

## Crackers met mondvullers

Hapjes : **Hiziki slaatje met sardien**  
**Sol-y-laisse in Thais soepje**  
**Couscous met haloumi en muntpesto**

## Vitello Tonnato aangepast

**Zelf gerookte zalm,asperges, polenta,Maltezer saus**

**Ijsroom van rabarber,kletskep, espuma van witte chocolade en kardemom, aardbeien met Séschaun**

## Koffie en koekje

## Crackers met

Curry , venkel en dille , komijn en koriander , natuur en sesam en paprika koekjes

## Dip1 : Spinazie en parmezaan dip x 2

500 gram spinazie geblancheerd (30 sec)    100 gram basilicum    250 gram zure room  
2 teentjes knoflook    pezo    50 gram Parmezaan  
Alles in thermomix

## Dip 2 Forelmousse Leo of iets anders x 2

250 gram forel gerookt    Dille    Philadelphia natuur    citroen

## Dip van zongedroogde tomaten x 2

200 g zongedroogde tomaat    200 geitenkaas    ½ chilipeper  
1 eetlepel fijngesneden rozemarijn    1 eetlepel fijngesneden oregano  
Olijfolie    pezo  
Doe alles in een thermomix en mix fijn .  
Versier elk potje apart.

## Hiziki slaatje met gebrande sardien x 3

Slaatje : sojasaus, water, 20 g gedroogde hiziki, 4 pompelmoezen, 1 chinese kool, zonnebloemolie,

Meng 2/3 water en 1/3 sojasaus en laat hierin de hiziki 30 minuten weken. Laat uitlekken. Pel de pompelmoezen à vif en haal de partjes eruit . Verdeel deze partjes nogmaals in 3 stukjes. Snijd de chinese kool in super fijne reepjes.

Vermeng de hiziki, pompelmoes en de kool en breng op smaak met onderstaand sausje

**Sausje** : 1 dl yoghurt, 1 1/2 teentje knoflook, 4 koffielepels gesneden basilicum, pezo.  
Pers het teentje knoflook in de yoghurt, voeg basilicum toe, kruid met peper en zout

Sardien : verdeel de sardien in 6 gelijke stukken, snij alles recht en alle aanhorigheden verwijderen. Brandt de sardien eventjes met de Bunzen brander .

Plaats het gebrand sardientje op de sla in een apero potje.

### **Sol-y-laisse in Thais kippensoepje x 3**

Sol-y-laisse                    250 ml kokosroom                    pezo                    gember                    limoen  
Citroengras                    klein rood pepertje                    750 ml kippenfond                    limoensap                    vissaus  
2 Rode chilipeper

Meng de gevogelte bouillon, gember, citroengras, kaffir-limoenblaadjes en gehakte koriander wortel in een grote pan en breng aan de kook. Zet het vuur lager, doe het deksel op de pan en laat alles 5 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat de soep 10 minuten staan. Zeef de bouillon.

Stoof de oetserzwammen lichtjes in micryo, bewaar.

Doe de gezeefde bouillon in een schone pan. Voeg de kip blokjes en breng aan de kook. Zet het vuur lager. Roer de kokosmelk, het limoensap, de vissaus en suiker erdoor en laat al roerend warm worden (de soep mag niet koken).

Haal van het vuur; roer de verse korianderblaadjes, chilipepers en oesterzwammen erdoor. Serveer de kippensoep warm. Kijk de kruiding na.

Bak de sol-y-laisse in een pan met pezo en arachideolie, bus met wat lichte sojasaus. Halveer de de stukjes kip en deponeer in een soepkommetje.

Schep de warme soep in het kommetje en versier met enkel blaadjes koriander.

### **Couscous salade met gegrilde haloumi en muntpesto x 3**

½ rode paprika 1 wortel 100 gram grove couscous 200 gram haloumi sushiazijn  
150 ml kippenbouillon haz-el-hanout versneden munt rozijnen

Versnijdt de wortel en rode paprika in kleine stuks en bak aan in een pot in olijfolie, voeg de couscous toe en laat eventjes meebaken zelfs tot je een nootjes geur ontdekt, bus met de kippenbouillon, voeg de rozijnen toe, laat +/- 10 minuten zachtjes koken en zet af en laat afkoelen.

Als de salade wat afgekoeld is kruidt met haz-el-hanout, verse koriander en sushiazijn bewaar.

