

## **Aperitief en Fingerfood –**

**Gevulde profiteroles met tapenade van tonijn-roastbeef-rivierkreeftjes-hammousse**

**Komkommer – Forel - Feta**

**Avocado -Bleu d’Auvergne - Petit Gris slakken**

**Asperges - Zalm - Framboos**

**Surf en Turf van Inktvis en gerookte Kip - Maiskoekje**

**Hondshaai –Mosselk – Lamsoor – Venkel –Nieuwe Moese Patat - Noilly-Prat**

**Witte chocolade - Perzik - Geitenkaas**

### **Komkommer – Forel - Feta**

Verwijder de zaadlijsten van de komkommer. We versnijden de komkommer in kleine stukjes en marinieren deze in sushiazijn en wat suiker, bewaar gedurende 30 minuten en giet de marinade af. Versnijdt de feta kaas in gelijke blokjes, bewaar.

Meng de komkommer met vers gesneden lente-ui, versneden blaadjes van Roomse kervel, platte peterselie en bieslook en deponeer dit onderaan in een apero-potje.

Portioneer de licht gerookte forel en leg bovenop de komkommer sla een stukje forel.

Werk af met tzazikicrème en een blaadje koriander

### **Avocado -Bleu d’auvergne - Petit Gris slakken**

#### **Nodig :**

1 bokaal wijngaardslakken  
fleur de sel

125 g tempurabloem  
zwarte peper

1 flesje duvel  
dragon

#### **Bereiding**

Meng 125 gram tempurabloem met 1dl duvel, roer goed los. Klop het eiwit stijf ( 50 gram) en voeg met de spatel onder deze bereiding. Voeg de gehakte dragon toe.

Haal de slakjes door het beslag en frituur een 3-tal minuten op 180 graden

Kruid de slakjes met fleur de sel en wat zwarte peper voor de service.

#### **Crème van avocado :**

avocado – 100 zure room – citroensap - 100 gram Bleu d’Auvergne kaas

De avocado's in twee snijden zonder de schil te kwetsen, het vruchtvlees verwijderen en voeg wat citroensap toe. Dit vruchtvlees gaat samen met de Bleu d’Auvergne kaas in de mixer, peper toevoegen. De room voorzichtig toevoegen aan het mengsel met de hand . Wacht zo lang mogelijk met de bereiding, zodat de avocadomousse niet zwart wordt of leg de pit erbij.

**Krokant spek** : Beleg een bakplaat met aluminiumfolie..

Leg de plakjes spek op het aluminiumfolie, zorg ervoor dat ze een beetje uit elkaar liggen. Ze mogen elkaar absoluut niet overlappen. Plaats een andere bakplaat er bovenop.

Zet de oven op 200 graden en zet de bakplaat met het spek in het midden, de oven hoeft niet voorverwarmd te zijn. De baktijd is afhankelijk van de dikte van je spek. Dunne plakjes hebben ruim 10 minuten nodig, maar iets dikkere plakjes zeker 15-20 minuten.

Hou het dus goed in de gaten: het spek is klaar als ze mooi donkerrood kleurt.

Leg het spek dan op een keukenpapier en dep het vet er vanaf. Laat afkoelen voor gebruik.

**Service :** In een wit potje deponeren we wat avocadomousse,daarbovenop een beignet (of mss 2) van de slakjes en steek in de mousse wat krokant spek,versier met verse koriander blaadjes.

### **Asperges - Zalm - Framboos**

**Nodig :** asperges frambozen fijne sneetjes zalmfilet in gelijke sneetjes versneden  
Olijfolie witte wijn dille

Dressing : 4 eetlepels room 2 druppels citroensap 1 eetlepels frambozenazijn 1 eetlepel witte wijn en bieslook

### **Bereiding**

Stoom de asperges gaar en versnijdt in gelijke stukken(3)

Marineer de zalm eventjes in witte wijn en room.

Plaats de sneetjes zalm op een ingeoliede bakplaat , kruid met witte peper en wat zout.

Voor de service plaats 1 minuut in ene oven van 200°C.

Verwarm de apero- potjes, deponeer de asperge stukjes in de potjes(2) ,plaats hierover de fijn gesneden warme zalm filet ,bedruip met de dressing en voeg de in twee gesneden framboos toe,versier met een takje dille.

### **Kip – Hooi – Inktvis - Rode Paprika - Maïs**

#### **Maïskoekje**

Spoel de maïs zeer goed af,ga er eventjes door met het mes en bewaar.

