

Cracker, met crème van geitenkaas en merengue van geuze.

Pastinaak soepje met geuze Pecheresse

Gevulde pladijsfilet, zeekraal, rattes aardappel, scampi

Tagliatelli van wintergroenten, roodbaars, zoete aardappel en aardpeer

?

Cracker, met crème van geitenkaas en merengue van geuze

Cracker:

100 gr bloem, 1 tl bakpoeder, 1/2 tl zout, 60 gr zachte geitenkaas, 40 ml olijfolie, 35 ml water, 1 tl italiaanse kruiden en eventueel wat extra paprika

Bereiding :

Meng de bloem, bakpoeder, kruiden, zout in een kom, verkruimel de geitenkaas daaronder en voeg de olie toe.

Goed mengen en als laatste het water toevoegen en goed kneden.

Maak kleine ronde koekjes en bak 10 min af op 210 graden op een Si-matje.

Crème van geitenkaas.

200 gr geitenkaas, 100 gram verse geitenkaas, 50 ml room, peper en zout.

Bereiding :

Draai alles tot een smeùige massa in de thermomix Bewaar in een spuitzak.

Merengue met geuze:

10 gr eiwitpoeder, 30 ml water, 30 ml geuze pecheresse (perziksmak), 30 gr kristalsuiker, 30 gr poedersuiker

Bereiding :

alles opkloppen en drogen op 80° gedurende 2 uur. (zal ik thuis maken)

Service :

Op een cracker spuiten we de crème van geitenkaas, bestrooien met wat fijngemalen dille en daarbovenop plaatsen we een merengue van geuze

Pastinaak soepje met geuze Pecheresse

Ingredienten:

6 à 700 gram pastinaak, 1 ui, 1 klein stukje gember, 1 stuk knolselder, 2 appels
1,5 liter groentebouillon, 1 laurierblaadje, 1 el currypoeder, 1 flesje geuze pecheresse
boter, zure room half opgeklopt.

Bereiding:

Kuis al de groenten en snij in blokjes
Schil de appels, hou een halve appel apart en snij de rest in blokjes,
Stoof de ui glazig, voeg de appel, pastinaak, de geraspte gember en het curry poeder toe en stoof nog even aan
Voeg de groentebouillon en het laurierblaadje toe en laat +/- 30 minuten sudderen
Snij de halve appel in reepjes en bak even aan in de pan, laat deze dan marinieren in geuze pecheresse.
Haal het laurierblad uit de soep, mix de soep en kruid af met peper en zout (voeg eventueel wat geuze pecheresse bij)

Service :

Verdeel de soep in kleine kommetjes (glaasjes) leg er de appelsneetjes in, tot 2/3 hoogte soep en lepel verder de half opgeklopte zure room zoals ene Irish Coffee..
en versier met wat selderblaadjes en dien op.

Gevulde pladijsfilet, zeekraal, rattes aardappel, scampivulling

Pladijsfilets

Versnijd de filets in gelijke parten, geef een flinke tik met de platte kant van je mes op de filets, kruidt lichtjes met pezo, spuit een deel van de scampivulling in de filet en rol op, denk eraan de velkant aan de binnenzijde van de rolletjes., rol mooi op en bewaar, we stomen dit voor de service gedurende 6 à 8 minuten.

Scampivulling :

de overschoten van de pladijsfilet, 350 gram gepelde en gereinigde scampi, eiwit, room, pezo en cayennepeper

Bereiding

Draai alles door de thermomix, voeg wat zout en eiwit toe tot je een spuitbare massa bekomt, kruidt goed met cayennepeper, bewaar in een spuitzak

Zeekraal :

Verwijder de houderige uiteinden, blancheer de zeekraal 1 minuut in kokend gezouten water
Koel onmiddellijk af en rol de zeekraal door de boter voor de service.

Rattepatatten

Schil de aardappels en zorg dat ze allen ongeveer dezelfde vorm en maat hebben .
Stoom ze gaar in de stomer .
Nadien rollen we ze nog eens door de gesmolten boter.

Bouchotmossels:

Gaar de mossels, ontdoe van de schelpe, bewaar het vruchtvlees en het sap.

Blanke botersaus

Azijn 1/3, witte wijn 2/3, pezo, boter, een likje room, mosselsap

Bereiding :

Kook de azijn, de witte wijn en het gezeefde mosselsap in tot een dikke siroop, voeg wat room toe en klop de saus op met koude boter,kruidt met pezo.

Denk eraan deze saus kan je niet opwarmen,voeg de mossels toe op het einde.

Service :

Plaats op een rond warm bord een schepje zeekraal,leg er bovenop een rolletje pladijs filet ,plaast twee halve aardappels naast de vis en schep ruim blanke suas rondom de zeekraal en versier met de mossels en wat kervel pluksels.

Tagliatelli van wintergroenten,roodbaars, zoete aardappel en aardpeer

Visfumet :

Bereid een visfumet zoals gewoonlijk met ui,prei,graten, witte wijn en peper
Laat max 25 minuten sudderen , giet af en bewaar, mogelijks inkoken.

Nodig : Prei, wortel_knolselder dragon

Bereiding :

Was alle groenten en trek van alles julienne, de selder en wortel met de mandoline en de prei met het mes..

Pocheer de wortel en de knolselder gedurende 5 minuten in kokend water met zout .

Giet door een zeef en laat even schrikken onder koud water.

Stoof de groenten aan in olijfolie en boter (prei ,wortel en knolselder)

Kook de tagliatelli gaar en voeg bij de groenten ,overgiet met olijfolie,doe dit voor de service en versnipper de dragon en meng onder de tagliatelli.

Gegrilde lente ui

Wrijf de lente uien in met wat olie,hou ze volledig met wit en groen en grill ze stevig aan op de grillpan, bewaar voor de service.

Zoete aardappel en aardpeer :

Roerbak de groentenblokjes zodat ze een lekker bruin korstje krijgen.

Versnijdt de rest van de aardpeer, goed gespoeld en met schil met de mandolinne en frituur op 175°C,bestrooi met zout.

Saus visfumet, zure room, boter, mosterd,pêzo

Kook de room en de visfumet in ,tot saus dikte,werk af met klontjes boter en op het einde wat zure room en mosterd,serveer onmiddellijk. Werk af met citoensap.

Vis = Roodbaars filet

Het vel kruisgewijs een paar maal insnijden.
Op het vel bakken in boter en wat olijfolie.
Vuur minderen en laten garen
Kruiden met peper en zout
Kan ook met een snuifje gerookte paprika

Service :

Een nestje tagliatelli en groenten en daarboven de roodbaarsfilet met de velkant naar boven.
De groenteblokjes rondom de vis, ook de saus maar lichtjes mogelijks in streepjes. Werk af met de gefrituurde topinambour.