

## **Soepje van zoete aardappel met gebakken chorizo yoghurt en munt**

Ingrediënten voor 16 personen;

4 zoete aardappels  
1 ui/sjalot  
2 tenen knoflook  
snufje cayenne peper  
snufje komijn  
gembersiroop  
1,5 liter bouillon  
chorizo  
bakje Griekse yoghurt  
blaadjes munt  
citroensap  
peper en zout

Bereidingswijze;

Schil de aardappels en snijd in stukjes. Maak de ui en knoflook schoon en snijd fijn, zet aan in de pan met wat olie, voeg de zoute aardappel toe en bak zachtjes mee. Voeg de cayenne peper en komijn toe en voeg na een minuutje de bouillon toe en kook de aardappels goed gaar. Pureer dit tot een soep en breng op smaak met peper, zout en gembersiroop.

Snijd intussen de chorizo tot hele kleine blokjes en bak dit uit in een pan met wat olie, laat dit daarna uitlekken.

Meng de yoghurt met wat citroensap en zout en de ragfijn gesneden munt.

Serveer de soep in een glaasje, hierop wat van de yoghurt en daarop wat chorizoblokjes, daarop weer een klein beetje fijn gesneden bieslook.

## **Geitenkaas kroketje met rookspek en een mayonaise met truffel**

Ingrediënten voor 16 personen;

60 gram boter  
75 gram bloem  
0,75 liter bouillon  
0,25 liter room  
200 gram geitenkaas  
100 gram rookspek  
bloem, eiwit en paneermeel om te paneren  
1 eigeel  
worchestersaus, azijn, zout en mosterd  
truffeltapenade

Bereidingswijze;

Maak een roux van de boter en de bloem, gaar deze en blus af met de room, kook op, roer vrij van klontjes en kook verder op met de bouillon.

Smeer als het gekookt en gebonden is op een plaat om af te laten koelen in de koeling.

Snij de spek in reepjes en bak uit in de pan, kruimel de geiten kaas fijn en strooi dit over de ragout.

Maak er kroketjes van als het goed is afgekoeld en paneer door eerst door de bloem te rollen, daarna door het eiwit, en tot slot door het paneermeel.

Frituur a la minute.

Maak mayonaise van de overige ingrediënten en serveer bij de kroketjes!

## **Spaghetti A la Vongole**

Ingrediënten voor 16 personen;

1 kg Vongole  
1 ui  
2 tenen knoflook  
1 rode peper  
Peterselie  
1 Citroen  
500 gram rijpe tomaten  
500 gram pasta bloem  
5-6 eieren  
zout

Bereidingswijze;

Zet de kokkels in water met zout, zo raak je het zand kwijt.

Meng de bloem met de eieren en een snufje zout en een klein scheutje olijfolie. Kneed hier een zacht en soepel deeg van.

Laat een half uurtje rusten, en draai er dan eerst plakken van, dat even laten drogen en dan a la minute door draaien tot spaghetti.

Snipper de ui en de knoflook en zet aan in de olijfolie, snij de peper fijn zonder de zaadjes en fruit deze mee.

Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes, fruit dit mee tot het wat uit elkaar valt.

Kook de pasta in een paar minuten al dente giet het af.

Voeg de kokkels toe aan de tomatensaus en gaar deze hierin, blus af met het sap van de citroen en voeg de rasp toe en de gehakte peterselie.

Voeg als laatste de gekookte pasta toe en meng het goed door, serveer direct in een diep bord!

**Rosbief van diamanthaas met pesto van walnoten, basilicum en munt, gegrilde courgette met een krokantje van focaccia en huisgemaakte Lardo.**

Ingrediënten voor 16 personen;

1 kg diamanthaas  
100 gram walnoten  
2 tenen knoflook  
1 bosje basilicum  
½ bosje munt  
parmezaanse kaas  
peper, zout en olijfolie  
1 focaccia  
gele en groene courgette  
Lardo

Bereidingswijze;

Bak de diamanthaas in een pan met boter en olie mooi bruin en gaar daarna in de oven op 100 graden met een kern van 38 graden, breng op smaak en koel terug.

Maak een pesto van de noten ( eerst even roosteren ), knoflook, kruiden, kaas en olie, breng op smaak met peper en zout.

Snij de focaccia in repen en bruin even in de oven, besprenkel met olijfolie en wat zout.

Snijd de courgettes in lange repen en gril deze in de grilpan. Maak aan met wat Balsamicoazijn, olijfolie en peper en zout.

Snij de Lardo op de snijmachine in dunne plakjes, snijd ook de rosbeef op de snijmachine heel dun.

Leg op het bord eerst de focaccia, dan de courgette, dan de rosbeef en de Lardo, doe er wat druppels van de pesto omheen en garneer met groene kruiden.

## **Coq au vin met konijnenbout, zilveruitjes en champignons en aardappelkroketjes**

Ingrediënten voor 16 personen;

16 konijnenbouten  
1 wortel  
2 ui en 5 tenen knoflook  
200 gram rookspek  
½ selderij  
1 liter rode wijn  
500 gram champignons  
zilveruitjes  
1-2 kg aardappels  
roomboter en salie

Snijd alle groenten in blokjes, de rookspek in reepjes, zet dit zachtjes aan in een braadpan, voeg de bouten toe en blus af met de rode wijn en bouillon en stoof dit gaar.

Kook de aardappels in de schil, pel ze af als het gaar is en pureer met de pureepers.

Breng op smaak met salie, roomboter, peper en zout, spuit nu met een spuitzak repen op een plaat en plaats in de koeling.

Paneer als het koud is dan paneren met eerst bloem, dan eiwit en dan paneermeel.

Serveer bij de gestoofde bouten met wat van de groenten en champignons.

Garneer met groene kruiden.

## Bramen crumble cake met zwarte bessen lavendelijs

Ingrediënten per taart;

Voor de crumble bovenop;

100 gram suiker  
75 gram bloem  
50 gram amandelmeel  
50 gram boter in kleine stukjes en koud

Voor de cake;

150 gram bloem  
75 gram amandelmeel  
1 tl bakpoeder  
125 gram boter op kamertemperatuur  
200 gram suiker  
2 eieren  
125 gram crème fraiche  
300 gram bramen  
takje rozemarijn

Bereidingswijze;

Meng voor de crumble de droge stof door elkaar, wrijf daarna kort en snel de boter erdoor tot het kruimelig is, dek het af met folie en zet in de koelkast tot het gebruikt kan worden.

Meng voor de cake de bloem, amandelmeel en de bakpoeder door elkaar met een snuffje zout. Klop in de machine de boter luchtig met de suiker en voeg daarna 1 voor 1 de eieren erdoor.

Spatel het bloemmengsel en de crème fraiche er in kleine porties doorheen.

Doe dit in een cakevorm en verdeel daar de bramen met de rozemarijn overheen, daarna de crumble er bovenop en bak gaar in de oven van 175 graden in ongeveer 45 minuten.

## **Zwarte bessen lavendelijs**

Ingrediënten voor 16 personen;

300 gram suiker  
300 ml water  
1 el lavendelbloemetjes  
500 gram zwarte bessen

Bereidingswijze;

Maak een suikersiroop van de suiker met water en de lavendel, kook dit 5 minuten goed door en zeef de bloemetjes eruit.

Doe de bessen in de keukenmachine en draai door met de gezeefde suikersiroop. Draai er ijs van in de ijsmachine.