Bereid het tempura deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking (zorg dat het niet te dik is!). Als het deeg klaar is ,voeg de maïs toe, kruid met peper en zout .

Laat wat mycryo in een anti-kleef pan smelten of wat geklarifieerde boter, stort het deeg in de pan,druk het goed aan en bak de koek mooi goudbruin gedurende ongeveer 5 minuten op een gemiddeld vuur.

Verdeel de koek in rondjes met een diameter van 8 cm en bewaar.

#### **Inktvissalade**

Inktvis	Pijnboompitten	Gedroogde tomaat	Rode ui
Peterselie	Olijfolie	Citroen + zeste	kappertjes

#### **Bereiding**

Blancheer de diepgevroren inktvistubes gedurende 20 seconden, koel onmiddellijk af, Herhaal dit 3x.Maak een kruidige visbouillon met extra cayennepeper, selder, ui en zout en gaar de inktvistubes gedurende +/- 40 minuten ,tot ze boterzacht zijn.

Haal uit de bouillon en bewaar.

Versnijdt de rode ui in fijne ringetjes en halveer.

Versnijdt de gekonfijte tomaat in fijne stukjes.

Week de kappertjes gedurende 12 uur om het overtollig zout te verwijderen, giet af en bewaar.

Versnijdt de peterselie in fijne reepjes.

Versnijdt de inktvis tubes in rondjes en nadien in stukken,meng met de groenten en de kappertjes en de gegrilde pijnboompitten,werk af met wat citroensap en zeste en goede olijfolie, kruid met pezo. Bewaar deze salade voor de verdere service.

### **Op hooi gegaarde kipfilet**

Wrijf de kippenfilet lichtjes in met olijfolie, kruid met pezo

Kleur de kippenfilet op de hete grill goudbruin, haal eruit en wikkel in plastic folie met wat laurier en tijm en gaar verder in de oven bij 95°C gedurende +/-25 minuten ,haal eruit, verwijder de folie en rook de filets boven hooi gedurende +/- 8 minuten. Na het roken laat de filets afkoelen in Al-folie en bewaar.

Na afkoeling : verwijder de kruiden, versnijdt de filets met de vleesmachine in de lengte zeer dun en bewaar. Kruid de sneetjes voor de service lichtjes met goede olijfolie en wat pezo.

Maak een **crème van rode paprika**: konfijt de rode paprika in de oven bij 200° C,haal eruit,deponeer in een afgesloten plastic zak en laat afkoelen, verwijder de schil en mix het vrucht vlees in de thermomix tot een fijne crème, voeg wat zure room ,paprikapoeder en pezo toe.

Kuis de **kropsla** ,versnijdt en bewaar enkel de krokante nerven van de sla, kruid met wat chardonnay-azijn en pezo voor de service.

**Radijs** : versnijdt de radijs met de mandoline en leg op ijswater zodat ze doorzichtig worden, kruid met pezo en mss wat chardonnay-azijn.

**Dressing** : Maak een dressing van yoghurt met een beetje mayonaise ,wat tomatenpuree en gedroogde oregano, versnipperde rozemarijn en wat salie,zorg dat de dressing vrij lopend is,ook wat citroensap en olijfolie mogen toegevoegd worden

**Service** : Trek op het bord een lijn met een vork van de dressing.In en ring met diameter van 8 cm start met de sla van inktvis,daarbovenop het maïskoekje en op het maïskoekje de kippenfilet sneetjes, tussen de kippenfilet wat radijs rondjes en afwerken met schaafsel van Sikkepit kaas, versier met enkele bloemen.  
Naast dit torentje enkele sla nerven en spuit het bord af met de paprikacrème(3 toefjes) naast het torentje en de streep dressing.

### **Hondshaai – Zeekraal – Venkel –Nieuwe Moese Patat**

#### **Nodig**

hondshaai 6 kg	Nieuwe Moese aardappel	gestoomd in de schil
Noilly-Prat	room boter pezo	zelf bereide visfumet

#### **Visfumet**

Zoals gekend,beboter een grote pan,plaats de gespoelde en gekuiste graten van de platvissen in de pan ,voeg toe ui,prei,laurier en selder en eventueel wat champignons,laat dit alles eventjes zweten en blus met in dit geval Nouilly Prat en laat 25 minuten zachtjes pocheren, zeef de visfumet en bewaar.

