

Waterkerssoep met grijze garnalen (soep)

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 botten waterkers
- 1 ajuin
- 1 teentje look
- 100 g aardappel
- 150 ml witte wijn
- 750 g groentebouillon
- 100 ml zure room
- 80 g grijze garnalen

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in brunoise
2. Pel en hak de ajuin en de look en stoof ze aan
3. Strooi een beetje bloem en laat even bakken. Blus met de witte wijn en laat de alcohol verdampen
4. Voeg de bouillon toe en laat 10 minuten koken
5. Spoel en hak de waterkers. Doe hem bij de soep en laat 3 minuten koken
6. Mix de soep en breng op smaak met pezo
7. Werk de soep af met zure room en grijze garnalen

Gemarineerde scampi (hapje)

Ingrediënten (voor 10 personen)

- 10 stuks scampi 16/20 easy peel
- 3 el ketchup
- 1 el vloeibare honing
- 2 druppels worcestersauce
- 2 druppels tabasco
- 1 el appelazijn
- 1 tl fijngesneden gember
- 1 tl limoensap
- ½ teentje look
- Pezo
- 1 bussel basilicum

Bereidingswijze

- Pel de scampi en kijk het darmkanaal na. Snij ze in de lengte in 2
 - Maak de marinade met alle ingrediënten.
 - Laat de scampi er een uurtje in marineren
 - Bak de scampi op een hoof vuurtje (zonder te veel vocht – niet koken!)
 - Doe 2 halve stukjes in een glaasje en werk af met een blaadje basilicum
- **TIP:** Je kan eventueel op het einde een beetje marinade in de pan opwarmen en deze bij de scampi dresseren! Zorg wel dat alle ingrediënten dan fijn gesneden zijn!

Hertenboutcarpaccio met hazelnootmayo (voorgerecht)

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1elolijfolie
- 1dikkehertenboutbiefstuk(ongeveer100g)
- 2(kleine)elblankehazelnoten,geroosterdineendrogekoekenpan - 1elmayonaise
- 2elslagroom
- 1/2sjalot,fijngesneden
- 1elbalsamicoazijn
- 1/2sinaasappel
- 35gwaterkers(blaadjesgeplukt)

Bereiding:

1. Verhit de olie in een koekenpan
2. Dep het vlees droog met keukenpapier en bestrooi met peper en zout
3. Schroei het vlees op hoog vuur rondom dicht, zodag het nog rood vanbinnen is.

Laat het vlees op een bord afkoelen

4. Hak de noten heel fijn
5. Roer de mayonaise, noten en slagroom door elkaar, breng op smaak met zout en

peper. Doe de sjalot in een bakje

6. Snijd met een scherp mes dunne plakjes van de hertenbiefstuk en verdeel deze carpaccioplakjes over 4 borden

7. Bestrooi met zout en peper. Strooi de sjalot erover en druppel wat azijn over de carpaccio

8. Rasp een beetje van de sinaasappelschil boven het vlees
9. Halveer de sinaasappel, knijp wat sap uit boven de hazelnootmayonaise. Roer het

los tot een dunne saus

10. Verdeel de hazelnootmayonaise over de carpaccio
11. Verdeel de waterkers erover en bedruppel nog met een beetje extra balsamicoazijn

Lamskroon met mosterd/seizoen groenten en gratin aardappelen

Ingrediënten (voor 4 personen)

- | | |
|---|-----------------------|
| - 2 stuks lamskroon | <u>Voor de gratin</u> |
| - 1 teentje look | |
| - Pezo | - 900 g aardappelen |
| - 3 el mosterd – 1 el mosterd met zaadjes | - 0,4 liter melk |
| - 4 dl lamsfonds | - 0,4 liter room |
| - 4 dl room | - 2 teentjes look |
| | - 150 g gruyère |

Voor de groenten

- 1 bloemkool
- 1 pakje mini jonge wortelen
- 1 bussel groene asperge
- 1 pakje cherry tomaten

Bereidingswijze

- Plet de look en bak deze in de pan, bak hierin de lamkronen mooi bruin. Kruid met pezo
- Laat verder rosé garen in de oven op 170°C een 20 tal minuten
- Bak eventueel het afval van het vlees op in de pan en blus deze met de fonds. Voeg de mosterd toe en laat half inkoken.
- Voeg de room toe, laat nog eens 5 minuten pruttelen! Breng eventueel op smaak

Voor de aardappelgratin

- __Aardappelen in schijfjes snijden
- __Schotel insmeren met boter en bedekken mijn look
- __Aardappelschijfjes dakpansgewijs in de schotel schikken
- __Per laag kruiden met pezo en gemalen kaas
- __Overgieten met mengsel van melk en room
- __Bovenop afwerken met gemalen kaas
- __Garen in de oven op 180 °C een 50 minuten

Voor de groenten

- Maak de groenten (zonder de tomaten) proper en kook ze apart beetgaar
- Snijd de tomaten in trosjes
- Doe de groenten in een ovenschaal (met de tomaten) en overgiet met gesmolten geclarifieerde boter.
- Zet 5 minuten in de oven op 170°C

