

1. Kaaspralines

±200 gram Oud-Brugge-kaas (blok)
200 gram mascarpone
1dl kippenbouillonblokje (1/4 blokje opgelost in 1/2 dl heet water)
1 blaadje gelatine (1,6 gram)
enkele walnoten- pistachenoten -rozijnen

Laat het gelatineblaadje even weken in koud water. Verwarm 1/2 dl kippenbouillon en voeg het uitgeknepen gelatineblaadje toe. Haal van het vuur, laat eventjes afkoelen, meng met de mascarpone en zet 5 minuten in de koelkast

Snij de kaas in dobbelsteentjes van ongeveer 2 cm en prik in elk blokje een tandenstoker. Haal het kaasblokje 2 x door het mascarponebeslag. Laat tussendoor telkens 5 minuten in de koelkast opstijven

Versier de kaaspraline afwisselend met walnoten, pistachenoten en enkele rozijnen.

2. Verse geitenkaas, groene appel en iets gerookt naar keuze

We doen het met gerookte ham gedroogd

vaste geitenkaasjes ±200 gram
room ±100 ml
2 eetl olijfolie
2 groene appels granny smith – eventjes verzachten door te pochieren in siroop of microgolfoven(2 minuten)
10 sneetjes gerookte ham en middendoor !
zout en peper

Meng de geitenkaas los met wat room en kruidt met pezo en mss wat olijfolie.(?)
Schil de appels in fijne plakjes ofwel onder plastic folie eventjes in de microgolfoven (2min)of eventjes in een warme suikersiroop (50/50) met wat citroensap.
Dresseer de plakjes appel in het glaasje daarbovenop geitenkaasroom en werk af met gedroogde sneetjes gerookte ham(steek dit in de kaasroom) en versier met een toefje groene kruiden en een druppeltjes acacia honing(vloeibaar)

Laat de sneetjes ham zachtjes drogen aan 100°C (1 1/2 uur) in de oven of snel tussen 2 bakpapieren met een plaat bovenop bij 180°C gedurende 15 minuten ,verdeel in 2 vormen op een driehoekje.

Variatie

Gerookte eendenborst kan maar ook gerookte makreel-gerookte heilbot-gerookte zalm-gerookte paling – gerookte ham

Bij het losroeren van de geitenkaas kunnen ook extra groene kruiden gedaan worden bvb bieslook-peterselie-munt-dragon of een mengeling van dit alles.

3. Hoorntje met dille, room en gerookte zalm

Philadelphia 250g	dille
200 ml room	
1 pakje hoorntjes (Oil & Vinigar)	1 pakje gerookte zalm

Meng de Philadelphia met room. Knip er verse dille bij
Doe de mengeling in een spuitzak. Knip de zalm op fijne reepjes
Neem de hoorntjes en doe er een reepje zalm in
Spuit vervolgens de mengeling in de hoorntjes
Dop het hoorntje in de zalmstukjes
Werk af met een takje dille

4 Trifle met kaas, ham en olijven

600gr verse kaas(ricotta, robiola)	8 sneetjes wit brood
30 zwarte olijven zonder pit	8 plakjes rauwe ham
1 gele paprika	Zacht paprikapoeder
verse tijm	Verse bieslook
Olijfolie	

Spoel de paprika, snij het vruchtvlees in blokjes. Roerbak ze een paar minuten in olijfolie, laat ze even uitlekken.

Snij de korst van het brood af en snij het kruim in blokjes. Bak ze goudbruin in 3 eetlepels olijfolie. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bak de ham krokant in een likje olijfolie(of leg ze een halve minuut op keukenpapier in de magnetron).

Halveer de olijven, rist de tijm af en snipper de bieslook.

Vermeng de helft van de kaas met de paprikablokjes, een snuifje paprikapoeder en zout. Vermeng de andere helft met diverse tuinkruiden.

Schep de broodkorstjes, de twee kaasmengsels en de olijven in laagjes in hoge glazen,werk af met hamsnippers.

5. Appel-fetahapje

2 appels (Granny Smith)	fijngesneden bieslook
komkommer stukjes	olijfolie
100 g fetakaas, in kleine blokjes	pezo
citroensap/limoensap	gembersiroop

Schil de appel. Snij er tot het klokhuis dunne plakken van.