Snijd ondertussen de halloumi in plakken van ongeveer 1 cm dik en kruid met versgemalen peper. (Voeg geen zout toe, want deze kaas is al zout van smaak).

Bak de halloumi op de grill, circa 2 min. per kant totdat er mooie bruine korst ontstaat

### **Muntpesto**

Groene munt                    bladpeterselie                    amandelelschilfers                    teentje look  
Olijfolie                    pezo

Was de kruiden, dep ze droog met keukenpapier en rits de blaadjes van de takjes. Meng de kruiden in de blender samen met de hazelnoten, olijfolie en knoflook. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.

**Service** ; Opnieuw in een bolletje, onderaan wat couscous, daarbovenop de gegrilde haloumi en erop een puntje muntpesto

## **Vitello Tonato aangepast**

### **Vitello**

Prei, wortels, stengels bleekselderij, peterselie droge witte wijn, laurierblaadjes, salie, rozemarijn zout, peperkorrels, kalfsvlees

Laat het vlees 12 uur marineren in de witte wijn met de laurier, salie en selder en wat zout. Maak groenten schoon en snijdt in stukken. Voeg preistengel, selder en ui en ook de laurierbladen, salie, tijm, beetje zout en geplette peperkorrels toe en verwarm de massa tot 90°C. Pocheer het vlees in de pot gedurende ongeveer 40 minuten per kilo tot het zacht geworden is. Laat het vlees in het vocht afkoelen

### **Gepofte paprikacrème ofwel paprika reepjes gekonijt**

10 rode paprika's, olijfolie, peper, zout, paprikapoeder

Wrijf de paprika in met wat olijfolie en zet 30 minuten in een oven van 180°C. Leg ze in een schaal, dek af en laat afkoelen. Verwijder het vel en het zaad, pureer met weinig olijfolie, wat zacht paprikapoeder, peper en zout. Bewaar in een spuitzak.

### **Kappertjes**

Droog de kappertjes in de oven gedurende 1 uur op 60 °C en frituur ze daarna kort op 180 °C.

### **Tonato dressing x 3**

|                    |                              |                            |
|--------------------|------------------------------|----------------------------|
| 4 ansjovis filets  | 1 blikje tonijn van 150 gram | 3 hardgekookte eierdooiers |
| 20 gram kappertjes | halve eetlepel dragonazijn   | 3 eetlepels citroensap     |
| 150 ml olijfolie   |                              |                            |

Haal de dooiers uit de hardgekookte eieren, bewaar het wit van het ei en verdeel het in mooie blokjes. De tonijn, ansjovisjes en eierdooiers in een keukenmachine pureren, hak de kappertjes fijn en voeg deze samen met het citroensap, de azijn en olijfolie toe aan het tonijn mengsel en meng deze tot een dikke, gladde massa. Voeg daarna anderhalve deciliter van het kook vocht toe en meng tot een licht gebonden saus die je eventueel met peper en zout op smaak kunt brengen.

**Extra groenten** : appelkappers, blaadjes rucola en bloempjes en blaadjes spinazie om te versieren.

Snijd de appelkapers doormidden en bewaar er twee per bord.  
Pluk de blaadjes spinaie en kruidt lichtjes met olijfolie en pezo  
Hetzelfde voor de rucolla, kruidt met wat olijfolie en peper.

Croûtons ; Bak kleine croûtons van brioche brood in olijfolie, niet te bruin, de stukken brood ongeveer 2 cm lang en de dikte van het gensneden brood, na het bakken licht kruiden met zout.

**Service :** Alles wordt op voorhand klaar gemaakt, een streep tonato dressing op het ronde bord hierin een 3/4 –tal sneetjes (+/- 75 gram vlees p/pers) in een lijn, kruidt met wat extra witte peper uit de molen ,tussen de sneetjes twee puntjes rode paprikacrème,een streepje dressing naast de sneetjes.

De gefrituurde kappertjes verdelen over het bord en de gesneden appelkappertjes -2- dus verdelen op het vlees, Verdeel e kleine stukjes eiwit over het vlees

De borden op elkaar zetten en in de grote frigo zetten voor de service.

Verder versieren met enkele blaadjes rucolla en spinazie voor de service, de borden +/- 15 minuten voor de service uit de frigo halen.

Werk verder af met wat extra bloempjes en mss wat verse kruiden .