Vitello tonato met kapper appeltjes

Ingrediënten (voor 5 personen)

Het vlees

- 2 sjalotjes
- 1 wortel
- 1 selder
- Rozemarijn
- Salie
- Laurier
- Olijfolie
- 500 g kalfsvlees (dikke ziel)
- Pezo
- 1,25 l kalfsbouillon

De saus

- 1 liter mayonaise
- 200 g tonijn uit blik
- 30 ml witte wijnazijn
- 5 st ansjovis in olie
- 2 el kappertjes

Afwerking

- 1 bakje rucola
- Appelkappertjes
- bieslook

Bereidingswijze

Vlees

- Snipper de sjalot en snijd de wortel en de selder grof. Stoof ze aan in boter en voeg de kruiden toe.
- Schroei het vlees dicht in boter en leg het op de groenten, blus met de bouillon
- Laat ongeveer 15 minuten pocheren onder gesloten deksel
- Haal het vlees uit de bouillon en laat afkoelen
- Snijd in dunne plakjes

Saus

- Laat de tonijn goed uitlekken en voeg deze samen met de azijn, kappertjes, ansjovis en 50 ml bouillon
- Voeg op het laatste de mayonaise toe en mix alles tot een gladde massa.
- Breng op smaak met pezo en eventueel nog bouillon

Werk af!

cannelloni met ricotta/spinazie en sausje van kerstomaatjes

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 lege cannelloni
- 400 g spinazie
- 4 el gehakte hazelnoten
- 500 g ricotta
- 1 bussel fijngesnipperde basilicum
- 8 el gemalen parmezaan
- 800 g kerstomaatjes
- 4 teentjes look
- pezo

Bereidingswijze

Vulling

- Was de spinazie en kook deze gaar in een pot met een beetje water. Duw het vocht er goed uit en laat afkoelen
- Meng de ricotta met de basilicum de fijngehakte spinazie en de helft van de parmezaan. Breng op smaak met pezo

Saus

- Stoof de in stukjes gesneden tomaatjes samen met de fijngesnipperde look aan in olijfolie. Strooi een deel basilicum over de tomaten samen met pezo. Laat 5 minuten pruttelen! (voeg eventueel enkele lepels vocht bij (bouillon of water)

Afwerking

- Spuit de cannelloni vol en leg in een ovenschaal. Doe er de saus over (zorg dat de pasta bedekt is met saus) en laat garen in een oven op 170 °c (gaar tijd is afhankelijk van welke cannelloni – zie hiervoor de verpakking)
- Schik op borden en werk af met basilicum

Trifle van rood fruit, mascarpone en witte chocolade

Ingrediënten / 4 personen:

- 450 g gemengd rood fruit (diepgevroren)
- 250 g mascarpone
- 200 g suiker
- 50 g witte chocolade
- 2 eieren
- 1/2 limoen
- 1 vanillestokje
- 10 zoete droge koekjes (of speculaas)

Bereidingswijze:

1. Zet een kookpot op een matig vuur en strooi er de diepgevroren rode vruchten in.
2. Schep er de helft van de suiker (publicatie: 100g) bij en knijp ook het limoensap in de pot. Laat het fruit 10 minuten opwarmen en pruttelen.
3. Giet daarna het warme fruit door een zeef, en vang het vruchtensap op. Hou het uitgelekte rood fruit apart. Laat het fruit en het sap afkoelen.
4. Neem een ruime mengschaal en doe er de andere helft van de suiker in. (publicatie: 100g)
5. Scheid de eieren en hou het eiwit opzij. Doe de dooiers bij de suiker en begin meteen te kloppen met de garde. Ga door tot je een 'ruban' krijgt, zo'n bleke romige massa, waarin de suiker helemaal is opgelost.
6. Schep er de mascarpone bij en blijf kloppen tot de Italiaanse kaas door de ruban gemengd is.
7. Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap met een mespunt zoveel mogelijk zaadjes uit de peul. Meng de vanille door het mascarponemengsel.
8. Giet het eiwit in een diepe metalen of glazen mengschaal. Let erop dat de schaal schoon en vetvrij is. Klop de eiwitten op tot een stevig schuim.
9. Spatel het opgeklopte eiwit rustig en geduldig onder het mascarponemengsel, waardoor je een mousse krijgt.

Afwerking:

1. Doe de koekjes in een vijzel en verkruimel ze. Er mogen nog brokjes koek in achterblijven. (Je kunt de koekjes ook heel kort blenden.)
2. Werk in een hele reeks laagjes. Schep in elk glas een laagje van het uitgelekte rood fruit.
3. Lepel daarbovenop een deel mascarponemousse.
4. Strooi een laag verbrokkelde koekjes op de mousse, en lepel daarover een beetje van het gezeefde vruchtensap.
5. Rasp een laagje witte chocolade over de koekjes met sap.
6. Herhaal de routine nog eens: rood fruit, mascarponemousse, koekjeskruimels, vruchtensap en witte chocolade.
7. Fris opdienen.