Snij de plakjes van de appel in repen en die dan waar in heel kleine blokjes

Halveer de komkommer en verwijder de zaadlijsten

Snij de komkommer in lange smalle repen en snij die weer tot kleine blokjes

Meng de appel, komkommer, feta en bieslook

Maak een dressing van de olie, citroensap en gembersiroop. Breng op smaak met zout en peper . Schep de dressing door het appelmengsel en verdeel over de glaasjes

Werk af met bieslookreepjes

Reeks 2

6. Zalmbuideltje met rode biet, garnalen en appel

rode biet
2 appels Granny Smith
verse dille
10 mooie plakjes gerookte zalm voor 20 hapjes

Limoensap
150 gr gepelde garnalen

De gegaarde rode biet in fijne brunoise snijden samen met de appel.
Mengen met de dille, garnalen, limoensap en een scheutje olie.
Leg een velletje huishoudfolie open en leg een plakjes zalm erop.
Doe hierop het mengsel van de de rode biet, appel,kruiding garnalen enz..vouw de zalm dicht en bol de huishoudfolie op.
Voor het serveren de folie lichtjes insnijden en doorduwen.
Het bolletje in kruis insnijden en een paar garnalen en dille inde opening leggen.

7. Brocolimousse met garnalen en gazpacho

Gazpacho tomaten uit blik (400 gram)-komkommer ½ - 2 sneden oud wit brood zonder korst-1/2 rode peper – ajuin- sherryazijn-peper en zout-look -400 ml water-pezo

Mix alles zo fijn mogelijk en bewaar deze oplossing in de koelkast minstens één dag op voorhand, hoe langer het staat hoe beter,telkens opnieuw bijkruiden voor gebruik (pezo en azijn mss)
We gebruiken nu reeds klaargemaakte gazpacho

Brocolimousse

1 Brocoli – basilicum-garnalen-room-kruidenkaas(Philadelphia?)

Stoom de brocolli roosjes gaar (ook de stengels mogen mee maar die hebben wat langer nodig !
Koel onmiddellijk af in koud water om de mooie groene kleur te bewaren ,pureer de brocoli in wat bouillon(1/3 liter water + ½ blokje kippebouillon) tot zeer fijn .
Neem een potje kruidenkaas (250 ml) en vermeng met 250 ml room(niet in éénmaal , hou de consistentie in de gaten) , goed mengen tot een mooie gladde massa!.

Spuut deze maasa in een glaasje en laat opstijven inn de koelkast.
Dresser: Leg een aantal garnalen op de gespoten broccolimousse
Overgiet dit met gazpacho
Werk af met een blaadje basilicum of een sprietje bieslook

8 Gemarineerde tonijn met wasabi-ijs (ijs zal ik zelf meebrengen)

9. Glaasje met hespemousse en meloenbolletje

1 pakje gerookte ham
1 potje Philadelphia 250 gram
meloenbolletjes

Voeg Philadelphia bij de gecutterde gerookte ham .
Doe het mengsel in een spuitzak
Vul de glaasjes

Marineer de meloenbolletjes(parisiennelepl) in wat Porto of een ander zoete wijn ,samen met wat fijn gesneden munt

Dresseer de bolletjes op de mousse en versier met een blaadje munt.

10. Kalkoenfilet met mango en portsaus

200 gr kalkoenfilet
eetlepels tl olijfolie
1,5 dl kalfsfond
1,5 dl porto

1 mango niet te rijp in dunne sneetjes2
1 eetl gembersiroop
boter,peper en zout

Gaar de kalkoenfilet,bak eventjes aan in de pan en laat dan 10 minuten garen in de oven bij 180°C. Snij de mango in reepjes en bak eventjes aan in dezelfde pan ,samen met de gembersiroop.

Kook de porto en fon,d in tot 1 dl.,werk af met een klontje boter,peper en zout
Snij de kalkoenfilet in mooie plakjes en lepel de saus er rond.

Reeks 3

11. Pizza Veloce

plat brood
pesto (zelf maken)
tomaten

buffelmozzarella
peper

Toast het brood onder de grill
snij de tomaten en mozzarella in plakjes
besmeer de bodem met pesto
beleg om en om met tomaat en dan weer mozzarella
en bak af in de oven gedurende 5 à 8 minuten ,bestrooi met gedroogde oregano.

12. Scampi met creamy Terriyaki sake saus

Ter riyaki is een kooktechniek waarbij gemarineerde vlees of vis wordt gebakken (yaki) en wordt bedropen met de marinade waardoor deze een mooie glans (teri) krijgt

teriyaki-marinade :

½ kg scampi of gamba(20 stuks)
120 ml sojasaus
2 el bruine suiker
1/2 tl gemalen gemberwortel
3 el rijstwijn mirin

3 el sake
2 el tomatenpuree (ketchup)
1 teentje knoflook geperst
sesamzaadjes geroosterd

Gamba's of scampi pellen, kuisen en staart als houvast aanlaten .(We kunnen later ook eventueel de garnaal in lengterichting op een spies steken maar dan zonder staart)
 Laten marineren in teriyaki saus. Rol de garnalen door de sesamzaadjes en bak ze aan elke kant gedurende 2 minuten tot de garnalen gaar zijn. Braden of roosteren
 De Teriyakisaus creamy maken(room bijvoegen), de scampi napperen en opdienen in individuele schaaltes met enkele blaadjes koriander.

