

***Ei-rolletje met ham en waterkers**

***Rillettes van gerookte haring met appel en ui**

***Ravioli met zeewolf en goujonnettes,citroen blanke boter saus en kruiden zure room.**

***Lamsnootje met boter van gerookte look, structuren van aubergine,courgette en emulsie van kropsla,rode aardappel vulling met Pimeton geglaceerde tuinbonen , schuim van daslook**

***Koffie en appeltaart op Nicole's wijze**

Eirolletje met ham en waterkers- avocado dressing

4 eieren	groene kruiden	gekookte ham	waterkers
ricotta	2 tomaten	1 ui	chilivlokken
			olijfolie

Smeer de pan in met een dun laagje olijfolie. Verhit op het vuur. Plaats het vierkant. Mix de eieren en kruid met peper en zout. Schep een soeplepel van het mengsel in de warme pan. Laat stollen tot een flinterdunne omelet. Herhaal tot het eimengsel op is. Stoof de ui glazig,stoof de geconcaseerde tomaat ook aan tot een dikke saus,kruidt met pezo en chilivlokken zodat ze wat pittig is. Meng de ricotta met de versneden gekookte ham ,voeg de fijn versnipperde groene kruiden toe een scheutje olijfolie en een snuifje peper. Spoel de waterkers en maak de blaadjes los. Kruidt met pezo en wat goede ilijfolie.

Beleg de omeletjes met een laagje ricotta met ham , een lepeltje tomatencompote, enkele blaadjes waterkers ,mss nog wat extra ham. Rol op en snijd in stukjes alvorens te serveren. Serveer in een apero potje.

Dressing

1 rijpe avocado	125 gram volle yoghurt	1 teen knoflook
1 el gesnipperde sjalot	1 el limoensap	2 el fijn gesneden peterselie

Koriander blaadjes fijn versneden.

Doe alle ingrediënten in een blender of keukenmachine tot je een glad mengsel hebt. Laat de dressing afkoelen in de koelkast ,voor de service meng je de fijn gesneden koriander blaadjes door de dressing.

Service: per persoon één rolletje en laat de dressing van het rolletje lopen ,een extra blaadje koriander mag zeker en vast.

Rillettes van gerookte haring met appel en ui

150 gram gerookte haring	50 gram Philadelphia kaas natuur
3 eetlepels griekse yoghurt	bieslook
citroensap	cayennepeper
	kappertjes 2 eetlepels
	50 gram zachte boter

Bereiding

Breek het visvlees in stukjes en ga ondertussen na of er geen graatjes meer in zitten. Plet met een vork zodanig dat je stukjes krijgt, meng met de zachte boter, de kaas en de yoghurt. Niet alles tegelijk, zoerg er voor dat het smeug wordt en de smaak oké is. Voeg een kleine snuif cayennepeper, de kappertjes en wat citroensap toe en de versneden bieslook. Laat rusten in de koelkast.

Slaatje

Appel sjalot komkommer granaatappel

Dressing

Eidooier/mosterd/ xers azijn /druivenpitolie yoghurt bieslook

Maak zelf de mayonaise. Roer de eidooier los met een half lepeltje mosterd en de witte wijnazijn. Voeg al kloppend, straalsgewijs de druivenpitolie toe, als er een binding is op het einde voegen we 2 lepels yoghurt toe en wat citroensap.

Blancheer alle groene kruiden gedurende 1.5 minuten in koken d water met wat carbonaat : spinazie-dragon-dille- peterselie. Knijp het vocht uit de groene kruiden en mix, voeg deze pasta toe aan de mayonaise, kijk de kruiding na.

Snijd de komkommer, de appel en het sjalotje fijn. Besprenkel de appel met citroensap. Meng met weinig dressing.

Nijp de pitjes uit de granaatappel en bewaar in een apart potje.

Bak de toastjes, versnijdt het brood, kruidt met pezo en olijfolie, bak in de oven gedurende 8 à 10 minuten op 150°C.

