paneermeel  
1 tl paprikapoeder  
zout en peper en een teen fijngesneden knoflook

Voor de saus;

500 gram tomaten  
1 ui en 2 tenen knoflook  
peper en zout  
1 tl gerookt paprikapoeder  
1 spaanse rode peper  
Vers gehakte peterselie

Bereidingswijze;

Meng alle ingredienten en maak er kleine balletjes van.  
Brad deze in de olijfolie rondom bruin.  
Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten.  
Snijd de tomaten fijn en snipper de ui en knoflook en de rode peper.  
Fruit eerst de ui en knoflook in de olijfolie en voeg daarna de peper,  
paprikapoeder en de tomaat toe.  
Smoor hier zachtjes een krachtige saus van, breng op smaak met peper en zout  
en voeg de gebraden balletjes toe, laat nog een 10 minuutjes trekken en serveer  
met vers gehakte peterselie erover.

## **Gamba in Kataifideeg met mayonaise van knoflook en gezouten citroen**

Ingrediënten voor 16 personen;

16 gamba's  
1 pakje Kataifideeg  
five spice poeder  
1 eigeel  
200 ml zonnebloemolie  
Worcester saus  
Gembersiroop, zout peper en gladde mosterd  
1 teen knoflook  
½ schil van een gezoute citroen  
bieslook

Bereidingswijze;

Maak de gamba's schoon en verwijder evt het darmkanaal.  
Strooi hier een heel klein beetje van de five spice poeder op en rol daarna in het deeg.

Maak een mayonaise van de olie met de kruiden, voeg als laatste fijngesneden knoflook, bieslook en citroenschil toe.

Bak de gamba's in de pan met olie en serveer direct met de saus apart.

**Kroketje van Amerongens Pulled Pork, crème van groene kruiden, salade van kool met citroenblad.**

Ingrediënten voor 16 personen;

Pulledpork, ongeveer 1 kg  
Boter en bloem voor de roux  
Room  
Paneermeel/panko, gemengde sesamzaadjes

Voor de kruidencreme;  
Mix van diverse groene kruiden  
Knoflook, peper en zout  
Crème fraîche  
Citroensap

Voor de koolsalade;  
Wittekool gesneden op de snijmachine  
Water, suiker en azijn  
25 gram dv citroenblad  
wat cardemon, steranijs, mosterdzaadjes laurier en sereh en kurkuma

Bereidingswijze;

Haal de PP uit de verpakking en bewaar het overgebleven vocht.  
Maak een roux van bloem en boter en blus af met dit vocht, voeg wat room toe en laat zachtjes koken om te binden.  
Smeer uit op een plaat en zet direct in de koeling.  
Voeg voor de koolsalade alle ingrediënten in de pan en kook dit op.  
Proef op smaak en voeg de kool toe, laat dit kort koken en zout in de koeling weg voor later gebruik.  
Hak de kruiden en knoflook fijn en maak aan met de crème fraîche en breng op smaak, doe in een spuitflesje.  
Paneer de kroketjes a l'anglaise en frituur kort goudbruin.

**Velouté van gerookte paling, torentje van Quinoa, gebakken rog vleugel, chorizo krokantje en basilicumolie.**

Ingrediënten voor 16 personen;  
3 liter visbouillon  
gerookte paling vellen en graten  
500 ml room  
125 gr eigeel  
300 gram Quinoa  
Groentebouillon  
16 stukje rogvleugel  
basilicumolie  
1 chorizo worst

**Bereidingswijze;**

Zet de palingvellen op met koudwater/bouillon en breng aan de kook.  
Meng de room en eigeel en zet apart voor gebruik later.  
Kook de quinoa gaar in de groenten bouillon en breng evt nog op smaak.  
Verwijder het vel van de worst en snijd in kleine stukjes, bak in de pan met olie krokant en laat uitlekken.  
Bak a la minute de rog vleugel, zeef de bouillon, meng met de anglaise en breng zachtjes tegen de kook aan, proef op smaak.  
Maak in een diep bord een torentje van de quinoa, daarop de rog, schenk de soep eromheen en garneer met de chorizo en druppels basilicumolie.

**Skrei, huid gebakken, puree van aardpeer, galette van aardpeer, saus van eekhoortjesbrood en bimi met amandelen en oestersaus.**

Ingredienten voor 16 personen;

16 stukken Skrei met huid  
2 kg aardperen  
eieren en gerapste kaas  
uitje, knoflook en karwijzaad gemalen  
boter en room  
bimi  
amandelschaafsel  
oestersaus  
voor de saus  
½ liter visbouillon  
witte wijn  
madeira  
room  
eekhoortjesbrood

Week de eekhoortjesbrood in de witte wijn.

Bak de Skrei op de huid en draai om op een ovenschaal, deze gaat later in de oven.

Schil alle aardperen, de ene helft wordt gekookt en gepureerd met boter en evt room, breng op smaak.

De andere helft snijden we in plakjes, meng de eieren met gesnipperde ui, knoflook en karwijzaad, meng dit en doe op een bakplaat met bakpapier.

Bestrooi met gerapste kaas en bak in 20-25 minuten in een oven op 170 graden.

Kook de bimi beetgaar en zet apart, bruneer voorzichtig wat amandelschaafsel in de koekenpan en voeg de bimi toe met de oestersaus.

Laat de visbouillon met de madeira inkoken en voeg de wijn vande eekhoortjes brood toe, laat inkoken en voeg wat room toe, snijd intussen de geweekte eekhoortjesbrood in hele kleine stukjes en voeg toe. Breng op smaak.

Serveer de Skrei met de puree, de galette de bimi en de saus.

## **Taartje van sinaasappelchocolade mousse, bavaroise van bloedsinaasappel en een krokante bodem met havervlokken.**

Ingrediënten voor 16 personen;

Voor de bodem;

Haver

Poedersuiker

Sinaasappelchocolade

Bak de havervlokken goudbruin in de koekenpan en voeg poedersuiker toe om het iets te zoeten.

Verdeel wat van de haver in ringen met een folie aan de binnenkant op een bakplaat met slagfolie.

Smelt wat chocolade en giet hier wat op, laat hard worden in de koeling.

Voor de mousse;

Smelt 350 gram sinaasappelchocolade.

Verwarm 200 gram suiker met 175 gram eigeel tot 40 graden en klop daarna koud. Klop daarna 500 ml slagroom op. Meng eerst het koude eigeel met de chocolade dan de room erdoor en zet koud weg.

Voor de bavaroise;

Verhit de bloedsinaasappel puree en breng op smaak met vanille en suiker. Week intussen 20 gram gelatine in koud water. Na 5 minuten mag dit bij de puree en laat versnelt terug koelen in een koud water bad.

Klop intussen 500 ml room op, als de puree koud genoeg is en begint te binden mengen met de geslagen room.

Doe in een spuitzak en vul hiermee de ringen af. Plaats in de koeling en laat opstijven.

Voor het serveren, plaats de ring op een bordje en haal de ring van het taartje af, verwijder voorzichtig het folie, maak met heet water een quenelle van de mousse en doe deze erop.

Bestrooi met wat noten kruimel en serveer uit.