



Ruud 's Kookboek

Voorgerechten
(Astrid Veltman)

Inhoudsopgave

Knoflook bij de borrel

Kipcocktail met grapefruit

Cocktail van kip met tonijnsaus

Avocado-kipcocktail

Viscocktail met ansjovis en tonijn

Cocktail Alexander

Aspergecocktail

Kip-aspergecocktail

Cocktail van asperges en rogvleugel

Gemarineerde kip met oregano en kappertjes

Gerookte kip met kappertjesmayonaise

Rundertong met kappertjesdressing

Gestoomde kiphapjes

Pasteitje met gerookte kip

Frikadelborrelhapje

Kalkoenhapjes

Hapjes van komkommer met rauwe ham

Hapjes van lamsgehakt met zure room

Pane con noci met kruidige kippenleveertjesmousse

Kippenleveertjes met sherry en appelstroop

Koude kip met mayonaise

Croûtes met kippenleveer 'tartaar'

Mousse van kippenlevertjes

Sinaasappel-kippenleveerpâté

Pinda-vleugeltjes

Mini-kiptaartjes

Rosbief met mierikswortelsaus

Bananencanapés

Zalmcanapés

Spinaziecanapés met zoetzure konijnenlever

Geroosterde konijnenbout met mosterd

Bladerdeegtaartjes met gebakken niertjes

Bladerdeegcarrés met gehakt

Bladerdeeghapjes met vleesvulling

Bladerdeegkussentjes met hamsalade

Bladerdeegzoutjes

Nasi-gorengflapjes

Spinazieflapjes

Beursje van gemarineerde zalmforel met witlof

Beursje van gerookte heilbot met gemarineerde zalm

Inktvisbeursjes

Chinese beursjes met zoetzure saus

Hambeursjes

Gehaktbuideltje van fillodeeg

Gevulde pangsietblaadjes

Zalmpakketjes

Zalm-roomkaaswraps met pistachenootjes en komkommer

Gepocheerde zeewolf/zeeduivel op bladerdeeg

Gemarineerde prei in deegbakjes

Kabeljauwcurry in komkommer

Tonijn in aspic

Tonijnmousse in gelei

Gevulde buideltjes met vispâté en gamba

Buideltjes met Jacobsmosselen

Buideltjes gevuld met gerookte zalm en paling

Witte asperges met grijze garnalen

Ham-aspergerolletjes

Aspergerolletjes met ham en kaas

Asperges met citroensaus

Asperges met romige dressing en krokante spekreepjes

Aspergesoufflé

Groene asperges met verse kruidenvinaigrette

Carpaccio van tonijn met groene asperges

Witte en groene asperges met truffels en zachte kwarteleitjes

Aspergecarpaccio

Viscarpaccio met citroensaus

Carpaccio van gerookte zalm

Gemarineerde asperges met rauwe ham en mortadella

Rauwe ham met avocado en mango

Rauwe ham met grapefruitcompote

Kruiden-hamterrine

Gemarineerde olijven met blokjes ham

Gevulde hamrolletjes met basilicumsaus

Hamrolletjes met biergroenten

Hammousse

Beenhammousse met frambozensaus en pijnboompitten

Ham met mosterdvruchten

Pomelo-cocktail met krab en avocado

Gevulde meloen met krab en asperges

Gegrilde meloen met kiwi en portroom

Meloensorbet met reepjes ham

Stoofperen met roomkaasquenelles

Gevulde peren

Cocktail met asperges

Gebakken ham met honing

Dadels met Brie en Ardennerham

Ei in ham met portgelei

Gemarineerde mandarijnen met kipfilet

Kipfilet met gemarineerde courgette

Gerookte kipfilet met ananashutney

Gevuld ananasvoorafje met druiven

Sla-variatie met kipblokjes

Carpaccio met rettich

Courgettecarpaccio met Parmaham en gravad lax

Carpaccio met champignons

Carpaccio van rookvlees met champignons

Oosterse ossenhaas met taugésalade

Gegrilde carpaccio van ossenhaas met tijmpesto

Carpaccio van rosbief

Carpaccio met paddestoelen

Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Carpaccio van kalfsbiefstuk

Struisvogelcarpaccio met kool-anijssalade

Gerookte lamsscarpaccio

Eendcarpaccio met pesto

Koude kalfsfricandeau met kruidenvinaigrette

Gevulde avocado's I

Gevulde avocado's II

Avocadodip

Gevulde avocado met krab

Avocado's met krab

Avocado met tomaat en kerrievinaigrette

Avocado met garnalen en bieslookmayonaise

Avocado-kaasmousse met pistachenootjes

Avocadocrème

Avocadoring met garnalen

Avocado gevuld met komkommersalade

Avocadomousse met zalm

Avocado met pasta en zongedroogde tomaten

Doesburgse avocado met kaas en noten

Avocadosalade

Gevulde champignons I

Gevulde champignons II

Gevulde champignons III

Gevulde champignons IV

Gevulde champignons V

Gevulde champignonhoeden

Gevulde champignonhoedjes I

Gevulde champignonhoedjes II

Kaas-champignons

Gevulde paddestoelen

Champignons gevuld met slakken

Reuzechampignons gevuld met tonijn

Kruidenwentelteefjes met gebakken champignons

Warme paddestoelenmousse

Vliegenzwammen

Eetbaar dennenbos

Gevulde chili's

Gevulde tortilla's

Aubergines gevuld met kaas

Gevulde auberginerolletjes

Gevulde ananas

Gevulde eieren met zalm

Eieren gevuld met artisjoktapenade

Gevulde eitjes

Ei met zalmforel

Gorgonzola-eieren met stoneleeks

Pesto-eieren met spek

Eierpotje met kaas

Gevulde eieren

Gevulde tomaatjes

Gevulde tomaatjes met zalm

Gevulde kerstomaatjes met ansjovisrolletjes

Tomaten gevuld met tonijn en kruidenmayonaise

Tomaten op verschillende manieren gevuld

Gevulde tomaten (warm)

Gevulde tomaten (koud)

Gevulde tomaten

Gevulde tomaten

Gevulde tomaten

Gevulde tomaten met haring
Russisch ei
Artisjokken met vinaigrette
Gevulde artisjokken
Artisjokken met kruidendip
Artisjokbodems met mayonaise en kalfshersenen
Artisjokbodems met garnalen en kerrie
Artisjokbodems met mosselen uit Yerseke
Bleekselderij met gorgonzola
Zoetzure eendenlever met appel
Gekonfijte eendenlever met linzensalade
Wilde eend met zwarte pruimen
Terrine van wilde eend
Terrine van eend met groene peper
Gerookte eend met gekruide peren
Pasteitjes met paddestoelragoût
Shii-take ragoût
Champignonpastei
Pâté met oesterzwamdressing
Geroosterde sneetjes brood met champignons
Champignonschelpje
Champignons bij de borrel
Gefrituurde champignons
Gefrituurde champignons ii
Champignons met witte wijn
Paddestoelen met toast
Champignonpâté met brood
Gevulde vijgen
Geitenkaas met vijgensaus
Verse vijgen met Parmaham
Vijgenhapjes
Vijgenspiesjes