Service

In een apero potje deponeren we wat groentensla, daarbovenop een quenelle rillettes en werk af met enkele granaatbolletjes en wat extra dressing. Aan de zijkant een krokant toastje.

Ravioli van zeewolf, goujonettes, brocolli, blanke boter van gekonfijte citroen en zure room met kruiden.

600 gram semola rimacinata 6 eieren zout

Maak het pastadeeg: in twee keer of twee delen

Schep de semola rimacinata in een cirkel op het werkblad en maak er een kuiltje in. Doe de eieren in het midden samen met wat zout (aan de zijkant) en kneed tot een luchtig deeg. Rol in een bolletje, dek af met een vochtige handdoek en laat 10 minuten rusten.

Snijd het deeg in stukken, bestrooi met bloem en rol uit met het pasta machientje tot lappen met een dikte van 0,5 cm.

Maak de vulling : 2x

300 gram zeewolf filet	125 gram room	1 eiwit
piment d'espelette	zout	dille

Bereidt een mousse van het vlees van de zeewolf door deze te cutteren, met zout en één eiwit, nadien het visvlees wegen en de helft van dit gewicht aan room toevoegen. Goed op smaak brengen met piment d'espelette en door een fijne zeef wrijven. Voeg nog wat extra fijn gesneden dille toe en bewaar. Maak dit tweemaal !

Ravioli

Neem een lapje deeg en leg de vulling met voldoende afstand op de helft van het lapje.

Lapje +/- 4 cm op 4 cm (voorzie 2 lapjes per persoon)

Bestrijk de randen met ei ,leg een ander lapje op het lapje met deeg , druk de randen goed op elkaar. Druk het deeg aan rond de vulling,zorg dat alle lucht eruit is en snijd met een gekarteld deegwielje de ravioli uit of met een vork. Herhaal dit met het tweede lapje deeg en de rest van de vulling. Nodig +/- 36 ravioli's ,alles hangt af van de breedte van het pasta vel dat je hebt uitgerold.Bewaar op een vochtige doek voor het koken.

Broccoli

Stoom de broccoli gedurende 5 à 6 minuten ,koel snel af en bewaar de kleine rooskes.

Voor de seervie rol je de roosjes door de geklaarde boter en kruidt met peper en zout.

Goujonnettes van zeewolf

+/- 500 gram wijtingfilet	melk	bloem	maïzena
---------------------------	------	-------	---------

Snijd de zeewolffilets in de lengte in reepjes van 2 cm breed,geef ze een lichte tik met de platte kant van je mes . Dompel de visreepjes in de melk. Draai de visreepjes dan in de bloem en maïzena(4/5 + 1/5). Tik van elk reepje de overtollige bloem af.

Frituur de reepjes bij 180°C voor de service,bestrooi met zout ,bak er enkele en hou warm in de oven bij 100°,Reken op 2 goujonnettes per persoon.

Kruidge zure room

Zure room	dragon	bieslook	peterselie	mint	citroen	pezo
-----------	--------	----------	------------	------	---------	------

Versnijdt alle groene kruiden zeer fijn en meng met de zure room en enkele druppels citroen sap en kruidt met pezo. Bewaar.

Blanke botersaus met gekonfijte citroen

2 gekonfijte citroenen	witte wijn	chardonnay azijn	sjalot
koude boter 300 gram	room 50 ml.		

Versnijdt de citroenen, haal het vruchtvlees weg en gebruik enkel de schil, verdeel in fijne stukjes. Spoel eventjes in zuiver water en bewaar.

Op het vuur laten we in een pan met dikke bodem eerst 2 sjalotten opstoven in boter.

Als de sjalotten glazig zijn blussen met de witte wijn en wat visfumet . We laten inkoken tot er bijna geen vocht meer in de pan overblijft. Dan kan de room de pan in.

Even laten inkoken tot op de helft nu laten we de koude stukjes boter smelten in de saus. Met een garde werken we de saus op tot alle boter is verdwenen. De saus nog even warm houden *onder hevig geklop van de garde*. Niet meer laten koken echter. Om af te werken voegen we een paar druppels chardonnay azijn toe en peper en zout en de stukjes gekonfijte citroen.

