

- *Sushi van pompoen met taboulé,inktvis en lookmayonaise**
- *Oester met kiwi en komkommer,schuim van het vocht**
- *Risotto met schelpdieren,zeevenkel en kapertjes**
- *Lotte met prei,erwtentpuree,Morteau worst,salie, chinese kool,rode wijnsaus**

Sushi van pompoen met tabouleh ,lookmayonaise en inktvis

Nodig

Butternut pompoen	gries(bulghur)	koriander	geitenkaas	inktvis
limoen	look	cayennepeper	sherry azijn	lente-ui
eidooier	olie	pezo	merikswortelpasta	
look	citroen	komijn	raz el hanout	peterselie

Bereiding

Maak de lookmayonaise,zoals je een mayonaise maakt maar met extra fijn gewreven look(in zout) en met extra merikswortelpasta.

Schil en versnijdt de butternut in de lengte in dunne schijfjes(snijmachine of mandoline), blancheer 15 seconden en nadien marineer je de sliertjes in wat sherry azijn,pezo en gembersiroop zodat je ze nadien makkelijk kan oprollen.

De restjes van de pompoen verdeel je in stukjes en bak je snel aan in wat olijfolie.

Bereidt de taboulé, laat de grove gries (100 gram) zwellen gedurende 20 minuten in warme kippenbouillon(200 ml).

Voeg de kruiden toe(komijnpoeder-raz el hanout), vers gesneden koriander,de stukjes gebakken pompoen en de romige geitenkaas,overdrijf niet met de vulling zorg dat alles goed in evenwicht is !

Laat dit eventjes opstijven in de koelkast.

Droog de butternut sliertjes voldoende af en rol de massa in zorg dat je een mooie sluiting bekomt,teken ongeveer op +/- 17 rolletjes(1 per persoon) van +/-3.5 cm hoogte,zoals een sushi.

Maak de inktvissen proper : Trek de tentakels uit de inktvis. Verwijder ook het kraakbeen dat in de hoed van de inktvis zit. Trek de twee 'zijvleugels' eraf, samen met het vlies dat rond de pijlinktvis zit. Spoel het witte vlees onder stromend water.

Snij de hoedjes van de inktvis in ringen van ongeveer 0,5 cm breed, en zet ze opzij.

Zet je vuur op de hoogste stand en doe wat olijfolie in de pan. Leg je inktvis op een keukenpapier, zodat ze kunnen drogen. Kruid de inktvissen met peper en zout. Leg de inktvissen in de hete pan en laat ze dichtschroeien. Doe er terwijl ook wat look bij.

Haal de pan van het vuur en blus met wat olijfolie en het sap van een halve citroen. Werk af met vers gehakte peterselie.

Serveer deze bereiding als volgt:

We nemen een sushi(stukje van de pompoenrol,+/- 3 à 4 cm hoog en bovenop deze shusi legen we enkele vers gebakken inktvisringen of tentakels, we dressereren er een toefje lookmayonaise bij en een blaadje koriander.

Oester met kiwi en komkommer,schuim van het oestervocht

Oesters	kiwi	komkommer	zure room(+40%)
Peper en zout	sushi azijn	gembersiroop	espûûafles

Bereiding

Haal de oesters uit de schelp,bewaar het oestervocht en de onderste schelp, die spoel je proper in en met water.

Versnijdt de kiwi in piepkleine stukjes zonder zaadjes, versnijdt ook de komkommer in piepkleine stukjes zonder zaadjes en zonder schil,kruidt met pezo ,marineer de komkommer eventjes in sushi azijn,pezo en gembersiroop.

Zeef het oestervocht en vermeng met de zure room en deponeer in de espuma fles,bewaar in de koelkast met één kogel,plat.

Service: deponeer een mengeling van de kiwi en komkommer in de oester ,plaats hierop een verse gekoelde oester,kruidt met verse peper van de molen en spuit wat oesterschuim op het geheel.

Risotto van en met schelpdieren,zeekraal.

Nodig :

Bouchot mossels	venusschelpen	scampi	ui
selder	look	citroen	limoen
witte wijn	boter	olijfolie	pezo

Bereiding

Schelpdieren : Buchotmossels – venusschelpen – scampi

Olijfolie	limoen	cayennepeper	gesnipperde look
Uien	selder	peper	witte wijn

Maak de scampi proper en pel maar laat het staartje eraan ,verwijder het darmkanaal. Marineer de scampi in olijfolie met wat zeste van limoen, fijn gesnipperde look en cayennepeper. Na een +/- 1 uurtje marineren , bakken we de scampi snel in de hete olie bvb in een wok tot het staartje mooi rosé ziet ,bewaar.

Spoel de mosselen in ruim koud water met zout. Schraap de schelpen (indien nodig) schoon met een scherp mesje. Hetzelfde voor de venusschelpen.

Snij de ui en de selder in grove stukken. Smelt boter in een ruime pot en stoof de groenten. Doe de mosselen in de pot, voeg witte peper van de molen toe en witte wijn. Zet het deksel erop en kook de mosselen bijna gaar in +/- 4 minuten. Neem dus een vrij brede pot om snel vuur te hebben. Giet de mosselen in een zeef en verzamel mosselvocht. Zet de mosselen opzij.

Zeevenkel

Blancheer de zeevenkel gedurende 2 minuten in water. Laat schrikken in ijswater en giet af. Leg op in 3 % gezouten water tot serveertijd.

