

Komkommer – wijting - zeebanaan
Zalm asperges – gnocchi – Saison Voisin
Konijn – sinaasappel – olijf – tuinboon
Witte chocolade tweemaal,

Gazpacho van komkommer met wijting

Nodig :

2 komkommers	1 Granny Smith appel	sushi azijn	stukje gember
Olijfolie	witte amandels	1 teentje look	groen pepertje pezo
Citroensap	oud wit brood zonder korst	ijsblokjes	½ ui

Bereiding

Versnijdt 1 ½ komkommer in stukjes en deponeer in de blender, verdeel het oud brood in stukjes en deponeer in de blender, voeg toe 3 eetlepels sushi azijn, 10 blaadjes groene munt, teentje knoflook fijn gesneden, 50 gram geschilde amandels, het versneden groen pepertje, 10 ijsblokjes en de is stukken gesneden Granny Smith appel, ui, peper en zout en mix en mix en mix. Bewaar en na een uur mix opnieuw en kijk de kruiding na, voeg toe naar smaak. Bewaar. Versnijdt de rest van de komkommer in kleine stukjes zonder schil.

Wijting :

Nodig

250 gram wijtingfilets, 2 limoenen, het sap, 1 teentje look, fijngehakt 1 groen pepertje, fijngehakt 1 cm gember, fijngehakt 1/2 sjalot, in fijne ringetjes enkele blaadjes koriander, fijngehakt, zure room

Bereiding

Maak de wijtingfilets schoon. Snijd ze in platte stukjes en kruid met peper en zout. Brand de vis lichtjes met een keukenbrander.

Meng voor de marinade het limoensap, de look, het pepertje, de sjalot en de koriander. Schep de sneetjes vis in een diep bord, kruid met peper en zout en lepel er de marinade over. Lepel er ook enkele toefjes zure room bij. Bewaar gedurende maximaal 20 minuten.

Zeebanaan (Salty Finger-Koppert Cress)

Versnijdt de zeebanaan, indien te groot, verwijder mogelijke harde delen en marineer eventjes met wat sushi azijn, pezo en wat suiker.

Service :

In een wit potje doe je wat gazpacho, daarbovenop de wijtingfilet, werk af met fijn versneden komkommer stukjes en wat zeebanaan. Versier met bloempjes van daslook.

**Zelf gerookte zalm,asperges op twee wijzen,Gnocchi van spinazie ,
Sabayon van Saison Voisin**

Asperges gemarineerd en gekookt :

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

Bereiding :

Schil 10 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 asprge slierten af met keukenpapier en bewaar,meng nog wat fijngesneden dille onder de asperges.

De andere asperges(+/- 45) 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 ook 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. we werken in dubbel(dus voorzien twee potten indien mogelijk) of een rook vat.

Zalm wordt gerookt bij een temperatuur tussen de 65° en 71° C maar dat lukt niet op onze manier.

Bak eerst de zalm stevig aan op het vel in een gloeiend hete pan met wat olie.

Schik de porties zalmfilet naast elkaar op een rooster,kruidt met peper en zout en rook ze minimaal gedurende 5 minuten ,gaar verder in de oven bij 150°C gedurende 4 à 5 minuten,bewaar.

Gnocchi van spinazie : worden aangekocht en bereid zoals op de verpakking, koken in gezouten water en nadien in de gesmolten boter met salie op smaak brengen,kruiden met pezo.

Sabayon van Saison Voison

2 flesje bier 6 eidooiers pezo 250 gram geklaarde boter
Citraensap

Bereiding

Laat de boter smelten in een pannetje en schuim af,giet de olie apart en verwijder het waterige gedeelte.

Klop de eierdooiers op met het bier tot schuimig.

Plaats op een klein vuurtje en klop er een sabayon van (tot de bodem van de pan zichtbaar wordt, en er een homogene massa ontstaat).

Laat vooral niet koken anders heb je een eierstruif.
Breng op smaak met citroensap.
Roer er de warme boter door.

Service: Op WARME borden, overleg voor je start, drie asperges per persoon, één stukje zalm van +/- 60 gram, enkele gnocchis en een lepel sabayon. Vergeet het bier niet bij te serveren, fris natuurlijk. Bovenaan op de asperges, gemarineerde asperges en een bloempje van Roomse kervel.

Jambonneau van konijn, gelakt met sinaas, lente groenten ,saus van tuinboon

Jambonneau van konijn

We gebruiken de achterbouten die deels ontbeend zijn, die vullen we op met kippengehakt en dan draaien we die in een buikvlies zodanig dat er een jambonneau ontstaat.

Kippengehakt opwerken met versneden groene olijven en sinaas zeste (2x geblancheerd), venkelzaadjes roosteren en fijn stampen in de vijzel en bijvoegen, verder wat tijm, enkele naaldjes rozemarijn en pezo., ook wat olijfolie om smeugig te maken mss een eidooier. Bewaar.

Spreadt het buikvlies uit , normaal is het proper maar je weet nooit !

Vouw de konijnenbout zodanig dat alles erin zit , doe er eventueel een vlies rond.

Bak de bouten aan in de pan met boter en olijfolie zodat er wat kleur op komt, gaar verder in de oven gedurende +/- 25 minuten bij 150°C, normaal smelt het vlies weg in de oven.