13 Vitello Tonnato (vlees pocheren)

Tonnato(we gebruiken de reeds klaargemaakte saus)

een blikje tonijn	5 eetlepels mayonaise
2 ansjovisfilets	het sap van een halve citroen
eetlepel kappertjes	peper

Pureer alle ingrediënten met de staafmixer tot een mooie gladde saus. Als je het echt goed en uitgebreid wilt doen maak je natuurlijk zelf mayonaise

Vitello

1 prei, 2 wortels, 3 stengels bleekselderij, 1 bosje peterselie
 1/8 l droge witte wijn, 2 laurierblaadjes, zout, 5 peperkorrels, rundsbouillonblokjes naar smaak.
 300 gr kalfsvlees

ruccola
 kappertjes

Maak groenten schoon en snijdt in stukken.

Doe het vlees met de groenten, de wijn en voldoende water in een grote pan. Het vlees moet ondergedompeld zijn. Voeg de laurierbladen, zout en geplette peperkorrels toe. Pocheer het vlees in de pan gedurende ongeveer 1 uur tot het zacht geworden is.

Laat het vlees in het vocht afkoelen

14. Appelduo met blauwe kaas en noten

6 stevige middelgrote aardappelen (charlotte)	peterselie
150 gr verschillende soorten sla	30 gr noten gepelde
2 appelen granny smith	200 gr Bleu d'auvergne
<u>vinaigrette:</u>	
5 eetl ciderazijn	peper en zout
2 dessertlepel mosterd	
5 eetl notenolie	5 eetl zonnebloemolie

Was de aardappels en kook ze gaar in de schil,koel af en snij in blokjes.

Reinig de sla en maak de vinaigrette op de klassieke manier(eerst mosterd en zaijn en dan langzaam de olie toevoegen)

Spoel de appels en versnij deze in fijne plakjes met schil

Verdeel de Bleu d'Auvergne in blokjes

Dresseer

Onderaan wat vinaigrette,daarna wat slablaadjes,aardappelblokjes ,appelschijfjes en dan wat geconcaseerde noten en enkel blokjes Bleu d'Auvergne,versier met ene blaadje platte peterselie.

15. Oosters soepje met scampi

1 ½ liter water + 1 kippenbouillonblokje + 1 groentebouillon blokje
2 stengels citroengras – look – rood pepertje - verse gember
kokosmelk brik -wokgroenten : soja-scheuten-prei-wortel in julienne
pijpajuin -sesamzaadjes

Snij alle groenten in julienne en wok ze snel in de pan met wat arachideolie,kruid lichtjes met peper en zout

Verwarm het water en los de 2 blokjes op ,versnij de gember, de look en het rood pepertje en voeg toe, plet het citroengras en voeg toe

Laat infuseren in de “soep”.

Pel de scampi ,ontdoe van het darmkanaal en wok in de pan snel in arachideolie, kruid met wat cayennepeper en bestrooi met geroosterde sesamzaadjes

Giet de gember,citroengras en andere aromaten van de soep ,zet opnieuw op het vuur en voeg de kokosmelk toe en laat eventjes inkoken ,voeg de gewokte groenten toe

Dresseer één scampo in een glaasje,lepel de soep er bovenop en versier met wat fijn gesneden pijpajuin.

Reeks 4

16. Zoete sushi met mango en abrikozensaus

Rijst –ik gebruik thai rijst met zeer veel plakvermogen

Voor 24 partjes

100 gram rijst

Mango

1 ½ l melk

1 ½ ml kokosroom

abrikozen uit blik

100 g suiker

Oranjbloesemwater

Kiwi naar keuze

Nori vel

Gekonfijte gember

sap van ½ limoen

1 dl water

Spoel de rijst in koud water en breng hem aan de kook met (2 dl water) en het zout. Zet het vuur laag, voeg de boter toe, dek de pan af en laat 5 à 10 minuten zachtjes koken. Voeg de melk, kokosmelk en suiker toe, en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur laag en laat 8 minuten koken zonder deksel. Roer regelmatig. Voeg het oranjbloesemwater toe, doe de rijst in een kom en zet 1 nacht in de koelkast.

