

**Dip : Hummus van zoete aardappel met grissini.**

**Gazpacho van komkommer, makreel gebrand, hangop van geit, gebrande komkommer**

**Pizza van aubergine met mortadella en pistache, groene salsa .**

**Surf en turf van kip, venkel, risotto met mossels**

**Hoummus van zoete aardappel met grissini.**

**Nodig :** +/-350 gram zoete aardappel, gember, 1 teentje look versnipperd chilivlokken, komijn, olijfolie, limoensap , koriander

**Bereiding :**

Schil de zoete aardappel, wikkel deze in Al folie ne laat deze op 200 graden gedurende 25 minuten garen in de oven.

Verwijder de Al –folie en cutter de zoete aardappel fijn , voeg toe, rasp van de limoen, de versnipperde look, limoensap, gember, chilivlokken naar keuze of een ½ rood chilipepertje, gemalen komijn, olijfolie, draai de hoummus tot ze smeug is , er moet een soort binding ontstaan, afwerken ka met wat extra super goede olijfolie boven op het potje of ook wat granaatappel pitten.

Tip : mocht je de hummus te dun vinden of niet genoeg gebonden, kan je steeds wat extra kikkererwten uit blik of witte bonen uit blik bij voegen om een betere binding te krijgen

**Service :** zoals beschreven met dikke grissini stengels of andere koekjes.

**Gazpacho van komkommer, makreel gemarineerd en gebrand,gebrande komkommmer**

**Nodig :**

1 makreelfilet, limoen, sojasaus, sushi azijn, verjus, elk 50/50, mirin  
komkommer, olijfolie, cayennepeper, amandelschilfers ,wit brood  
250 gr geiten yoghurt, honing; pezo, koriander

**Bereiding**

Hangop :

Laat de geitenyoghurt uitlekken in ene neteldoek of een koffiefilter tot je een dikke massa bekomt, kruidt deze met wat honing ,pezo en limoenzeste en sap vd limoen, bewaar, reken toch minimaal 1 dag om uit te lekken.

**Gazpacho:**

Blend de in stukken gesneden komkommer, voeg toe 5 cl olijfolie, 5 cl verjus , 10 cl koude kippenbouillon, 5 cl sushi azijn, 5 cl witte sojasaus, 3 cl mirin 1 mespunt cayennepeper en de amandelschilfers, blend gedurende 5 à 10 minuten.

Kruid nu af met peper en zout. Herhaal dit enkel malen tot je een gladde gazpacho bekomt, niet te dun maar ook niet te dik, regelmatig mixen of blenden is de boodschap.

Blend in verschillende dagen, telkens opnieuw en kruidt steeds bij, tot een mooie gladde massa en bewaar, voor de service kruidt goed af.

**Makreel** controleer de filets op graten, verwijder het buikvet en verdeel in gelijke porties, je kan even marinieren indien gewenst met wat miso ,sojasaus, mirin gedurende 1/2 uur. Dep de filets goed af en brandt deze met de Bunzen brander gedurende 30 a 40 seconden, bewaar.

Hetzelfde voor de kleine snackkomkommer, versnijdt ze in gelijke stukken, bestrooi met zout en droog ze goed af, brandt ze gedurende 45 sec met de Bunzen brander, bewaar.

**Service :** In een apro bordje deponeren we wat komkommerngaspacho, op de kant 1 stukje makreel en 2 stukjes gebrande komkommer, in het midden een quenelle van de geitenhangop, versier met koriander blaadjes.

### **Pizza van aubergine met mortadella en mozzarella.**

**Nodig :** 2 aubergines, mozzarella, mortadella met pitache , nootjes , paneer met panko ,ei en bloem, pezo, salsa zie salsa

#### **Bereiding :**

Snijdt de aubergines in plakken van 1.5 cm dikte, allen van dezelfde grootte indien mogelijk, bestrooi met keukenzout en wacht min 15 minuten, dep droog en paneer deze in bloem, dan los geklopt ei en op het eind in panko(even doordraaien in de cutter),

Bak deze af in hete olie.

