

24 februari : Workshop tapas olv Glenn Van Gerwen

*Rataardappel in zout gekookt met gemarineerde zalm en venkel afgewerkt met bieslook , fijne kruiden en balsamico siroop

Gerookte zalm	venkel
Bieslook	peterselie
dille	
peper	zout
rataardappelen	olijfolie
citroensap	balsamico siroop

Bereiding

Rataardappelen koken in water met heel veel zout in. Vervolgens afgieten en laten afkoelen.
Hierna bekom je bij het opdrogen een gezouten korst

Vervolgens de zalm schoon maken en mooie porties snijden

Venkel fijn snijden met een mandoline en marineren in citroensap, peper en zout

Rolletjes maken van de zalm en deze op de aardappel steken en serveren met een druppel
balsamico op een bord

*Croquetas van titillakaas en serano ham met een korstje van Japans broodkruim

Titillakaas	seranoham
Bloem	panko
Eieren	stokjes

Bereiding

Titillakaas van de harde randjes en de punt ontdoen en verder in blokjes snijden

Rond de blokjes stukjes seranoham doen

Door de bolletjes een stokje steken

Paneren in bloem,ei en panko

Frituren gedurende 15seconden in een friteuse van 180°C

***Sushi van tomaat en mozzarella met een saus van gemarineerd basilicum en kruiden**

Nori bladeren	mozzarella
Basilicum	tomaten
Peper	zout

stokjes

Bereiding

Nori bladeren open leggen

Mozzarella fijn snijden in plakjes

Tomaten marinieren in basilicum en goed afsmaken vervolgens de bladeren beleggen met mozzarella, tomaat en oprollen

Snijden in rolletjes en een prikker doorsteken

***Focaccia van erwins bread opgevuld met groene pesto, tomaat en mozzarella**

Erwins bread of ander ciabattabrood	Pesto
Tomaten	mozzarella

Bereiding

Snij het brood open zoals een hot dog .Besmeer het brood met eigen gemaakte pesto

Vul verder het brood naar eigen smaak. In dit geval tomaten schijven en mozzarella

Steek deze gedurende één minuut in een verwarmde grill . Snij vervolgens in reepjes of in kubussen

***Alcachofas con jamón(Artisjok met Serranoham)**

100 g pompoenpitten	1 artisjokbloem per persoon
Serranoham	Peper en zout

Stokjes

Bereiding

Dit gerecht is een erg eenvoudige bereiding maar van smaak heeft het een explosie in uw mond

Het eerste wat we gaan doen is de pompoenpitjes roosteren in de pan. Vervolgens gaan we deze fijn malen tot een crumble.

Verder kruiden we de crumble af met peper en zout

We snijden de artisjok in 4 stukken en rollen er zoals een bloem een stukje serrano rond. Vervolgens steken we er een stok door en we dompelen de bloem door onze crumble van pompoen

***Kikkerbillen met look en verse kruiden**

Look	Kikkerbillen
Boter	Olijfolie
Peterselie	Citroen
Bloem	Peper en zout

Bereiding

We kruiden de kikkerbillen met peper en zout

Vervolgens zetten we een pan op het vuur en we laten een klompje boter en olijfolie smelten

Terwijl we wachten tot de boter gesmolten is gaan we de kikkerbillen door de bloem wentelen en in de pan laten bakken samen met een hoopje gehakte look, dit tot de kikkerbillen goudbruin van kleur zijn(niet te veel omdraaien) heeft geen nut ze moeten wel degelijk kleuren

Als ze aangekleurd zijn en gaar zijn halen we de billetjes eruit en voegen we in de pan nog een klont boter toe en fijngehakte peterselie, dit word onze saus die we erbij gaan geven (voor liefhebbers die graag pikant eten kan je altijd een pepertje fijn snijden en bij de boter doen)

***Rolletje van courgette met fijne verse kruiden**

1 courgette	honing
1 potje kruidenkaas of geitenkaas	
Dille	Peterselie
Bieslook	peper en zout

Bereiding

Snij de courgette in fijne schijven. Bak deze vervolgens aan in een pan met of zonder olijfolie

Laat deze rusten tot deze een beetje zijn afgekoeld

Vervolgens hakken we verse kruiden en mengen we deze met de kruidenkaas

Maak rolletjes van de courgetten met in het midden een lepetje kruidenkaas

Steek er een prikker door en serveer met een weinig honing.

*Spekken met witte chocolade en crispie pirls

Spekken

Witte chocolade

Crispie pirls

Aluminium papier

Bereiding

Leg de spekken open op een stuk aluminium

Verwarm de chocolade al roerend tot dit een egale massa is.

Dop de spekken in de chocolade en bestrooi deze met crspie perls

*Bruisdruif

1 sifon

Soda bommetjes

1 fles schuimwijn

Druiven zonder pit

Bereiding

Dit is een heel eenvoudig gerechtje met een knal in je mond.

Wat heb je hiervoor echt nodig soda bommetjes en een sifon

We nemen 1 sifon, draaien hem open en we voegen er een halve fles schuimwijn in. Vervolgens vullen we op met druiven zonder pit

Afwerken met 3 soda bommetjes en laten staan liefst een hele nacht lang (deze draaien we er gewoon op)