**Venkel** : verdeel de venkel in stukken en konfijt deze in boter gedurende 20 minuten,koel af en verdeel in kleiner beetgare stukjes.Bewaar voor de service.

### **Hondshaai**

Snijd de gedegorgeerde en gedroogde hondshaai in gelijke stukken en bestuif met wat bloem, klop de overtollige bloem eraf en kleur de hondshaai aan in olie en een klontje boter zodat ze mooi goudbruin zijn.

Stoof de sjalotten en witte selder in de boter en blus met de visfumet, laat inkoken tot de helft. Zeef de saus door een chinois en voeg een lepel witte wijn azijn toe en Nouilly Prat toe en laat opnieuw inkoken tot de helft . Klop de saus op met klontjes boter . Kruidt af met pezo.

Stoom de aardappels in de schil in de stoomoven ,laat ze goed drogen, koel ze af,schil ze, verdeel in klein blokjes, meng met zure room en bieslook en versnipperde peterselie.

Meng de venkel onder de geplette aardappel, zorg dat de venkel nog wat beet heeft, het groen mag onder de geplette aardappel als laatste menging.

### **Zeekraal :**

Breek eventuele verharde delen aan de onderkant van de stengels af en spoel het even kort af onder de kraan om zand en andere onregelmatigheden te verwijderen Om de al te zoute smaak uit zeekraal te halen is het verstandig deze even kort te koken (blancheren). Enkele minuten in ruim kokend water zonder zout is voldoende. Eventjes smaak geven in de warme olijfolie. kruiden met wat peper en bewaar.

**Tartaar van mossels** 2 kg- -zure room –pijpajuin- mayo –peterselie-bieslook –pezo

Gaar de mossels op normale wijze, haal het vlees eruit, verwijder de baard en snij de mossel in twee . Voeg vers gesneden peterselie, bieslook en een beetje wit van lente-ui toe. Doe hier nog 1 el mayonaise en zure room onder. Breng op smaak met olijfolie, peper en zeezout. Meng alles goed onder mekaar.

We servren de mossel tartara op gefrituurde **papadum**,maw eerst dit frituren, deponer dit mengsel in de propere mosselschelpen en bewaar voor de service. Versier met een blaadje platte peterselie

### **Service**

Naar eigen keuze enoverleg .

## Witte chocolade - Perzik - Geitenkaas

### We maken een kaastaart met Philadelphia en geitenkaas, witte chocolade en perzikbier !

#### Bodem

250 g droge volkoren koekjes            80 g gesmolten bot            snuif zout vanillestok

Doe de koekjes in de cutter met het merg van de vanillestok. Cutter fijn.  
Voeg boter en een snuifje zout toe. Maal nog eens. Duw in de springvorm. Druk aan en zet in de koelkast.

#### Vulling :

300 gram Philadelphia+ 300 gram verse geitenkaas 2 dl room 4 eieren

150 gram witte chocolade 1 dl perzik bier

Meng de twee kazen en meng dit alles met de room ,klop er één voor één de eieren door met de klopmixer. Voeg ook de gesmolten chocolade het bier toe.

Doe alles in de springvorm en bak in de oven gedurende 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Haal uit. Laat volledig afkoelen in de koelkast.

#### Espuma van perziken bier .

Nodig : 2 flesjes perzikbier (ingekookt tot 300 cc) - 1 dl room - 3 blaadjes gelatine

Kook het bier in tot de helft en voeg de room toe. Laat nogmaals tot de helft inkoken en los de in koud water gewelde blaadjes gelatine er in op. Deze massa wordt verdund met perzikenbier tot 500 cc ,doe in een sifon en plaats 1 patroon. Bewaar in de koeling; liggend.

#### Gepocheerde perzik

Verdeel de rijpe perziken in twee en haal de pit eruit.

Maak een siroop met witte wijn ,water en suiker en kardemon, steranijs, 1/2 stokje kaneel, vanille, citroenschil en sinaasshil, laat de siroop voldoende infuseren.

Deponeer de perziken in deze siroop en gaar ze gedurende enige tijd tot ze zacht zijn, verwijder de schil en bewaar in de koeling Versnijd de perikken in lange stukken en meng met wat citroensiroop.

Kook de siroop in en verfris met citroensap of yuzu.

Service ; Verdeel de taart in 12 gelijke stukken. Deponeer elk stuk op een rond bord.

Trek een lijn met de siroop en frambozencoulis vanaf de taart en deponeer hierop de perzikstukjes. Werk af met espuma.