

**Gebakken
Viskoekjes**

16 personen

Ingrediënten**Voor de viskoekjes;**

500 gram wit vis fijn gedraaid in de keuken machine
100 gram gamba's grof gehakt
2 theelepels rode curry pasta
2 eetlepels oestersaus
1 ei
1 stengel van een lente-ui
2 eetlepels
aardappelzetmeel
1 theelepel bruine suiker
een snufje Djahe
een snufje zout

Voor de saus;

4 eetlepels water
2 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels azijn
2 eetlepels sojasaus
1 rode spaanse peper
wat verse blaadjes koriander

Bereidingswijze

Doe voor de saus de peper met de koriander in de vijzel en kook in een pannetje met de rest van de ingrediënten op en laat afkoelen

Meng alle ingrediënten voor de viskoekjes in een kom en laat het mengsel eventjes in de koeling binden

Verwarm de olie tot 180 graden

Maak platte koekjes van ongeveer 1 á 2 eetlepels en frituur deze in 2-3

minuten gaar

Laat de koekjes uitlekken op wat keuken papier en serveer met de saus

Green shell mosselen Nam Kee

Ingrediënten voor 16 personen

16/32 green shell mosselen
150 ml witte wijn
2 rode pepers
1 limoen
1 stukje gember
1 stengel Sereh
5 blaadjes Djeruk Perut
flinke scheut Kikkoman sojasaus
paar stengels bosui

Bereidingswijze;

Haal de mossel los van de schelp.
Snijd de pepers in halve ringen en doe in een pannetje met de witte wijn.
Rasp de gember en de schil van de limoen erin.
Kneus de Sereh en voeg samen met de djeruk perut toe.
Als laatste de sojasaus kook dit nu op en laat 10 minuten trekken.
Verwarm de mosselen een paar minuten in een oven van ongeveer 120 graden met wat vocht
Giet de marinade erover en serveer direct uit.

Okonomiyaki, japanse omelet met kool, zwarte bun met buikspek en een soja-honing lakje.

Ingredienten voor 16 personen;

1 kg witte kool fijn gesneden
1 bos lente ui
5 eieren
ongeveer 400 gram bloem
Okonomiyaki saus
Japanse mayonaise
16 zwarte buns
16 plakken buikspek
150 ml sojasaus zout
150 ml honing
koriander

Bereidingswijze;

Snijd de bosui fijn en meng met de kool, roer de eieren met de bloem en meng dit door de kool. Vorm koekjes in een ring in de pan met zonnebloemolie en bak de koekjes op een matig hoog vuur, de kool moet nml wel garen zonder dat het te bruin wordt.

Smeer er vlak voor het serveren wat van de okonomiyaki saus op en daarop een raster van de Japanse mayonaise evt daar overheen wat bonito vlokken.

Snijd een komkommer in dunnen plakken en meng met 2% zout en 5% suiker en een scheutje witte wijnazijn en zet weg in de Japanse pers.

Snijd de buikspek in plakken en grill in de grillpan. Meng in een pannetje de sojasaus met de honing, stoom de buns intussen in de stoomoven, smeer wat van het sojamengsel op de buikspek en geef nog even een tikje in de oven.

Serveer de buikspek op de bun met de komkommersalade.

Gefrituurde nori zalm, salade met krab en krabcake, mayonaise van gele curry pasta en mango

Ingrediënten voor 16 personen

2 kg krabpoten en een gelijke hoeveelheid surimi

2 eieren

3 el mayonaise vers gehakte peterselie

3 stengels bleekselderij verse dragon

1 citroen 50 gram panko

Bereidingswijze;

Kook de krabpoten gedurende 10 minuten in gezouten water en spoel dit daarna direct koud. Als de krab koud is het vlees eruit halen evt een deel surimi erdoor heen. Houd de helft van de salade apart.

Schil intussen de bleekselderij en snijd deze in hele kleine blokjes. Hak de peterselie en dragon en meng dit erdoor. Klop de eieren los met de mayonaise en meng hier de groenten door. Meng dit met de krab en breng dit op smaak met wat peper, zout en citroensap/rasp.

