

**Partner avond 21 juni 2018-06-18 25 personen**

**Fingerfood met bubbels**

**Pittige tomatensoep met fufu en chorizo**

**Tartaar van maatjes met groene boontjes, dressing met wasabi**

**Lamsballetje met pesto van druivenbladeren, munt en feta.**

**Voorgerecht : Taartje van courgette ,sardienfilet**

**salsa van gekonfijte rode paprika, crème van Parmezaan kaas**

**Hoofdgerecht :**

**Kalfsgebraad van de kogel, gefrituurde asperge, crème van erwt en bloemkool, koekje met wortel en sluisererwt, gestoomde aardappel, jus van salie en laurier.**

**Dessert : Carpaccio van aardbei, marinade van wijn en aceto balsamico, mousse van geitenkaas, gegrilde amandels en speculaas.**

**Koffie en snoepjes.**

### **Pittige tomatensoep met fufu en chorizo**

#### **Rode paprikaseop**

3 ajuinen 2 blikken gepelde tomaat 3 stengels witte selder kippenbouillon  
½ rood pepertje 2 liter water

#### **Bereiding :**

Stoof alle versneden groenten aan, blus met water en voeg de blokjes bouillon toe, laat 20 minuten sudderen en steek door de thermomix en steek door een chinois . Bewaar.

**Fufu** ; Volg de aanwijzingen op de verpakking en maak van de puree die in dit geval iets steviger mag zijn bolletjes met de ijsschepper van 1/50.

**Service** : Warm de soep op !

Deponeer één bolletje fufu in het bordje, overgiet met de warme soep en overstrooi met chorizo over de soep, versier met een takje koriander, serveer.

## **Tartaar van maatjes met groene boontjes,dressing met wasabi**

**Nodig** : 300 gram fijne groene boontjes      8 maatjes sjalot      citroen 1 Granny Smith  
Olijfolie      lente ui      dille      merikswortelpasta      room pezo

### **Bereiding :**

Kuis de boontjes ,verwijder de uiteinden en de draden. Blancheer de groene boontjes in gezouten water en carbonaatzout gedurende 1.5 tot 2 minuten, koel onmiddellijk af en bewaar.

Versnijdt de boontjes in kleine stukjes en meng met een beetje groen van lente ui, pezo en olijfolie. Bewaar.

Kuis de maatjes op, verwijder alle aanhangende dingen,graten en vinnen, schraap het vel. Versnijdt de maatjes in kleine blokje, meng met versneden dille, de versneden sjalotten, olijfolie, zeste van citroen en wat sap, kruidt met witte peper uit de molen. Versnijdt de appel in dezelfde blokjes en meng onder de bereiding.

Klop de room lichtjes op en meng met de wasabi pasta zodat je een mooie crème bekomt, mogelijks doen we die een spuitfles.

**Service** : In een ring op het daarvoor voorzien bordje ,onderaan de boontjes ,een fijn laagje, daarboven op de tartaar -dat mag iets dikker zijn- en we spuiten af met de wasabiroom en versieren met een takje dille.

## **Lamsballetje met pesto van druivenbladeren,munt en feta.**

### **Nodig**

500 gram lamsgehakt 2 eidooier komijn venkelzaad limoenzeste pezo  
Groene munt feta verse jonge druivenbladeren pijnboompitten Olijfolie  
Oud wit brood geweekt in melk.(250 gram)

### **Bereiding :**

Bereid de pesto : in de cutter meng 60 gram groene munt met 120g verse druivenbladeren en 30 gram gegrilde pijnboompitten ,dan nog 50 gram feta kaas en olijfolie tot de gewenste dikte,licht peper mag .Draaien tot een smeùge pesto.

De balletjes: meng het gehakt met de gevijzelde en gegrilde kruidten,komijn en venkel, voeg de eidooiers toe en wat zeste van limoen, de vers snipperde groene munt.

Duw de melk uit het wit brood en meng dit onder het gehakt,meng stevig en kruidt met pezo, laat even rusten en maak bolletjes van +/- 20 gram-schepper 1/50.

Bak de balletjes aan in olijfolie en bewaar.

### **Service :**

In het daarvoor voorziene potje,een balletje,op het balletje wat pesto en we werken af met lemoncress indien voorradig of kervel....