Nadien kunnen we de jambonneau lakken met ,sap van sinaasappel en honing en wat sojasaus. (verhouding : sap van twee sinaasappels, twee soeplpels honing en 1 koffielepel sojasaus en wat peper). Wrijf de bouten in met dit mengsel en laat eventjes in de oven verder garen, bestrijk regelmatig tot gaarheid. Reken op +/- 15 minuten.

Rolletjes van filodeeg

Nodig:

1 pak filo deegvellen

150 g tapenade van groene olijven

1 geroosterde sesamzaadjes

bakpapier

Bereiding :

Zet een kommetje klaar met wat olijfolie en een borsteltje . Snijd een vel filodeeg in tweeën en smeer de binnenkant in met olijfolie. Bestrooi met wat sesamzaadjes.

Leg drie koffielepels tapenade langs de rechterlengte van het filodeeg. Maak met je vingers een rolletje van de tapenade over de volledige lengte en rol dan het stevig op. Leg op een stuk bakpapier en doe hetzelfde met de rest van de filodeeg velletjes. (15 nodig)

Zet de rolletjes 7 tot 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C of tot de rolletjes lichtbruin kleuren en krokant zijn.

Tuinbonensaus:

1 kg tuinboontjes 3 dl kippenbouillon 2 dl room
1/2 theelepel bonenkruid peper en

Vertrek van ontvliesde tuinbonen.-uit de peulen halen,even blancheren en het vliesje verwijderen.

Kook de tuinbonen +/- 15 minuten in de bouillon en de room.

Mix en zeef – thermomix mss .Breng de saus op smaak met versneden bonenkruid, peper en zout.

Groenten : koolrabbi,schelperwtten,venkel ,groene courgette, lente ui,zeste van sinaas,witte wijn, lente ui groentebouillon, pezo.

De schelperwtten controleren op draadjes ,nadien blancheren in gezouten water en wat carbonaatzout, 1 minuut en onmiddellijk afkoelen in ijswater.

Koolrabi, versnijden op gelijke stukken, blancheren zoas boven en bewaren .

Venkel : verwijder alle loszittende en minder mooie bladeren en ook het harde gedeelte van de venkel, verdeel in hapklare stukken,blancheer eventjes in het kokend water zoals hierboven.

Verdeel de courgette in hapklare stukken.

Stoof alle groenten, samen met knoflook,rozemarijn, laurier en wat salie kort aan in olijfolie. Giet de witte wijn en de groentebouillon erbij(+ wat boter) en kook het vocht in tot de helft, Warm op het laatste moment,voeg de versneden lente ui en de rest van de tuinbonen nog even mee. Kruidt met pezo en verwijder de kruiden ;zodat je mooie glanzende groeten verkrijgt met een beet. Werk af met lente –ui en zeste van sinaas.

Service

Trek een dikke streep tuibonen saus op het bord,plaats de jambonneau op het eind en vereel de groeten over het bord ,werk af met het krokante rolletje.

Cheesecake van witte chcolade

Nodig :

250 gram platte kaas 75 gram witte chocolade 1 ei 1 eetlepel room
chcoladecake

Bereiding :

Pas de vorm van de cake aan naar de vorm van de bakvormen,
Meng de 75 gram licht gesmolten witte chocolade(bain-marie) met 250 gram de verse kaas.
Voeg een ei en 1 eetlepel room toe ,stort in de vormpjes en bak in de oven gedurende 25 minuten op 160°C. Laat afkoelen in de koelkast en ontvorm. Bewaar.

Crème brulée van witte chocolade een rabarber.

100gr rabarber	2,5 dl room	2,5dl melk	5 eidooiers
75 gr witte chocolade	60 gr suiker	4 eetlepels rietsuiker	
1 vanillestokje	rabarber in stukjes doen		

Bereiding :

Vanillestokje opensnijden en de zaadjes eruit nemen

Eidooiers los kloppen met vork

Oven verwarmen op 160°C

Room, melk, vanillestokje en zaadjes in een pan en breng aan de kook. Haal van het vuur en al roerend de chocolade in smelten.

Zet opnieuw op het vuur en laat 8 min pruttelen, net onder kookpunt, verwijder vanillestok klop ondertussen de eidooiers en de suiker met de mixer op tot een schuimige massa.

Roer de roommengeling met een houten lepel onder de eidooiers.

Verdeel de rabarber (je zou ook de rabarber eventjes kunne pocheren inb een suikersiroop met kardemon-kaneel-citroenzest en kruidnael)over de 4 ovenschaaltjes en giet er de mengeling over.

Schik de schaaltes op een diepe bakplaat en vul de bakplaat met warm water tot aan het midden van de schaaltes. bedek de schaaltes met aluminiumfolie en zet 40 a 45 min. in de voorverwarmde oven.

Laat afkoelen en zet in koelkast tot gebruik.

Voor de service :Bestooi net voor het serveren met rietsuiker en zet 2 a 3 min. onder de grill tot bovenkant gecaramelliseerd is of brandt af met Bunzenbrander.

Service

Roze pomplemoes : Schil de pomplemoes à vif en haal de biljetjes eruit,bewaar.

Service, de crème brulée in een het potje waarvan de bodem bedekt is met de crème brulée, daarbovenop een stukje cheese cake en een partje pomplemoes.