Service :

In een diep WARM bord ,enkel roosje brocolli,twee ravioli en twee goujonnettes,overlepel met de saus en op de goujonnettes een toefje van de zure room.

Lamsnootje met kruidenboter van gerookte look, structuren van aubergine,courgette, emulsie van sla,rode aardappel , tuinbonen geglaceerd met Pimenton , schuim van daslook.crumbel van ui.

Maak de crème van aubergine:

3 aubergines verse tijm olijfolie vloeibare honing
Schil de aubergines en snijd in stukken. Verhit een flinke scheut olijfolie en bak de aubergines aan met de tijm, voeg regelmatig olijfolie toe. Voeg de honing toe. Laat de gare aubergines uitlekken en pureer tot een gladde crème in de thermomix.

Geroosterde aubergine

2 aubergines olijfolie pezo
Verwijder het topje van de aubergine en versnijdt de gehele aubergine in gelijke plakken, dompel deze in de olijfolie ,kruidt met pezo en laat in de oven gedurende 20 minuten konfijten bij +/- 180°C. Bewaar.

Emulsie van kropsla:

Kropsla 70 g druivenpit olie 1 eiwit 1 eetlepel sushiazijn
Was de kropsla en kook hem kort maar hevig gaar in water. Schrik in ijswater zodat die mooi groen blijft. Laat de sla volledig uitlekken en mix hem glad in de thermomix met druivenpit olie, eiwit en enkel druppels sushiazijn totdat je een crème van sla krijgt.

Courgette rolletjes

2 courgetten witte peper zout
Verwijder de buitenkant van de courgette langs de langste kant en vernijdt in zeer dunne plakjes op de mandoline,rol op een bewaar,voor de service afkruiden met witte peper en zout en een likje chardonnay azijn.

Crumble van ui:

1 ui 4 theelepels maïzena zout
Meng de ui met maïzena en frituur of bak in een pan met veel olie. Laat uitlekken in een zeef op keukenpapier en breng op smaak met zout. Bewaar.

Lamskroontje

Pareer het lamskroontje,verwijder alle onregelmatigheden en bak aan op hoog uur in een pan met mycrio ,rozemarijn, tijm en look ,op het eind een klontje boter . Haal uit de pan als het aangebakken is .Blus de pan met witte wijn en lamsfond en bewara de jus na zeven. Verdeel het kroontje in koteletjes zodanig dat iedereen 2 koteletjes heeft. We bakken deze af in de oven met kruidenboter erop gedurende 4 à 5 minuten bij 175°C voor de service.

Kruidneboter

zachte boter gerookte look peterselie bieslook
roomse kervel daslook panko pezo

Meng de zachte boter met de versneden groene kruiden en de verpulverde panko,peper en zout tot je een malse massa hebt,rol stevig op in een worst in Al folie en bewaar in de koelkast.

Tuinbonen

2 kg tuinbonen boter nootmuskaat bonenkruid

Tuinbonen peulen en ontvliezen (eventjes blancheren).De boontjes uit de vliezen duwen.

De tuinbonen afwerken met een beetje boter, zout,Pimenton de la Véra en wat suiker,zodat ze mooi glaceren..

Rose aardappels

16 aardappels van gelijke grootte

Stoom de aardappels in de schil in de stomer gedurende 22 minuten. Verwijder het kapje en hol een beetje uit;kruidt met zeezout en witte peper en deponeer hierin enkele tuinboontjes en een klontje boter. Werk af in de oven bij 110° C voor de service.

Schuim van daslook

Blus de aanbaksels van de lamskronen(zie boven) met wat witte wijn en lamsfond, laat even inkoken en voeg wat room toe.

Voeg de versneden daslookblaadjes toe en schuim de saus op met de staafmixer.

Service :

Op lange warme borden

Appeltaart op Nicol's wijze