## **Taartje van courgette ,sardienfilet en salsa van gekonfijte rode paprika,crème van Parmezaan kaas**

### **Salsa van gerookte paprika**

**Nodig** : 4 rode paprika's -snuifje suiker – zeezout – 2 teentje knoflook – 3 deel witte wijnazijn - 6 delen olijfolie – 3 rode uien

### **Bereiding**

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de rode paprika's en leg in de voorverwarmde oven tot de schil blazen vertoont en zwart blakert (+/- 20 minuten).

Laat afkoelen in een plastic zakje en pel ze. Versnijdt ze in leuke sneetjes.

Meng de suiker met het zout, de olie, de wijnazijn en de geperste teentjes look.

Meng de paprikablokjes met de versneden rode ui en de marinade. Kruidt nog met wat extra Pimenton de la Vera en wat zout. Bewaar.

### **Taartje van aardappel en courgette**

**Nodig** : 300 gram aardappelen - 900 gram courgette - 3 eetl bloem  
2 eieren – pezo -- versneden peterselie - olie - tijm gedroogd

### **Bereiding**

Rasp de aardappelen en courgette op een grove rasp

Meng de aardappelen, versneden peterselie en courgette, voeg wat zout toe en knijp ze uit in een propere keukenhanddoek of neteldoek.

Klop 1 à 2 eidooiers los en meng dan de bloem er door-probeer zo weinig mogelijk eieren en bloem te gebruiken Kruidt naar smaak met pezo. Meng goed.

Verwarm de olie en bak het taartje in een ronde vorm van +/- 8 cm diameter in de tefalpan op een laag vuur, druk het taartje goed aan !

Keer het taartje als de onderkant begint te bruinen (na ongeveer 3 à 4 minuten) om.

Laat garen in de oven,voor de service bij 130°C, het taartje moet lauw worden geserveerd en heeft nog wat garing nodig.

**Crème van Parmezaan** : 150 gram Parmezaan – 250 gram mascarpone- pezo

Klop (thermomix) de mascarpone op met de versnipperde parmezaan, meng goed ,kruidt met pezo en bewaar in de koelkast tot de service.

### **Sardienen**

Fileer de sardienen of gebruik filets. Kijk na op onreinheden.

Druk de filets langs de velkant lichtjes in de olijfolie en de bloem

Op een zeer hete tefalpan bakken we de sardien op de velkant

Kruidt met pezo de filets en serveer onmiddellijk op de lauwe taartjes, werk af met een quenelle van de crème en overstrooi met Pimenton de la Vera !

Werk af met de geroosterde paprika salsa

**Kalfsgebraad van de kogel , koekje met wortel , sluimererwt, gefrituurde asperge, crème van erwt en bloemkool, gestoomde aardappel, jus van salie en laurier.**

**Gefrituurde asperges in polenta deeg**

**Nodig :**

150 gram polenta -100 gram bloem -2 eieren-125 ml karnemelk  
1 thl zout-1 thl cayennepeper-1 thl knoflookpoeder-2 thls bakpoeder  
2 eetlepels olijfolie of zonnebloemolie

**Bereiding**

Maak de groene asperges proper, verwijder de onderste houten stukken en bewaar.  
Rol ze even door de bloem voor je ze in het beslag doet om te frituren.

**Beslag**

Doe de bakpoeder bij de bloem en schep even om zodat het straks niet gaat klonteren. Het beslag maak je door de karnemelk, eieren, 2 eetlepels zonnebloemolie of olijfolie, bloem met bakpoeder, maismeel en kruiden met elkaar te mengen. Meng eerst de natte ingrediënten en doe daar vervolgens de droge ingrediënten bij. Het beslag is iets dikker dan cakebeslag. Is je beslag te dik? Voeg dan wat meer karnemelk toe. Te dun? Voeg wat meer maismeel en/of bloem toe. Laat het beslag minimaal ½ uurtje rusten.

Dompel de asperges in het beslag en frituur op 175°C goudbruin, na het frituren lichtjes overstrooien met zout. Bewaar.

**Kalfsgebraad :**

3.6 kg kalfsgebraad in drie gelijke delen pezo wortel selder uien -laurier tijm

**Bereiding :**

Bindt het gebrad op met touw en span het licht aan.

Bak het gekruide gebrad mooi bruin langs alle kanten in de boter , gaar het verder af in de oven samen met de mirepoix van groenten en de kruiden die ook aangebakken worden bij 120°C gedurende 50 tot 60 minuten. Controleer regelmatig en bedruip regelmatig met gesmolten boter uit de braadslede. Laat rusten bij gaarheid.

