

Garnalen met gelei van tomaat, espuma van avocado en diepgevroren kwarteldooier
Ile Flotante met pastis ,gepofte eidooier en thee van tomaat
Frittata van spinazie, tomaat en ei
Praline van pladijsfilet gevuld met pruimentomaat en courgette, crème van aardappel en knolselder, gepocheerd ei.
Sorbet van geitenkaas, gegrilde snoeptomaat en pruim gemarineerd, crumble van speculaas.

Garnalen met gelei van tomaat, espuma van avocadoen kwartel eidooier gegaard in de diepvriezer.

Eidooier gegaard in de diepvriezer :

12 kwartel eieren, minimaal 48 uur in de diepvriezer

Haal de eieren uit de diepvriezer .

Binnen enkele seconden kan je de schaal van het ei pellen. Vervolgens 'smelt' het bevroren eiwit als het ware onder de stromende kraan. Draai rond zodat aan alle kanten het eiwit gelijkmatig smelt totdat het eigeel zichtbaar wordt. Bewaar de eidooier nog eventjes in de diepvriezer voor de service, de laatste 10 minuten in de koelkast. Best niet bewaren en onmiddellijk serven als ze gepeld zijn.

Gelei van tomaat

3 verse tomaten 1 blik tomaten 400gram scheut madeira 2 sjalotten pezo
tomatenpuree
450 gram massa = 12 blaadjes gelatine 2 gram vegetale gelatine

Zet de sjalotten aan in wat boter, laat stevig aanstoven zonder te kleuren, blus met wat madeira wijn, voeg tomatenpuree toe en de verse en de tomaten uit blik, laat rustig stoven gedurende ½ uur, kruid met pezo en steek door een chinois zonder al teveel te duwen .

Meet de overgebleven vloeistof en pulp en voeg de vegetale gelatine toe bij 65°C. en laat opstijven in de koelkast. Zie dat je voldoende hebt voor minstens 15 uitsteek rechthoekjes en steek deze uit nadat de gelei stijf is.

Espuma van avocado

2 rijpe avocado's 1.6 dl room Piment d'espelette sap ½ limoen

Snij de avocado's doormidden, verwijder de pitten en lepel het vruchtvlees eruit.

Zorg dat er geen bruine vlekken in de bereiding komen.

Pureer het avocadvruchtvlees met de room en het sap van de ½ limoen .Start met een beetje room zodat je geen boter bekomt !

Breng op smaak met een mespuntje piment d'Espelette en zout.

Zeef de avocadopuree en giet in een spuitbus. Sluit goed af en voeg 1 gaspatronen toe.

Schud en bewaar koel gedurende 1 uur.

Service :

Verdeel de gelei in rechthoekige stukjes, spuit aan de ene zijde een toefje avocado espuma aan andere kant deponeren we de dooier en bestrooi royaal met gepelde garnalen, werk af met een stukje citroen peler à vif en een takje dille. Alles op een plat apero bordje.

Ile flotante met pastis en thee van tomaat

Thee van tomaat

Nodig 200 g rijpe tomat,50 g witte selder,100 g prei,1 lookteentje
1 laurierblad ,pezo ;steranijs , ½ liter water

Bereiding

Snijd de witte selder en het wit van prei fijn. Stoof de groenten aan en voeg look, laurier, pezo en steranijs toe. Voeg het water toe en laat een uurtje zachtjes garen, steek door een puntzeef ,kijk de kruiding na,zet weg in de koelkast.

Ile flottante van pastis

Klop 200 gram eiwitten met 30 gram suiker stevig op in de Kenwood, voeg 3 soeplepels pastis toe en wat zout.

Spuut de eiwitten(of met een grote soeplepel) met en spuitzak op een boterpapier ,zodanig dat je eiwitschuimpjes hebt,maak een kuiltje in het midden van de schuimpjes ,stoom deze gedurende +/- 6 minuten in de stomer,kijk na of ze gaar zijn !

Bak de eidooiers in de poffertjes pan ,als dit net lukt dan pocheren we de dooierds.

Service : In een wit potje lepel je wat tomatenthee ,daarin leg je het eiwitschuimpje en daarop het gegaard eidooiertje,werk af met verse dragon blaadjes.

Fritatta van tomaat,ei en spinazie

Nodig :

200 g vastkokende aardappelen, in kleine blokjes

200 g spinazie 200 gram tomaat in blokjes 1 rode ui, in ringen

1 el gedroogde oregano 8 eieren 1.5 dl groentebouillon olijfolie extra vierge
peper & zout basilicum Parmezaan kaas

Bereiding:

Verwarm wat olijfolie in een pan en bak de aardappelblokjes. Blus met de bouillon en laat koken tot bijna alle bouillon verdampt is.

Giet er opnieuw wat olijfolie bij en voeg de uiringen toe. Bak een 3-tal minuten.

Kruid met wat oregano, peper en zout.

Voeg de spinazieblaadjes toe en roer tot ze geslonken zijn.

Klop de eieren los, giet over de spinazie blaadjes.