Gegrilde vijgen met rauwe ham en feta

Gerookte makreel met vijgen

Dadels gevuld met kaas

Magor-dadelhapjes

Aardappelhapjes

Aardappelspiesjes

Amandelkroketjes

Amandel profiteroles

Tongfilets met sinaasappel-bieslooksaus

Bladerdeeg met tong, mosselen en saffraansabayon

Bladerdeegcroque met zalm

Garnalen in bladerdeeg

Garnalenballetjes op bosui

Vis-garnalentaartje

Gebakken garnalen

Hollandse garnalen met bosui

Hollandse garnalentorentjes met mosterdmayonaise

Bloemkool-garnaal-mousse

Garnalenhapjes jardinière

Pikante knoflookgarnalen

Gratin van scampi's, mosselen en garnalen

Gegratineerde coquilles

Gegratineerde mosselen op een bedje van zout

Inktvispiesjes

Gambaspiesjes

Garnalen-spekspiesjes

Kibbelingspiesjes

Paupiettes van kip en langoustines op een spiesje

Abrikozen-salamispiesjes

Rookworstspiesjes

Tarte tatin van sjalotjes

Mossel-spekpakketjes

Mosselspiesjes

Gebakken mosselen met kervelsaus

Gratin van pompoen en mosselen

Kruidenomeletjes gevuld met mosselragoût

Mini-pasteitjes met visragoût

Mosselen met een Spaanse pikante saus

Broodje gevuld met mosselen

Zeeuwse oesters in eierschuim

Engeltjes en duiveltjes te paard

Kaastaart

Quiche met Roquefort

Roquefort truffels

Kruidenkaasbol

Omeletbuideltje

Taartjes van gemarineerde paprika

Worteltaartjes met zeetongreepjes en gerookt wortelsaus

Pikante stoofpeertjes met zoetzure saus

Peer met Boursin

Rode sla met peer

Warme brie met honing en noten

Gefrituurde brie met pruimendressing

Camembert met druiven

Knapperige Camembertwafels

Soesjes met haringcrème

Soesjes met ei-kruidenmousse

Kaassoesjes

Soesjes met gerookte forelmousse

Kaasmousse timbaaltjes

Broccolitimbaaltjes met saffraansaus

Hüttenkäsetimbaaltjes met tuinkruiden

Spiesjes van gevulde spekreepjes met peperdressing

Gemengde vleesspiesjes met pindasaus

Kippenleveerspiesjes met mosterdsaus

Spiesjes van gemarineerde kippeborst en kipballetjes in een selderijjasje

Spaanse spiesjes

Mozzarellaspiesjes

Crêpes met basilicumpesto en geitenkaas

Basilicumpesto

Geitenkaas in brickdeeg

Appels met geitenkaas

Geitenkaasballetjes

Bladerdeegbuideltjes met paprika en geitenkaas

Sharonfruitsalade met gegratineerde geitenkaas

Shrimp remoulade

Pittig hapje van garnalen, sugar snaps en garnalen

Broodje haring speciaal

Bismarckharing

Mexicaanse haring

Gevulde haring

Gebakken haring

Haringcocktail

Krabcocktail

Garnalen- of krabcocktail

Garnalencocktail

Garnalencocktail II

Indische garnalencocktail

Indische Cocktailsaus

Garnalen-groentendip met basilicum-aïoli

Garnalen-grapefruitcocktail

Palmmerg met gerookte zalm

Crème van gerookte zalm met venkeljus

Zalm met balsamico en bloemkool

Zalmsurprise

Zalmplakjes met lauwe vinaigrette

Zalmballotine

Gegratineerde zalm met tomatenvinaigrette

Pasteitjes van zalm en sojascheuten

Zalm met groene aspergepunten en kervelroomsaus

Zalmfilet met komkommer-yoghurtsalade

Gerookte visvariatie

Geroosterde zalm met sinaasappel, venkel en komkommer

Grand Entrée met gerookte zalm

Zalmravioli gevuld met heilbot

Zalmroosjes met slagroom

Zalmmousse

Pita-kruidendriehoekje

Zalmtaartje I

Zalmtaartje II

Zalmtimbaaltjes

Soesjes met gerookte zalm

Parfait van tarbot en zalm

Tartaar van rauwe en gerookte zalm

Vers gemarineerde zalm en Sint-Jacobsvruchten

Zalmmousse I

Zalmmousse II

Zalmmousse III

Zalmmousse IV

Gerookte zalmrolletjes

Zalmrolletjes met paling

Zalmrolletjes met komkommer-kaasvulling

Zalmrolletjes met zalmmousse

Zalm- of tonijnmousse

Fillo-driehoekjes met zalm

Zalm-komkommerroosjes met romige sinaasappelsaus

Zalmcocktail

Mousse van gerookte paling met paprika

Roerei (basisrecept en variaties)