Versnijdt de gebradjes op de vleesmachine in fijne sneetjes.

**Bloemkoolcrème** : Bereidt de bloemkool crème in de thermomix van een gehele bloemkool met boter en beetje room en pezo en nootmuskaat Bewaar in een spuitzak

**Erwten crème** ; Bereidt de erwtencrème in de thermomix van 500 gram erwten (diepvries) met boter en beetje room, pezo en wat fijne versnipperde dragon .Bewaar in een spuitzak.

**Wortels en sluimererwten**

Versnijdt de wortels in siflet , zeer leuk , gaar ze in boter en kippenbouillon en wat suiker tot bijna gaar ,bewaar.

De sluimererwten : ontdoe van de draden en blancheer in gezouten water met bicarbonaat zout gedurende 30 seconden, verfris onmiddellijk, smelt wat boter in een grote pan en rol de erwten er eventjes door, zeer snel. Kruidt met pezo, bewaar.

### **Gestoomde nieuwe aardappel**

Spoel de aardappels in de schil onder water en borstel ze mooi.  
Stoom ze in de stomer gedurende 22 minuten ,laat even afkoelen en ontdoe van de schil,bewaar.

### **Jus met laurier en salie**

Het aanbaksel van de gebraden koken we los met water , we voegen wat salie en laurier toe en koken alles in met wat kalfsfond, ook de groenten mirepoix koken we mee, we zeven alles en koken in tot gewenste smaak en dikte, we werken af met wat boter en pezo.

**Koekjes** : kruimeldeeg wordt ingestreken met een oplossing van melk en eidooier gedurende 10 minuten in de oven op rechthoeken van 6 cm op 3 cm afgebakken onder gewicht en boterpapier , ze komen uit de oven en worden bespoten met een fijn laagje bloemkoolcrème, daarin worden de erwtjes en de wortels geplaatst.

### **Service :**

Op lange warme borden , niet heet !

Bijna alles staat in mise-en-place,dwz opwarmen in de oven

Het koekje zie boven wordt op het warme bord geplaatst, daarnaast spuiten we een toefje bloemkoolcrème en een toefje erwtencrème. Hierin plaatsen we telkens een aardappel bestrooid met wat fleur de sel.

Het vlees voorzien we minimaal drie sneetjes ,waarvan er eentje ingespoten is met bloemkoolcrème ,die leggen we in het midden met de twee lege er tegenaan in kruis of anders.

De asperge leggen we ook over het vlees. De jus serveren aan tafel uit een potje indien mogelijk andere bekijken we het ter plaatse.

## **Carpaccio van aardbei, marinade van wijn en aceto balsamico, crème van geitenkaas, gegrilde amandels en speculoos.**

### **Aardbeien :**

Spoel de aardbeien met het kroontje in proper water. Droog af en verwijder het kroontje. Versnijdt de aardbeien in rondjes van gelijke dikte en plaats onmiddellijk op een bord dat reeds lichtjes is behandeld met de marinade, zie onder..

### **Marinade van wijn**

Kook 2 flessen zoete wijn in met kardemon, steranijs en citruspeper, wanneer we een stroperige vloeistof bekomen dan verfrissen we het geheel met “aceto balsamico wit citrus”. Bewaar in een spuitfles.

### **Crème van geitenkaas**

200 gram geitenkaas 100 gram verse geitenkaas 200 ml room 40 % 2 eetlepels honing  
Eventueel wat opgeklopt eiwit van 2 eieren – 60 gram

Doe de geitenkaas in een kom en voeg er de honing, beetje room en verse geitenkaas aan toe. Meng goed onder mekaar, kruidt met witte peper.

Klop de rest van de room half op en spatel onder de crème. Bewaar zo lang mogelijk in de koelkast. Het opgeklopte eiwit mag ook onder de farce zodat ze wat luchtiger wordt.

### **Gegrilde amandels**

Gril de amandelschilfers op een droge tefal pan en bewaar.

**Speculaas:** verpulver de speculaas.

### **Service :**

Leg de aardbeien in een ronde op het bord, besprenkel royaal met de marinade, verwerk de crème van geitenkaas in quenelle (2) op de aardbeien, bestrooi lichtjes met de amandels en werk af met de verpulverde speculaas, ga er nog eens over met de citruspeper uit de molen, lichtjes, en werk af met een blaadje groene munt.