Kappertje zijn gezouten , die moeten dus eerst ontzilt worden

Doe de kappertjes in een vergiet en spoel ze onder de kraan af met water. Laat ze uitlekken en leg ze op een vel keukenpapier om te drogen. Bewaar.

Risotto

350 g risottorijst Carnaroli

Carnaroli is de 'koning onder de rijsten' en kan tot tweemaal zo duur zijn als andere soorten Italiaanse kwaliteitsrijst. De soort ontstond in 1945 uit een kruising van de Vialone en de Lencino. Carnaroli is steeds van superfino-kwaliteit (zie item over Italiaanse rijst) en kookt in ongeveer veertien minuten beetgaar

mosselvocht + visfumet	sjalot		
look	boter	100 g Parmezaanse kaas	saffraan

In een kopje met hete bouillon de saffraan oplossen en bewaren.

De fijngesnipperde sjalot in boter fruiten. Meng de rijst erdoor en laat die glazig worden.

Blus met de witte wijn en laat volledig verdampen.

Giet de warme bouillon over de rijst tot het net onder staat. Laat op zacht vuurtje koken en roer af en toe met de spatel.

Als de bouillon volledig is opgenomen door de rijst bevochtig dan opnieuw tot de rijst weer net onder de bouillon staat. Herhaal dit vier tot vijf keer.

De bouillon met de opgeloste saffraan toevoegen als de rijst bijna gaar is. De totale kooktijd bedraagt **ongeveer 18 minuten**.

Meng de boter en de gemalen parmezaan voorzichtig door de rijst, bijkruiden met pezo.

Doe de mosselen in de pot met risotto en meng voorzichtig. Schep de risotto uit in een warm diep bord, versier verder met de venusschelpen en de gebakken scampi en de zeevenkel en enkele kappertjes

Lotte met rode wijnsaus, Morteau ,erwtenspuree, prei , salie, korst van nootjes, chinese kool met chorizo.

Notenkorst

100 g oud wit brood , 80 gramgeroosterde pijnboompit, 100 g amandelpoeder
10 eetlepels geraspte parmezaan (vers) , 60 gram boter

In de robot :hak het broodkruim heel fijn. Meng het met het amandelpoeder, de pijnboompitten, de parmezaankaas, de geperste knoflook en de boter..

Lotte

Ontdoe de Lotte van de graat en indien aanwezig het vlies, snijdt open en portefeuille, vul op met wat fijn gesneden salieblaadjes en kruidt met pezo en bindt deze op zoals een gebrad (bindt dit op met keukentouw), kruidt met verse tijm en pezo en steek enkele laurierblaadjes tussen het keukentouw,

Wrijf lichtjes in met olijfolie. Bak de lotte aan in wat boter en olijfolie tot mooi bruin, breng de notenkorst aan op de stukken vis, breng over in een ovenschaal .

Bak de braadgroenten(wortel-ui-selder) aan in dezelfde vetstof. Deponeer de lotte op de braadgroenten in de braadslede.

Bak de lotte zachtjes af in een voorverwarmde oven van +/- **160°C, reken minimaal 25 minuten** tot volledige gaarheid. **Bewaar onder Al-folie.**

Wanneer de vis gaar is en voor de service, verwijder het touw , probeer er zeer fijne sneetjes (type gerookte zalm) van te snijden ,in een het andere geval versnijdt je tot medaillons.

Blus de braadslede en voeg bij de saus.

De **Morteau worst** wordt gedurende +/- 20 minuten gepocheerd in bouillon ,afkoelen, het vel verwijderen en in blokjes versnijden, lichtjes aanbakken in boter op de pan, bewaar !

Rode wijnsaus

rode wijn kalfsfond tijm/laurier/look sjalotten pezo
koude boter

De saus bereiden: De sjalotjes versnipperen en in boter stoven samen met de look ,tijn en laurier . Rode wijn en kalfsfond toevoegen en laten inkoken tot de gewenste dikte. Kruiden met peper en zout. De saus verwarmen, van het vuur halen en opkloppen met klontjes koude boter.

Erwtenpuree; we bereiden de erwtenpuree in de thermomix (recept zie Karine)

300 g erwten
75 ml kippenbouillon

Blancheer de erwten, doe ze daarna in de thermomix samen met de kippenbouillon op 70°C gedurende 10 minuten. Smaak af met peper en zout.

Prei

30 preistukken wit van 2 cm en 3 cm hoogte –chorizo olie-boter - kippenbouillon

We wassen de preien grondig maar laten ze wel aan elkaar, verwijder het groene gedeelte, zodat we van het wit mooie dikke rondjes kunnen snijden. We bakken deze aan in de chorizo-olie (zie chinese kool) langs beide kanten , dan laten we de prei stukken zachtjes stoven in kippenbouillon met boter tot ze zacht zijn maar toch nog volledig, bewaar. Kruidt met pezo en nootmuskaat.

Gefrituurde salie

30 salie blaadjes, liefst van die flinke blaadjes van ongeveer 7 cm lang
75 g bloem 50 g bruisend water 1 ei pezo

Roer bloem, water, ei, peper en zout tot een glad beslag .Laat eventjes rusten in de koelkast Was de salie en dep de blaadjes droog met keukenpapier.

Verhit de frituurolie tot 175°C..

Haal de salie door het beslag en frituur de blaadjes goudbruin.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi lichtjes met zout !Bewaar.