Basisrecept

Roerei met zalmeitjes

Roerei met gerookte zalm en asperges

Roerei met scampi's en zuiderse mozaïek

Roerei met zalm

Roerei met zalm en toastbakje

Roerei met gerookte zalm en bieslook

Omelet met gerookte zalm en kaas

Omelet met ham en brie

Roerei met garnalen

Roereitjes met bieslook

Gegratineerde tomaatjes gevuld met roerei

Pasteitjes met roerei en surimi-crab

Blini's met zalmeitjes en zure room

Zalmbrood met kruidenmayonaise

Zalmstrudel met pistachenootjes en broccoli

Groente-zalmrolletjes met soja-gembersaus

Gravad Lax

Gerookte forel met mierikswortelroom

Forel in room

Gerookte forel met appelsalade

Tomaat met forel in een friszuursausje

Gerookte forelmousse met sinaasappel

Gerookte heilbot met courgette en tomatensaus

Visbordjes met krulandijvie en dille

Gestoomde makreel met sinaasappel

Makreelkroketjes met paprikasaus

Vismousse met makreel

Sardines met verse roomkaas

Gegrilde sardines met broccolimousseline

Sardinetoffees

Sardinecocktail

Toast met tomatenmayonaise en sardines

Visragoût met champignons en kreeftensaus

Ballotines van kreeft

Kreeft met kruidenboter

Kropsla met ansjovis

Ansjovisnestje uit Zweden

Wijngaardslakken

Escargots onder een bedje van aardappelpuree

Escargots á la Bourguignonne

Slakken in sherry-tomatensaus

Romeinse slakken

Slakkenpâté

Toast met krabmayonaise

Krab- of kreeftcocktail Florida

Vishapje op sesamtoast

Toast met gerookte heilbotpâté

Scampi-toastjes

Toastjes met cocktailsticks

Geroosterd brood met forelmousse

Zalmmousse

Toast met salade van gebakken oesterzwammen

Toast met gorgonzola en gebakken oesterzwammen

Warme toast met twee soorten kaas

Toast Bombay

Toast Guyane

Toast Kernhem

Toastje levermousse met spek

Toast met ham en meloen

Toast met roerei en garnalen

Toast met zuurkool

Toast uit zee

Champignontoast

Kaastostjes met selderij

Hervecroques

Toast met gebakken kippenleveertjes en gember

Arlequins

Kipfilet met gemengde sla, sinaasappel en soldaatjes

Croissant met tonijnmousse en sla

Pizzacroissants

Tonijn-croissant met olijven

Hopscheuten met gepocheerde eieren in mousselinesaus

Sperziebonen in mosterddressing

Gefrituurde paprikakoekjes

Gefrituurde broccoli en bloemkool in ansjovissaus

Mexicaans roerei op een bedje van tuinkers

Eieren in een kaasjasje

Gevulde kruideneieren

Spinazie-tortilla

Eieren in een tuintje

Ei in aspic met dragon

Tomatentaartje met balsamicodressing

Feuilletés d'asperges

Tongfilets in een amandelkorstje

Rode koolkrokantjes

Courgettebloemen

Gevulde courgettebloemen met tomaat-basilicumsaus

Gefrituurde courgettebloemen met zuurzoete saus op Oosterse wijze

Courgettetartaar met yoghurt-saus

Courgettesoufflé

Courgettepakketjes

Brandnetel- of spinaziekroketjes

Spinaziekroketjes

Gefrituurde witlofpakketjes

Gebakken auberginerolletjes

Auberginelasagne met gedroogde tomaat

Linzen-groente-pâté

Pâté

Wildpâté

Gehaktpâté

Pâté

Makreelpâté

Snelle pâté

Pâtébrood

Pâté-pastei

Hampâté

Zalmpâté met avocado

Ganzenleverpâté

Kalfsleverpâté

Kalfspâté

Kalfspâté met cranberry-kumquatcompote

Kippâté

Pâté van kip, zuidvruchten en noten

Boerenpâté

Pâté met pruimencompote

Gemengde salade met kruidenpâté

Pâté met uiencompote

Pâté van zeeduivel

Pâté met cranberries

Wildpâté

Konijnenpâté

Komkommer-kalkoenterrine

Pruimenterrine gevuld met geitenkaas

Ganzenleverterriner

Foie gras de Lyon

Terrine á la maison

Terrine van varkensvlees

Terrine van Westlandse groenten

Driekleurenterrine

Tahoe-groententerrine

Terrine van broccolilasagne

Terrine van kip en bacon met een vulling van wortel en broccoli

Terrine van kip en voorjaarsgroenten in bieslooksaus

Terrine de Madame

Terrine van lam met appel-pompoenchutney

Terrine van venkel en paprikamousse

Terrine van heilbot en schelvis

Palingterrine met zalmkaviaardressing

Warme terrine van zalmforel en broccoli

Warme visterrine

Italiaanse terrine met pasta

Terrine van kaas en zuidvruchten

Potjesvlees met mierikswortelsaus

Kaasflensjes met tomaat

Krokante pakketjes met appel en komijnekaas

Blauwe selder

Gevulde Mozzarella

Hüttenkäsedip met ham en groene kruiden

Gegratineerde fetakaas met grapefruit

Gemberkoekstapeltjes

Feta-stapeltjes

Fetaballetjes

Groentespaghetti met Gorgonzolasaus

Kaastorentjes

Basilicumtompouces

Griekse ruitjes

Warme geitenkaas met druiven

Gegratineerde geitenkaas met druiven en walnoten

Kaasmousse met kruiden

Gepocheerde eieren (Huevos ahogados)

Eieren 'á la tripe'

Hartige rozemarijnmousse

Heldere groenteterrine

Gefrituurde peultjes met een frisse tomatensaus

Gevulde peultjes

Gevulde slablaadjes met teriyaki kip

Gevulde aubergines met kaas

Met kip gevulde paprika's

Flan van pompoen, prei en kerrie

Bloemkool- en broccolisoufflés

Pasteitjes met venkelratatouille

Rijstflensjes met garnalenpasta

Gevulde zoete uien

Pastahoorntjes met groenten

Vlees- of kipkroketten

Mini-pizza's

Pita-pizzapuntjes

Croissantjes en luxe broodjes

Pitasandwich met Parmaham en mozzarella

Makreelsandwiches

Clubsandwiches

Mini-sandwiches met kaascrème

Bietensalade-sandwich

Vissandwiches

Broodje groenteburger

Bosaardbeienslofje

Bagels met gerookte zalm, rucola en limoenroom

Maïsbolletjes met kalkoenragoût

Boerenbrood gevuld met sandwiches

Pita-wraps met salami, feta en olijven

Broodje gezond

Franse mini-pan bagnats

Notenbroodjes met brandnetelkaas en gembersalsa

Gevulde 'broodjesbloem'

Focaccia-spiesjes

Gevuld stokbrood

Müslibroodjes met fruit en kaas

Gestoomde broodjes met pittige vulling

Picknickbroodjes

Gevulde pitabroodjes met mosterdsaus

Baguette met Senforte en Orienta

Bruschetta con salsa (pikant olijvenbrood)

Croûtes uit eigen oven

Croque coquette

Verloren croque

Stokbrood

Baguette

Zachtgekookte eieren met tuinkruiden op warm stokbrood

Kruidenbroodjes

In bloempotten gebakken kruidenbrood

Rauwkost-broodjes

Gegratineerde broodjes met krabragoût

Amuse van krab

Italiaanse bladerdeeghapjes

Tosti met tartaar van tonijn en gebakken sprotjes

Gemarineerde sprotjes op toast

Pistolet exotic

Worstebroodjes

Worstebroodjes met zoete veenbessen

Saucijzenbroodjes

Gevuld oerbrood met frisse salade

Gevuld Turks brood

Brioche

Brioche met tomatencrème en kreeft

Croissants

Talmousses met Goudse kaas

Hartig knoflookbrood

Vleesbroodjes met spek

Vleesbroodjes met spek II

Ciabatta met noten en rozijnen

Saucijzebroodjes I

Saucijzebroodjes II

Kleine saucijzebroodjes

Fleurons

Tapenadekrans

Roggebrood met tomatencrème

Roggesneetjes met verse kaas

Schelvislever met mosterdsaus

Maïsbroodjes

Pizzabollen

Pizzarolletjes

Knoflook bij de borrel

Neem 4-5 knoflookbollen (meer mag ook), verwijder wat van het vlies en snijd $\pm 1/2$ cm van de bovenkant, zodat de top van de teentjes te zien is.

Zet de bollen op een bakplaat of in een vuurvaste schaal, druppel er wat olijfolie over en strooi er wat zeezout, tijm of rozemarijn en versgemalen peper over.