### **Zelf gerookte zalm,asperges, romige polenta met kruiden ,Maltezer saus**

Asperges gemarineerd en gekookt :

**Dressing :** olijfolie 50 ml,50 ml chardonnay azijn,1 soepleper mosterd, sap van ½ citroen, soeplepel honing,roze peperbolletjes(geblancheerd in water) dille

#### **Bereiding :**

Schil +/- 50 asperges zoals gekend, trek van de geschilde asperges slierten met de mandoline of met een dunschiller,

Maak de dressing door alles te mengen,meng de aspergeslierten onder de dressing en laat maximum 15 minuten marineren. Haal voor de service uit de dressing en dep de asperge slierten af met keukenpapier en bewaar,meng voor de servie nog wat fijngesneden dille onder de asperges

#### **De andere asperges**

200 worden geschild, het onderste verwijderd en in water bewaard, ze worden gekookt in de bouillon di we eerst hebben getrokken van de schillen van de asperges,dan koken we asperges in gezouten bouillon van asperges, we voegen een serieuze klont boter toe bij het koken ,reken op +/- 5 à 6 minuten, de asperges zijn gaar als je ze uit het water neemt en ze buigen wat door. Breng ze over in een bakplaat met wat extra boter en pistache olie voor de service bewaar.

#### **Gerookte Zalm**

Voorzie een pot en ookeen rookinstallatie en leg op de onderkant een Al-folie, leg hierin het rookmengsel en bedek met Al-folie, op de bovenste laag Al-folie een beetje olijfolie gieten.

#### **De zalm wordt versneden naar de grootte van het rookelement, we portioneren nadien voor de service.**

Zalm wordt gerookt bij een temperatuur tussen de 65° en 71° C maar dat lukt niet op onze manier. Na het roosteren wordt de zalm op het vel eventjes krokant gebakken in een gloeiend hete pan met wat olie.

Laat de zalm tot de juiste cuisson garen in de oven bij 120/130°C.Portioneer voor de service.

#### **Maltezer saus :** sinaasap-boter-eidooiers-citroensap-cayennepeper

Wordt bereid in de thermomix of anders ois dit een m Hollandaise suas maar ipv citroensap en water,sinaasappelsap en wat citroensap. Thermomix

**Pistache nootjes** : grillen op ene droge pan en lichtjes hakken met ene mes op de plank, bewaar.

### **Puree van aardappel, polenta met groene kruiden**

1 kg. Bintjes geschild 600 gram polenta 1.5 l kippenbouillon 400 gram boter  
Groene kruiden – dragon-kervel-peterselie-bieslook

Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water.

Giet af, laat drogen en haal door een passe-vite.

Kook 4 dl bouillon en voeg langzaam de polenta toe onder constant roeren.

Meng er de aardappelpuree onder de polenta en meng voeg veel boter toe zodat alles zeer smeug is.

Breng op smaak met peper en zout voeg de vers gesneden groene kruiden toe.

Bewaar en hou warm voor de service/

### **Service :**

Bespreking op voorhanf

### **Ijsroom van rabarber, kletskop, espuma van witte chocolade en kardemom, aardbeien met Sézchaun**

**Ijsroom** zie Hilde

**Kletskoppen** klaar

### **Coulis van aardbeien**

750 gram aardbeien                      150 ml water                      150 ml suiker                      limoen Sézchaun  
peper

Breng water en suiker aan de kook. Voeg 4 partjes limoen toe. Weeg 100 g van dit suikerwater af. Meng deze hoeveelheid met de aardbeien en pureer tot een gladde aardbeien coulis, haal door de zeef en laat afkoelen.

Kruidt met licht geroosterde Sézuan peper korreles die verpulverd zijn in de vijzel.

### **Espuma van witte chcolade met kardemon x 3**

200ml volle melk                      250ml room                      100g witte chocolade                      limoen  
35g suiker                      kardemom                      1 blaadje gelatine

Breng voor de espuma de melk aan de kook waar bij de kardemom en het suiker werd toegevoegd en laat deze infuseren, zeef en voeg witte chocolade en een geweekt blaadje gelatine toe. Giet het mengsel door een zeef om eventuele klonters te vermijden. Voeg de room toe, doe in de espumafles en laat afkoelen tot 40 graden voor de fles te sluiten. Zet onder druk met twee gasbonbons

**Service** : In ene diep bord, onderaan een soeplepel aardbeien coulis, daarrond enkele rode vruchten (frambozen-rode bessen-andere), twee bolletjes van het rabarberijs (schepper 1/35)  
We steken schuin ene kletskop in het roomijs en spuiten wat espuma op de kletskop en wat koffiepoeder