Meng nu de Panko erdoor en vorm kleine cakejes, zet dit even koud voor het bakken. Bak de cakejes in een koekenpan met boter en olie om en om bruin. .

Meng voor de salade de krab met alleen wat mayonaise, 1 geschilde en zeer fijn gesneden appel en 250 gram ragfijn gesneden witte kool

Meng 200 gram mayonaise met 50 gram hot mango dipsaus en 1 el indische currypasta en doe in een spuitzak.

Maak een tempura beslag met ijskoud water en zet koud, snijd de zalm in dikker repen van ongeveer 4-5 cm doorsnee en rol dit in een vel nori, haal a la minute door de tempura en frituur kort en snijd in stukjes.

Maak een streep van de salade op bord, aan weerszijden wat zalm, de krabcake aan de kop en de mayonaise in toefjes ertussen, garneer met groene kruiden en cress.

Confit van konijnenbout, creme van chorizo en paprika, mousseline met aardappel en Hervé kaas en een carbonara van snijboon en Parmaham.

Ingrediënten voor 16 personen;

3 kg konijnebout

ganzenvet

aardappels, room en boter

Hervé kaas

Snijbonen

Parmaham

Room

Ei

Knoflook

Chorizo

Paprika's

Bereidingswijze;

Smelt het ganzenvet en doe er de konijnenbouten in, deze zijn reeds gepekeld, en gaar zo lang mogelijk.

Chorizo crème:

De paprika gedurende een uurtje poffen in de oven, schillen, schoonmaken en in kleine stukjes snijden.

Snijd de Chorizo in dunne plakjes, kook tot de Chorizo zijn olie begint te verliezen.

Meng daarna in de magimix de rode paprika en gekookte Chorizo zodat een mooie crème ontstaat.

Doe in een spuitzakje.

Mousseline;

Schil en kook de aardappels gaar in gezouten water, doe door de puree knijper en smelt de kaas in wat room, breng daarna de puree ermee op smaak.

Doe in een spuitzak.

Haal de kontjes van de snijbonen af en snijd in lange dunne repen, blancheer kort in gezouten water en spoel koud, bak wat reepjes Parmaham uit met wat gehakte knoflook en meng hier de snijboon door, kluts intussen 100 room met 2 eieren en meng van het vuur hierdoor

Pluk de konijn en stukken, trek op het bord een streep van de mousseline, doe hierop de konijn, wat toefjes van de chorizo creme ernaast en de carbonara ook hiernaast.

Originele Apfelstrudel met een sinaasappel ricotta saus.

Ingrediënten voor 16 personen;

Voor het deeg, maak dit recept 2 x

300 gram bloem
30 gram zonnebloemolie
3 gram zout
300 ml water

Meng dit per keer in de Kitchenaid met de deeghaak, daarna met de hand nog even goed doorkneden en invetten met olie, minimaal 30 minuten in de koeling laten rusten.

Leg daarna een tafellaken op de werkbank en verzichtig met de rolstok in bloem uitrollen tot het niet verder kan, dan gaan we het deeg oprekken door met de handen onder het deeg er voorzichtig aan te trekken. Smeer nu het deeg in met gesmolten boter.

Als dit klaar is kan de vulling erin, per Strudel is dit;

1 kg appels
100 rozijnen geweld in de rum
50 walnoten
100 suiker met een snufje vanillesuiker
kaneelpoeder
100 gram boter in kleine blokjes

Schil en snijd de appel in stukjes, meng met de rest van de ingredienten.

Doe de vulling er in en rol dmv het laken de strudel op, rol hem op een bakplaat met bakpapier en bak af in een oven van 180 graden voor 35 minuten ongeveer, Bestrooi direct met poedersuiker.

Meng 2 bakjes ricotta met poedersuiker en rasp hier een sinaasappelschil overheen, meng het evt met wat vers geperst sap hiervan, serveer bij de strudel