Schenk er $1/4$ kopje kippebouillon over, dek de schaal met aluminiumfolie of met een deksel af en braad de knoflook ± 1 uur in een op 175°C voorverwarmde oven.

Neem de deksel of het folie van de schaal, zet de oven uit en laat het geheel in de oven ± 15 minuten afkoelen.

Door het roosteren wordt de knoflook lekker zacht van smaak.

Halveer een groene, een rode en een gele paprika in de lengte, verwijder de zaadlijsten en sprenkel er wat olijfolie over.

Leg de paprikahelften met de glanzende kant naar boven op een bakplaat en strooi wat zout over de olijfolie.

Bak de paprika's samen met de knoflook en haal ze uit de oven zodra de velletjes zijn gerimpeld en een lichtbruine kleur hebben.

Laat ze wat afkoelen, haal er voorzichtig de velletjes af en snijd de paprika's in reepjes.

Opmaken op een schaal:

Schik toastjes en/of kleine stukjes Frans brood (baguette) op een (ovale) schotel of plank en leg de knoflookbollen en de paprikareepjes eromheen of leg de knoflook en de paprika in het midden met stukjes brood, plakjes geitenkaas, wat plakjes bieslook, olijven en plakjes met citroen besprenkelde avocado eromheen.

Haal met een klein mesje een knoflookteentje uit de bol, plet dat op een stukje brood en leg er een reepje paprika, een plakje kaas, een olijf en/of een plakje avocado op. Garneer het broodje met wat bieslook.

Kipcocktail met grapefruit

250 gr gebraden of gekookte kip in dobbelsteentjes

1 1/2 grapefruit

4 eetlepels mayonaise

4 eetlepels sherry

2 theelepels tomatenketchup

2 eetlepels slagroom

zout, versgemalen peper

Pers de halve grapefruit uit en verdeel de hele grapefruit in partjes.

Roer een sausje van de mayonaise, het gezeefde grapefruitsap, de sherry, ketchup, room, peper en zout.

Vermeng het vlees met de partjes grapefruit en verdeel dit mengsel over 4 wijde glazen.

Giet er het sausje over en zet de glazen een uur in de koelkast.

Cocktail van kip met tonijnsaus

1 kipfilet

2 1/2 dl kippenbouillon (van tablet)

enkele stengels bleekselderij

1 blikje tonijn

1 eetlepel mayonaise

2 eetlepels yoghurt

peper, zout

het blad van de selderijstengels

Kook de kipfilet in de bouillon in ± 10 minuten gaar.

Laat het vlees dan afkoelen en snijd het in blokjes of reepjes.

Maak de bleekselderij schoon en snijd de stengels in zeer dunne stukjes.

Hak de bladselderij fijn.

Laat de inhoud van het blikje tonijn uitlekken, maar vang het vocht op.

Verwijder eventuele graten en velletjes.

Pureer de vis met iets van het uitgelekte vocht, de mayonaise, de yoghurt, peper en zout.

Vermeng de stukjes kip met de bleekselderij en het fijngemaakte blad.

Verdeel dit over 4 cocktailglazen en schep er de tonijnsaus op.

Avocado-kipcocktail

Rooster 2 eetlepels geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin.

Was 8 blaadjes eikenbladsla.

Halveer 2 rijpe avocado's, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes.

Snijd 200 gr in dikke plakken gesneden kipfilet met kruiden (vleeswaren) in dobbelsteentjes.

Klop een sausje van 1 bekertje zure room (125 ml), 4 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel kerriepoeder en peper en zout naar smaak.

Verdeel de sla, de avocado, de kipfilet en het sausje over 4 mooie glazen en garneer met de geroosterde amandelen.

Viscocktail met ansjovis en tonijn

(2 personen) Voorgerecht

3 ansjovisfilets (blik á 48 gr, Deepblue)

1/2 komkommer

100 gr tonijn naturel (blik á 200 gr, John West)

2 eetlepels yoghurt

12 zwarte olijven zonder pit

Spoel de ansjovisfilets met water af, laat ze uitlekken en hak ze fijn.

Halveer de komkommer in de lengte en verwijder de zaadlijsten.

Snijd de helft van de komkommer met een kaasschaaf in lange repen en snijd de rest in blokjes.

Meng in een kom de ansjovis met de tonijn, de yoghurt en de komkommerblokjes.
Halveer 10 olijven.
Maak op 2 bordjes een bedje van komkommerrepen en verdeel de viscocktail erover.
Leg op elk bordje een hele olijf midden op de viscocktail en garneer met de rest van de olijven.

Cocktail Alexander

200 gr kipfilet
2 sinaasappels
250 gr asperges uit blik
1 blokje Knorr Tuinkruidenbouillon
4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels crème fraîche
1 theelepel kerriepoeder

Kook de kipfilets ± 10 minuten in water met het blokje tuinkruidenbouillon.
Haal de kip uit de pan en snijd de afgekoelde kip in stukjes.
Schil de sinaasappels dik en snijd met een scherp mes de partjes uit de velletjes.
Snijd de asperges in stukjes.
Verdeel de kip, de asperges en de sinaasappels over 4 glazen kommen en schep de saus over het kimpengsel.

Aspergecocktail

1 blik puntasperges
2 sinaasappelen
200 gr gaar kippevlees
1/8 liter Bulgaarse yoghurt
2 eetlepels sherry
1 theelepel kerrie
citroensap
2 eetlepels gembernat
1 eetlepel fijngehakte peterselie

Snijd de goed uitgelekte asperges in stukjes.
Verdeel de sinaasappelen in partjes en snijd deze enkele keren door.
Snijd het kippevlees in blokjes.
Vermeng de yoghurt met de sherry, enkele druppels citroensap en het gembernat.
Schep de asperges, de sinaasappelen en het kippevlees door elkaar en verdeel dit over vier glazen coupes.
Giet er de saus over en garneer de cocktail met peterselie.

Kip-aspergecocktail

250 gr gaar kippenvlees
1 blikje aspergepunten
enkele mooie blaadjes sla
2 eetlepels crème fraîche
1 eetlepel mayonaise
1 mespunt mosterd
1 eetlepel sherry
1/2 theelepel milde kerriepoeder
zout, peper
worcestershiresaus
1 kleine sinaasappel

Snijd het vlees in kleine stukjes.
Snijd de asperges in stukjes.
Was de sla en dep hem droog.
Klop een sausje van de crème fraîche, de mayonaise, de sherry en de mosterd en voeg de kerrie, zout, peper en worcestershiresaus naar smaak toe.
Verdeel de sla over 4 coupes.
Schep de kip en asperges met 1 eetlepel saus om en verdeel ook dit over de coupes.
Verdeel de rest van de saus over de coupes en garneer met enkele mooie partjes sinaasappel.
Serveer met geroosterd brood of toast.

Cocktail van asperges en rogvleugel

**8 witte asperges
12 groene asperges
1 krop sla
2 rogvleugels
2 gedroogde tomaten (op olie)
2 tomaten
2 eetlepels dragonazijn
5 eetlepels olijfolie**

Dompel de tomaten in kokend water, ontvel ze, snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes.