Schil de kiwi's en de mango , halveer ze in de lengte en snij het vruchtvlees in flinterdunne plakjes. Snij de gember in julienne.

Doe de abrikozen in een pan met suiker en water ,verwarm tot alles opgelost en mix de saus, werk af met wat limoensap. De saus mag vrij stevig zijn.

Maak kleine bolletjes van de afgekoelde rijst. Modelleer de bolletjes tot een langwerpige vorm (4 cm lang en 1,5 cm breed). Leg het fruit op de rijst en rol in de nori-vellen

Dien de sushi op met de gember en de saus.

Presenteer de rolletjes ,napeer met wat munt en groene thee coullis ,bestrooi bovenaan met fijn gesneden gekonfijte gember en versier met een blaadje groene munt

Een andere saus kan ook natuurlijk bvb saus van munt-papaya-enz

17. Kokos-limoen puddinkje

4 dl kokosmelk	2 limoen.
2 blikje gecondenseerde melk (2dl)	
4 hele eieren	4 eierdooiers
100 gr geraspte kokos	

De puddingkjes

Breek de eieren en de eierdooiers in een grote kom, voeg de gecondenseerde melk, de kokosmelk en de geraspte kokos toe.

Was de limoen, rasp een kwart van de schil, pers het sap boven het mengsel uit.

Roer alles goed door elkaar en vul de glaasjes.

Het koken van de glaasjes

Vul de glaasjes met de pudding, zet ze in een ovenschaal die tot de helft met water gevuld is en kook de puddingkjes au bain marie in de op 160°C voorverwarmde oven gedurende 15 a 20 minuten, afhankelijk van de maat van de glaasjes.

Versier met een beetje opgeklopte room op smaak gebracht met kokos en strooi hierover een beetje geraspte limoen.

18 Lychees in rozenwatergelei

40 lychees	300 gr suiker
Rozenwater	600 ml water
1 limoen	6 gelatine blaadjes van 3g

Week de gelatine geduren 10 minuten in koud water

Suikersiroop maken door de suiker te laten smelten in het water en even aan de kook brengen.

OPGELET

Indien er gewerkt word met lychees uit blik, controleer deze of ze niet te zoet zijn. Als ze zoet zijn, verminder de suiker in het suikerwater.

Afsmaken met een aantal druppels rozenwater en een beetje limoensap

Laat afkoelen tot een 60 graden en doe de gelatine erbij en roer goed.

Laat de siroop gedurende een kwartier opstijven in de frigo.

Doe 2 lychee in glaasjes, overgiet met siroop en laat opstijven.

19 Kruidige ganache met frambozencoullis en meringue

200 g zwarte chocolade met hoog chocolade gehalte
125 g room
50 g licht gezouten boter indien mogelijk

meringue
frambozen-coullis

Frambozen in de cutter, een druppeltje citroensap wat suiker mss wat water ,naargelang je de consistentie wenst, in dit geval redelijk dik(eerder zalvend)

Meringue bakken in de oven ,eiwit opkloppen met wat maïzena en dezelfde hoeveelheid griessuiker(bvb 250 gram eiwit en 250 gram suiker + ½ lepel maïzena)klop dit alles zeer stijf
Spuut het eiwit op een bakpapier en laat gedurende minstens 1 ½ op 100°C garen

Nu de ganache, laat de room infuseren met kardemon-kaneel-steranijs ,giet deze room door een zeef op de in stukken verdeelde chocolade ,goed roeren ,voeg eveneens de in stukken gedane boter toe en opnieuw goed mengen (de chocolade mag in temperatuur niet hoger komen dan 40°C).Laat de ganache eventjes bekoelen (minstens een uurtje)

Dresseer de ganache en quenelle in een glaasje,druppel hierop wat frambozen coullis en werk af met wat gebroken meringue-stukjes,versier met een chocolade koffieboon .

20. Advokaat mascarpone met speculooscrumble

Advocaat
250g Mascarpone
100 cl room
Kristalsuiker
2 eetlepels Speculaaspasta of advocaat

Speculaas crumble

125 g boter
75 g suiker
150 g bloem
125 g Lotus Speculaas

Meng de boter, de suiker en de bloem
Kneed het hele mengsel
Afbakken op 180° (+/- 5 min)

Glaasje zelf afwerking :

Vermeng de slagroom met suiker en de mascarpone tot een homogene massa
Voeg daarna naar believen ofwel 2 lepels advocaat toe ofwel 2 lepels speculaas pasta
Vul het glaasje met de advocaat
Spuut er de mascarpone boven op
Werk af met de speculaas crumble