Verdeel de mortadella met pistache noten in brunoise ,bak ze even aan in de olijfolie.

Versnijdt de mozzarella in schijfjes, kruid met pezo.

Als alles warm is kan je de pizza onmiddellijk afwerken door de mortadella op de aubergine te leggen, af te werken met een schijfje gekruide mozzarella en wat gebrande pistachenoten, indien niet mise-en place in de oven bij 80 graden .

**Salsa :** mayonaise, yoghurt, look, groene kruiden, koriander, peterselie en citroensap ,gedroogde chilivlokken

Meng alles tot een gladde massa in de cutter.

**Service :** Serveer de pizza met wat salsa op een klein bordje, versier met groene kruiden blaadjes.

### **Surf en turf van kip, venkel, risotto met mossels**

**Nodig :** 150 gram risotto,visfilet,2 venkel, 2 kg mossels bij voorkeur bouchot visfumet, room, boter, sjalot , piepklein beetje saffraan, Parmezaan kaas

#### **Bereiding :**

Kook de mossels gaar met de gekende groenten en wat witte wijn, goed kruiden met witte peper, haal uit de schelp en bewaar het kookvocht ,laar uitlekken in een hoge beker, we recuperen het bovenste kookvocht.

Gaar de venkels in de oven, verwijder de harde middenstuk en versnij de venkels in lange repen en laat deze garen in de oven op 180° C gedurende +/- 20 minuten tot gaar, bewaar.

Versnipper het groen van de venkel om in de vismousse te deponeren

Rasp een flinke hoeveelheid Parmezaan kaas en verdeel dat over een bakmatje op het bakblik. Laat smelten in de oven bij 200°C gedurende +/- 5 à 8 minuten, haal uit de oven en drapeer over een rond voorwerp zodat we recht opstaande halve cirkels krijgen .

Bereid de vismousse: haal het visvlees van de graten en deponeer in de cutter, laat even draaien met wat zout en een beetje eiwit, kruidt met witte peper en voeg het venkelgroen toe, bewaar, laat even opstijven in de koelkast.

De kipfilets plooiën we open en kloppen we plat zodat ze +/- een gelijke dikte en grootte hebben, kruidt met peper en zout en wrijf een dun laagje vismousse op de kipfilet, vul aan met gegaarde venkelslierten en rol de filets op met behulp van plastic en Al folie, Al folie aan de buitenkant en plastic aan de binnenkant, draai goed aan zodat je een worst krijgt. Herhaal dit telkens voor elke filet.

We pocheren de Al worstjes in voldoende water met wat zout gedurende 8 minuten, zorg dat de temperatuur ongeveer 95 graden blijft, haal uit het water en ontdoe de rolletjes van de plastic en Al folie.

We bakken nu de rolletjes nog eens flink aan in boter met wat olie zodat ze mooi goudbruin kleuren, kruidt met pezo, doe dit voor de service.

We bereiden de risotto, versnij de sjalotten en laat glazig worden in de gesmolten boter, blus met witte wijn en nadien telkens met warme visfumet gemengd met het mosselkookvocht (meng het kookvocht op voorhand met de visfumet, warm deze op)

We bereiden de risotto in 20 tot 24 minuten, als de rijst gaar is voegen we nog enkel klontjes boter toe en een scheut pastis, ook de mossels mogen erbij, let op niet te veel, we warmen niet meer op, onmiddellijk service.

### **Service :**

In een groot diep bord, een mooi schep risotto, we deponeren wat gegrilde venkel in het bord mss nog wat mossels, steken er een Parmezaan koekje in de rijst en 2 à 3 rolletjes vis/kip (opwarmen bij voorkeur in de oven op 80 graden) versieren met wat groen mag.