Hak het vruchtvlees en smoor het 10 minuten in 1 eetlepel hete olie.

Laat de tomatenpulp afkoelen.

Schil de witte asperges, snijd de onderkantjes weg en kook de witte en groene asperges beetgaar.

Snijd de asperges vervolgens in stukken.

Meng de tomatenpulp met de azijn, de rest van de olijfolie, peper en zout en leg de asperges hier 1 uur in.

Was de sla en droog hem in de slacentrifuge.

Snijd de gedroogde tomaten in reepjes.

Snijd de rogvleugels ieder in 2 stukken, was ze, dep ze met keukenpapier droog en bestrooi ze met peper en zout.

Bak de rogvleugels in de hete olie snel gaar.

Neem de aspergestukjes uit het sausje, verdeel ze samen met de sla over 4 borden, leg de rogvleugel hierop en schenk er het sausje over.

Garneer met de dragon en de tomaatreepjes.

Gemarineerde kip met oregano en kappertjes

**1 takje oregano
1 eetlepel kappertjes
2 eetlepels (olijf)olie
1/2 eetlepel citroensap
200 gr kipfilet (vleeswaren)
4 tomaten**

Neem boven een kopje de oreganoblaadjes van de takjes en knip ze fijn.

Hak de kappertjes fijn.

Roer in een kommetje de olie, het citroensap, de oregano en de kappertjes tot een dressing.

Leg de plakjes kipfilet in een diep bord, schenk er de dressing over en zet de kip afgedekt ± 30 minuten in de koelkast.

Was de tomaten, maak ze schoon en snijd ze in plakjes.

Verdeel de kipfilet over 4 bordjes, leg de plakjes tomaat ernaast en schenk er de dressing over.

Serveer er stokbrood bij.

Gerookte kip met kappertjesmayonaise (2 personen)

**1 1/2 eetlepel kappertjes
3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel yoghurt
1/2 eetlepel chilisaus
citroensap
zout
1 gerookte kipfilet (± 125 gr)
enkele blaadjes veldsla
paprikapoeder**

Snijd voor de kappertjesmayonaise 1 eetlepel kappertjes fijn.

Roer de mayonaise, de yoghurt, de chilisaus en de fijngesneden kappertjes door elkaar en breng het sausje op smaak met citroensap en zout.

Snijd de kip in reepjes.

Verdeel de veldsla en de kip over 2 bordjes, schenk de kappertjesmayonaise over de kip en garneer met hele kappertjes en een snuffje paprikapoeder.

Geef er een mini-broodje bij.

**Rundertong met kappertjesdressing
(2 personen)**

**3 zoetzure zilveruitjes
1 eetlepel kappertjes
1/2 eetlepel (balsamico)azijn
3/4 dl (versgeperst) sinaasappelsap
zout, peper
1/4 krop ijsbergsla
100 gr gesneden rundertong
1 eetlepel fijngeknipte peterselie**

Hak de zilveruitjes en de kappertjes heel fijn en klop ze met de balsamico-azijn door het sinaasappelsap.

Bring de dressing op smaak met zout en peper.

Snijd de ijsbergsla in dunne reepjes en verdeel die over 2 borden.

Spreid de plakjes tong erover uit en sprenkel er de dressing over.

Strooi de peterselie over de tong.

**Gestoomde kiphapjes
(2 personen)**

**1 bosuitje
100 gr kipgehakt
1 theelepel sesamzaad
3 eetlepels sojasaus
1/2 eetlepel fijngehakte bladselderij
1 mespunt cayennepeper
2 loempiavellen
1/2 theelepel sesamolie
1 theelepel sherry**

Hak het bosuitje fijn en meng het met het gehakt, het sesamzaad, 1 eetlepel sojasaus, de bladselderij en de cayennepeper.

Vorm 12 balletjes van het gehakt.

Knip elk loempiavelletje in 6 stukken en leg in het midden van elk stukje een gehaktballetje.

Maak de randen met een beetje water nat, vouw de velletjes dicht en druk de randen stevig op elkaar.

Meng de rest van de sojasaus met de sesamolie en de sherry.

Bring in een ruime pan of stoompan een laagje water aan de kook.

Leg de gevulde velletjes in een stoommandje of in een zeef en stoom ze in ± 4 minuten gaar.

Serveer de sojasaus er apart bij.

**Pasteitje met gerookte kip
(2 personen)**

**1 gerookte kipfilet
2 pasteibakjes
1 1/2 dl melk
1 1/2 eetlepel bloem
1 1/2 eetlepel boter
75 gr spinazie á la crème (deelblokjes)
1/2 theelepel tijm
zout, peper**

Snijd de kip in stukjes.

Doe de koude melk, de bloem en de boter in een pan, breng dit mengsel al roerend met een garde aan de kook en blijf roeren tot een dikke gebonden saus ontstaat. Roer de spinazie en de tijm erdoor en verwarm de saus ± 3 minuten tot de spinazie is gesmolten. Roer de kip erdoor en breng de ragoût op smaak met zout en peper. Verwarm de pasteibakjes ± 5 minuten in een oven van ± 200 °C, zet ze op de bordjes en schep de ragoût erin en ernaast.

Frikadelborrelhapje

Snijd 4 ontdooide frikadellen elk in 5 stukjes en omwikkel die met 1/2 plakje ontbijtspek.

Prik elk stukje frikadel met een champignon of een stukje bosui aan een cocktailprikker en rooster de spiesjes onder de hete grill, om en om, in ± 10 minuten goudbruin en gaar.

Kalkoenhapjes

Bestrijk plakjes kalkoenfilet met paprika-sandwichspread (Heinz)., bestrooi ze met tuinkers, rol ze op en snijd de rolletjes in plakjes.

Leg de plakjes op kaasvlinders.

Hapjes van komkommer met rauwe ham

Beleg een gebakken Röstirondje (diameter 5 cm) met een plakje komkommer en garneer met reepjes aardbei, een opgerold plakje rauwe ham en een salieblaadje.

Hapjes van lamsgehakt met zure room

Schep op een met tacokruiden gekruide tortillachip rulgebakken lamsgehakt.

Schep er wat zure room op en garneer met een toefje koriander.

Pane con noci met kruidige kippenleveertjesmousse

250 gr kippenleveertjes

1 sjalotje

10 takjes selderij

1 eetlepel (olijf)olie

5 eetlepels droge witte wijn

1 eetlepel kappertjes

1 theelepel kruidenbouillonpoeder

zout, peper

1 voorgebakken pane con noci (220 gr)

12 walnoten

keukenmachine

Snijd de kippenleveertjes klein.

Pel en snipper het sjalotje.

Hak de selderij fijn.

Verhit in een pan de olie en bak de kippenleveertjes, de sjalot en de selderij ± 2 minuten al omscheppend.