Laat 10 minuten, met deksel op de pan, bakken tot het ei gestold is.

Voeg de tomatenblokjes toe. En bestrooi met parmezaanse kaas.

Service:

We serveren dit uit op een warm bordje en bestrooien dit met extra fijn gesneden basilicum blaadjes en extra goede olijfolie.

Praline van pladijsfilet gevuld met gekonfijte pruimentomaat,aardappel/knolselder crème met botermelk en gepocheerd ei en gesmolten boter.

Nodig

24 gekonfijte tomatenstukjes in de lengte	24 pladijs filets	gandaham
pezo	300 g boter	300 gram aardappele karnemelk
250 gram knolselder	bieslook	peterselie 12 eieren
Azijn	courgette	

Bereiding

Snijd de courgette in lange gelijke stokjes.

Snijd de sneetjes Gandaham overlans middendoor.aangapst aan de breedte van de pladijsflets.

Snijd de tomaatjes in lange gelijke reepjes.

Leg de pladijsfilets open,geef ze een tik ,kruidt ze met peper en beleg ze met de ham, daarop de courgette en tomaat reepjes. Rol de zeetongfilets vast op en leg in een braadslede met wat visfumet . Laat garen in de oven: 15 minuten op 150° C.

Schil de aardappelen en de knolselder (1/1) en gaar tot ze zacht zijn in melk . Pureer door de groenten molen (passé-vite),voeg wat kookmelk toe kruid met pezo en werk af met de karnemelk en boter , voeg toe fijngesneden bieslook en peterselie.,hou warm !

Gepocheerd ei : enkel zeer verse eieren

Pocheer de eieren in water van 95°C ,maak een draai beweging ,voeg zout en azijn toe voor het pocheren.

Pocheer gedurende +/- 2,5 minuut max 3 minuten, zie dat de temperatuur op peil blijft.

Haal uit het water en dep af op een propere keukendoek,verwijder aanhangsels en bewaar voor de service.

Service

Trek een streep aardappelselder puree en dresseer hierin de pladijsfilets,eentje rechtop en eentje plat,op het staande deponeer het gepocheerde ei ,nappeer alles me de gesmolten boter en wat fleur de sel op het ei.

In witte wijn gemarineerde pruimn,gegrilde tomaat ,speculaascrumble en sorbet van geitenkaas en honing.

geitenkaas sorbet

geitenkaas 0,250 kg	water 0,700kg	glucose atomisé 0,150kg
suiker 0,100kg	Agar agar	honing

speculaascrumble:

50 g bloem	50 g griessuiker	50 gram Bastogne speculaas verkruid
75 g koude ongezoeten boter		

gemarineerde pruimen:

18 mirabelen pruimen	75 g griessuiker	1 kaneelstoksteranijs
250 ml wijn	gewürztraminer	water zeste van citroen

geroosterde snoeptomaatjes:

16 snoeptomaatjes Extra-virgin olijfolie Griessuiker naar smaak pezo

Bereiding

Geitenkaassorbet:klaar door Hilde

Breng in een kleine sauspan beetje water, de honing en de glucose aan de kook. Roer er de bloedsuiker door tot alles volledig is opgelost.

Neem de mengeling van het vuur en laat afkoelen.

Giet de mengeling in een blender en mix er de geitenkaas onder.

Giet de mengeling in een ijsmachine en draai af tot sorbet.

Speculaas crumble:

Verwarm de oven voor bij 190° C.

Meng in een kleine kom de bloem, de suiker en de speculoos tot alles goed gemengd is .

Snijd de boter in kleine stukjes. Kneed met je vingertoppen de boter onder de droge mengeling tot je kleine brokjes krijgt.

Spread de crumble uit over een bakplaat bekleed met bakpapier en zet in de oven.

Bak de crumble tot hij goudbruin is. Dit duurt ca. 10 à 12 min. Check de crumble tijdens het bakken zodat hij niet verbrandt; roer indien nodig.

Breek de crumble met een vork in stukjes en zet apart.

Gemarineerde pruimen:

Snijd de pruimen middendoor en haal er de pitten uit. Snijd de pruimenhelften in twee stukken .

Meng in een kleine kom de witte wijn, suiker, kaneelstok, steranijs en het merg van de vanillestok ,laat dit opkoken en giet dit mengsel over de pruimen stukken en laat afkoelen en ook marinieren in de koelkast.

Kook de marinade vloeistof in na dat de pruimen zijn verwijderd.

Geroosterde snoeptomaatjes:

Verwarm de oven voor bij 180° C.

Bestrooi de snoeptomaatjes,verdeelt in twee in een grote kom met suiker en een snufje zout naar smaak.

Spread de snoeptomaatjes uit op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Sprenkel er olijfolie over en rooster ze in de voorverwarmde oven bij 180° C gedurende 15 tot 20 min.

Service ;

In een diep bord enkele pruimen stukjes,wat helften snoeptomaat een goede lepel geitensorbet ,werk af met wat siroop van de marinade en de speculaas cumble.