Voeg de wijn, de kappertjes en het bouillonpoeder toe en laat het onafgedekt ± 8 minuten zachtjes koken tot de wijn is verdampt.

Verwarm de grill op de hoogste stand voor.

Pureer intussen in de keukenmachine het kippenleveertjesmengsel en breng het op smaak met zout en peper.

Snijd de pane con noci in 12 plakjes.

Rooster op het rooster de plakjes brood in ± 3 minuten ± 10 cm onder de grill goudbruin, keer ze halverwege.

Besmeer de plakjes dik met levermousse en garneer met walnoten.

Kippenleveertjes met sherry en appelstroop

Verhit in een pan 2 eetlepels boter en bak 500 gr kippenleveertjes even bruin.

Doe er 2 eetlepels sherry, 1 eetlepel appelstroop en wat peper en zout bij en bak de levertjes gaar.

Houd ze warm.

Rooster 4 sneetjes volkorenbrood en besmeer ze met wat mosterd.

Verdeel de levertjes over de toast en strooi er fijngehakte peterselie over.

Koude kip met mayonaise

Verwijder het vel van een gebraden kip, snijd de kip in stukken, laat die afkoelen en leg ze op slabladeren.
Bedek ze met mayonaise, die met gehakte kervel en dragon is vermengd, omring ze met sla en garneer met augurkjes.

Croûtes met kippenleever 'tartaar'
(16 stuks)

250 gr kippenleveers
2 eetlepels olijfolie
3 eetlepels fijngesneden sjalot
1 fijngesneden teen knoflook
2 fijngesneden ansjovisfilets
1/2 eetlepel kappertjes
1 theelepel citroensap
zout, versgemalen peper

Voor de croûtes:
50 gr boter
4 eetlepels olijfolie
16 dunne sneetjes ciabatta of stokbrood

Verhit de ovengrill of verwarm de oven voor op 100°C.
Verhit voor de croûtes de boter en de olie in een koekenpan en wentel de sneetjes brood erin.
Rooster ze onder de grill goudbruin of bak ze in de koekenpan goudbruin en houd ze in de oven warm.
Breng een pan water aan de kook en blancheer de kippenleveers hierin 2 minuten.
Giet de levers in een vergiet af, spoel ze onder de koude kraan af, laat ze uitlekken en snijd ze in stukken.
Verhit 2 eetlepels olie in de koekenpan en smoor de sjalot en de knoflook glazig.
Bak de stukjes kippenleever mee tot ze licht zijn gekleurd.
Hak de ansjovis en de kappers met de kippenleveers fijn als voor tartaar en breng deze 'tartaar' op smaak met citroensap, zout en peper.
Serveer de tartaar op de warme croûtes.

Tip: Kijk de kippenleveertjes altijd goed na; de galletjes moeten zijn verwijderd. De groene galletjes kunnen de levers een bittere smaak geven.
Door de kippenleveers te blancheren, zwellen de levers op en wordt het gerecht mooier.

Mousse van kippenlevertjes
250 gr kippenlevertjes
1/2 bouillonblokje
2 blaadjes gelatine
peper, zout
gemalen piment (allspice), nootmuskaat, paprikapoeder
1 dl room
2 worteltjes
1 takje peterselie
1 dl bouillon (1/4 blokje)

Ontdoe de kippenlevertjes van harde en lelijke stukken en kook ze in ± 1 1/2 dl water met het halve bouillonblokje in ± 15 minuten zachtjes gaar.
Week intussen een blaadje gelatine in koud water en knijp het uit.
Haal de levertjes met een schuimspaan uit het kookvocht.
Los de gelatine in 1/2 dl heet kookvocht op en pureer dit met de levertjes in een keukenmachine.
Breng op smaak met peper, zout, allspice, nootmuskaat en paprikapoeder.
Laat de massa afkoelen (niet in de koelkast).
Sla de room stijf en schep die luchtig door de kippenlevertjes.
Doe de mousse in een schaal en versier de bovenkant met plakjes wortel en peterselie.
Week een blaadje gelatine in koud water, knijp het uit en los het in de hete bouillon op.
Laat de bouillon afkoelen en schenk de gelatine over de mousse.

Zet de mousse tot het gebruik in de koelkast.

**Sinaasappel-kippenleveerpâté
(2 personen)**

**1 sinaasappel
25 gr boter
1 klein teentje knoflook
150 gr kippenleveertjes
1 theelepel Provençaalse kruiden
zout, peper
1/4 bakje tuinkers**

Schil de sinaasappel dik en snijd de partjes tussen de vliezen uit.

Vang het sap op.

Smelt de boter in een koekepan en pers de knoflook erboven uit.

Voeg de kippenleveertjes en de kruiden toe en bak ze in ± 5 minuten gaar.

Haal de kippenleveertjes uit de pan.

Doe het sap in de pan en breng het aan de kook.

Voeg dit bij de levertjes en pureer ze.

Breng de pâté op smaak en zet hem minstens 1 uur afgedekt in de koelkast.

Schep de pâté op 2 borden, garneer met partjes sinaasappel en tuinkers en geef er stokbrood bij.

**Pinda-vleugeltjes
(10 stuks)**

**10 kipvleugeltjes
zout, peper
1-2 eetlepels gekneusde mosterdzaadjes
frituurolie
10 kleine (gekrulde) slablaadjes
1 citroen in 10 dunne partjes**

voor de paneerlaag:

**100 gr gekruid paneermeel
45 gr fijngehakt pindaschaafsel
2 eetlepels fijngesneden peterselie
2 geperste teentjes knoflook**

Meng alle ingrediënten voor de paneerlaag.

Wrijf de kipvleugeltjes in met zout, peper en mosterdzaad.

Verhit de frituurolie tot 180°C.

Wentel de vleugeltjes door het paneermengsel en frituur ze in de hete olie in ± 6 minuten knapperig.

Laat de vleugeltjes op keukenpapier uitlekken en serveer ze in een blaadje sla met een partje citroen.

**Mini-kiptaartjes
(14 stuks)**

**100 gr kipfilet
3 bosuitjes
1/2 theelepel kerriepoeder
1 mespunt sambal oelek
1 eetlepel olie
7 velletjes diepvries bladerdeeg
1/2 losgeklopt ei**

Snijd de kip in piepkleine stukjes.

Pel en snipper de bosuitjes.

Verhit de olie, bak de kip met de sjalot, het kerriepoeder en de sambal al omscheppend bruin en gaar en laat het mengsel afkoelen.

Laat intussen de velletjes bladerdeeg ontdooien en snijd ze schuin doormidden.

Verwarm de oven voor op 200 °c.

Verdeel het kipmengsel over de bladerdeegdriehoekjes, bestrijk ze met wat losgeklopt ei en bak ze in de oven in ± 15 minuten goudbruin en gaar.

**Rosbief met mierikswortelsaus
(2 personen)**

**2 eetlepels zure room
2 eetlepels mayonaise
2 theelepels geraspte mierikswortel
1/2 eetlepel dille (uit de diepvries)
zout, peper
50 gr gemengde sla
1-2 eetlepels vinaigrette
2 kerstomaatjes
6 plakjes rosbeef**

Roer de zure room met de mayonaise, de mierikswortel en de dille tot een sausje en breng dit op smaak met zout en peper.

Maak de sla schoon, verdeel de blaadjes over 2 bordjes en bedruppel de sla met de vinaigrette.

Snijd de kerstomaatjes in 4 partjes.

Leg de plakjes rosbeef op de sla, schep het mierikswortelsausje erop en ernaast en garneer met de partjes kerstomaat.

Lekker met vers geroosterde toast.

**Bananencanapés
(16 stuks)**

**8 in tweeën gesneden sneden brood
20 gr boter
50 gr pikante smeerkaas
worcestershiresaus
peper, zout, tabasco
4 bananen
8 halve walnoten
2 eetlepels citroensap**

Haal de korsten van brood.

Snijd de smeerkaas in stukjes en vermeng die in een bord met de boter.

Voeg peper, zout en worcestershiresaus toe en roer alles glad.

Besmeer het brood hiermee.

Snijd de bananen in rondjes en besprenkel die met citroen.

Leg ze dakpansgewijs op het brood en garneer met een walnoot.

**Zalmcanapés
(16 stuks)**

Rooster 8 sneetjes witbrood en steek er 16 rondjes uit.

Meng 60 gr boter, 1 geperst teentje knoflook, 1 theelepel mosterd, 1 eetlepel gehakte peterselie en 2 theelepels kappertjes en besmeer hier het brood mee.

Steek 16 rondjes uit de gerookte zalm.

Beleg elk broodje met een rondje zalm en een plakje Mozzarella.

Zet 10 minuten in een hete oven van 200 °C.

Garneer met wat verse bieslook.

Spinaziecanapés met zoetzure konijnenlever

**400 gr verse spinazie
boter
peper, zout, nootmuskaat
3 eetlepels griessuiker
1 1/2 eetlepel water
sherryazijn
1 pitloze sinaasappel**

tabasco

1/2 koffielepel roze peperbesjes
4 panklare, verse levers van jong konijn
4 sneetjes witbrood

Spoel de spinazie, haal de steeltjes eraf en kook ze 1 minuut in lichtgezouten kokend water. Giet ze in een vergiet af en geef ze meteen een koudwaterbad om de frisgroene kleur te behouden. Druk er het meeste water uit. Droog de spinazie op een handdoek, hak ze grof en warm ze in een klontje boter op. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat en houd ze warm.

Karameliseer de suiker met het water, stop het verder bruin worden van de suiker met een scheutje sherryazijn en het door een zeefje gegoten sap van een halve sinaasappel en breng de saus verder op smaak met 1-2 druppeltjes tabasco en de roze peper.

Bak de hele levers zachtjes aan alle kanten een kwartiertje in boter.

Kruid met peper en zout, terwijl de gestolde karamelsaus op het vuur vanzelf weer vloeibaar wordt.

Snijd van de andere sinaasappelhelft (zonder te schillen) 4 schijfjes, geef die elk een insnijding, die tot het midden loopt en plooi ze om tot een strikje.

Ontkorst het brood, snijd het in rechthoekjes van 6 x 7 cm en rooster ze knapperig.

Beleg de toast met de warme spinazie.

Leg de lever middenin het bord.

Giet er de karamel over en zet er daarna het sinaasappelstrikje op.

Het spinaziecanapeetje komt eraan.

Geroosterde konijnenbout met mosterd

2 eetlepels mosterd met zaadjes
4 eetlepels notenolie
2 eetlepels wijnazijn
4 achterbouten van jonge konijnen
100 gr gemengde sla
peper, zout

Meng de mosterd met 2 eetlepels notenolie en 1 eetlepel wijnazijn.

Kruid met peper en zout en wentel er de konijnenboutjes in.

Laat de marinade in de koelkast ± 6 uur intrekken.

Kruid de gemengde sla met versgemalen peper en een beetje zout, sprenkel er de rest van de notenolie en van de wijnazijn over en verdeel de sla over 4 borden.

Verwarm de grilleerplaat of -pan en rooster de konijnenbouten in 15-20 minuten gaar.

Schik de boutjes op de sla.

Tip: Als u geen grilleerpan bezit, kunt u de boutjes ook bakken in een anti-aanbakpan waarin u eerst een klontje boter smelt.

Bladerdeegtaartjes met gebakken niertjes

4 botertaartjes
20 konijnenniertjes
boter
1 theelepel griessuiker
20 zilveruitjes in het zuur
1 theelepel rode bessengelei (vers, blik of diepvries)
4 takjes rode bessen
peper, zout

Verwarm de taartjes 10 minuten in een oven van 180 °C.

Haal het vel en het vlies van de niertjes, snijd het kanaaltje af en halveer ze.

Bak de konijnenniertjes en boter en kruid met peper en zout.

Voeg de suiker toe en laat die licht karameliseren.

Vul aan met de zilveruitjes en een beetje van de azijn, bind de saus met de rode bessengelei en blijf 5 minuten goed roeren.

Schep de bereiding in de taartjes en versier met de rode bessen.

Bladerdeegcarrés met gehakt
(2 personen)

2 plakjes diepvries bladerdeeg
1/2 sjalotje
50 gr kastanjechampignons
1 eetlepel olijfolie
100 gr rundergehakt
1 eetlepel rode pesto
zout, peper
1 eetlepel koffieroom

Verwarm de oven voor op 225 °C.

Laat het bladerdeeg ontdooien.

Pel en snipper het sjalotje.

Hak de champignons fijn.

Verhit de olie in een koekepan en bak de ui en de champignons tot het vocht is verdampt.

Voeg het gehakt en de pesto toe, bak het gehakt al omscheppend rul en breng op smaak met zout en peper.

Leg een plakje bladerdeeg op de bakplaat, verdeel er het gehaktmengsel over, vouw het andere plakje deeg dubbel en knip het bij de vouwrand om de centimeter in.

Vouw het plakje open, leg het over de vulling en druk de zijanten vast.

Halveer het pakketje, bestrijk de bovenkant met koffieroom en bak de carrés in ± 15 minuten bruin en gaar.

Bladerdeeghapjes met vleesvulling (6 personen)

1 pakje diepvries bladerdeeg
250 gr rundergehakt
50 gr cervelaatworst
1 middelgrote ui
1 eidooier
1 ei
1 teentje knoflook
1/2 theelepel majoraan
1 eetlepel paprikapoeder
tabasco
1/2 theelepel zout
1 eetlepel tomatenpuree

Laat het bladerdeeg ontdooien.

Meng het gehakt met de fijngesneden cervelaatworst, de gehakte ui, de eidooier, de uitgeperste knoflook, de kruiden en de tomatenpuree.

Leg de bladerdeegplakjes op een met bloem bestoven werkblad op elkaar en rol ze tot een grote vierkante deegplak uit.

Rader met een deegrader plakjes van 10 x 10 cm.

Splits het ei.

Smeer de deegranden met eiwit in en leg op ieder deegplakje een eetlepel vulling.

Vouw het deeg dicht en druk de randen aan.

Zet de pakketjes vervolgens in een op 225 °C voorverwarmde oven en bak ze 15-20 minuten.

Bladerdeegkussentjes met hamsalade (2 personen)

1 plakje diepvries (roomboter)bladerdeeg
75 gr gegrilde achterham in plakken van ± 3 mm
1/2 stengel bleekselderij
2 eetlepels crème fraîche
1/2 eetlepel medium dry sherry
1 eetlepel gezouten pompoenpitten
zout, peper
1 eetlepel koffieroom

Verwarm de oven voor op 225 °C.

Laat het bladerdeeg ontdooien.

Snijd de ham in kleine stukjes.

Maak de bleekselderij schoon, verwijder de nerven met een dunschiller en snijd de stengel in flinterdunne plakjes.

Roer de crème fraîche met de sherry los en schep er de ham, de bleekselderij, de pompoenpitten en naar smaak zout en peper door.

Snijd het plakje bladerdeeg in 4 vierkantjes, leg die op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met koffieroom.

Bak de bladerdeegkussentjes in het midden van de oven in ± 8 minuten goudbruin en gaar.

Halveer de kussentjes overlans, leg de onderkanten op 2 bordjes en schep de salade erop en ernaast.

Leg de bovenkanten van de bladerdeegkussentjes erop.

Bladerdeegzoutjes

Snijd van plakjes bladerdeeg vierkantjes van 5 x 5 cm en snijd die door tot driehoekjes.

Maak daar hoorntjes van en vul die met Boursin, pâté, salades etc.

Nasi-gorengflapjes

(10 stuks)

200 gr snelkookrijst

10 plakjes diepvriesbladerdeeg

2 crabsticks

2 eetlepels olie

100 gr fijngesneden soepgroenten

1 eetlepel kruidenmix voor nasi goreng

ketjap manis

sambal oelek

1 ei

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking gaar.

Spreid de plakjes bladerdeeg op het aanrecht uit en laat ze ontdooien.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd de crabsticks in stukjes.

Verhit de olie in een hapjespan en bak de soepgroenten al omscheppend ± 3 minuten.

Schep de nasikruiden en de rijst erdoor en bak alles al omscheppend nog ± 4 minuten.

Schep er de krabstukjes door en breng de nasi op smaak met ketjap en voor de liefhebbers van heet met een beetje sambal.

Verdeel de nasi over de plakjes bladerdeeg en vouw deze dubbel tot driehoekjes.

Plak de randen met een beetje losgeklopte ei dichten druk ze daarna met een vork goed dicht, zodat een versierd randje ontstaat.

Vet een bakplaat in, leg de flapjes erop en bestrijk de bovenkant met ei.

Bak de flapjes in de oven in ± 15 minuten goudbruin en gaar.

Ze kunnen zowel warm als koud worden gegeten.

Spinazieflapjes

Laat 150 gr deelblokjes spinazie ontdooien.

Druk er het overtollige vocht uit en meng de spinazie met 1 gesnipperd sjalotje, 2 eetlepels kruidenpaneermeel, 1 in blokjes gesneden mozzarellakaasje en peper en zout naar smaak.

Verdeel het mengsel over 4 ontdooide plakjes bladerdeeg, vouw de pakjes schuin dicht en plak de randen met water vast.

Bak de met eidooier bestreken flapjes in een op 200°C voorverwarmde oven in ± 25 minuten goudbruin en gaar.

Serveer de flapjes met bolognese saus (Grand'Italia) en spaghetti.

Beursje van gemarineerde zalmforel met witlof

1 grote zalmforel van ± 500 gr

2 eetlepels grof zout

2 1/2 dl droge witte wijn

1 klein bosje dille

1/4 rode paprika

1 sjalot
1 eetlepel mosterd
1 theelepels acaziahoning
2 dl maïsolie
1 dl azijn
250 gr witlof
1 groen preiblad
12 blaadjes veldsla
peper, zout

De dag vooraf:

Vraag aan uw vishandelaar om de zalmforel in 4 lange, dunne stukken te snijden.
Verwijder met een pincet de zijgraatjes van de zalmforelfilet, snijd de vinnen en de vette buikwand weg, leg de filet op de velkant in een schaal en verdeel 2 eetlepels grof zout over de filet.

Was de dille, droog ze, hak ze grof en strooi ze over de vis.

Giet er de witte wijn over en zet de schaal ± 12 uur in de koelkast.

De dag zelf:

Maak de paprika schoon, verwijder de zaadlijsten en de pitten en snijd de paprika in stukjes.

Pel en snipper de sjalot.

Mix de mosterd, de honing en de sjalotknippers fijn en voeg geleidelijk de olie en azijn toe.

Kruid met peper en zout en meng er ook de paprikastukjes door.

Maak het witlof schoon en bewaar 12 blaadjes voor het garnituur.

Snijd de rest fijn en meng dit door de helft van de saus.

Neem de zalmforel uit de schaal en spoel hem onder koud water af.

Neem een hoopje witlofsla en wikkel deze in een zalmforelreep.

Dompel het preiblad in kokend water en snijd er 4 zo lang mogelijke touwtjes uit.

Vouw de zalmplakken tot een beursje dicht en bind ze met een 'preitouwte' vast.

Schik de beursjes in het midden op een bord en lepels er de rest van de saus omheen.

Schik 3 witlofblaadjes in waaivorm boven het beursje en leg er een veldslablaadje in.

Serveer met toast of stokbrood.

Beursje van gerookte heilbot met gemarineerde zalm

400 gr graatloze zalm

1 klein bosje fijngehakte dille

2 eetlepels grof zout

1 groen preiblad

100 gr grijze garnaltjes

4 grote perfect gesneden sneetjes gerookte heilbot van 2 mm

1 koolrabi

1/2 rode paprika

1 ui

1 eetlepel mosterd

1 koffielepel vloeibare honing

1 dl maïsolie

1/2 dl azijn

peper, zout

250 gr gekookte aardappelen in dobbelsteentjes van 1/2 cm

enkele plakjes kervel

De dag vooraf:

Schik de zalm in een schaal en verdeel er de fijngehakte dille en het grof zout over.

Leg er een gewicht op en zet de schaal ± 12 uur in de koelkast.

De dag zelf:

Dompel het preiblad enkele seconden in kokend water tot het soepel wordt en snijd er 4 lange, dunne slierten uit.

Spoel de zalm af, dep hem droog en snijd hem in dunne reepjes.

Vermeng die met de garnaltjes en verdeel dit mengsel over de 4 sneetjes heilbot (deze moeten perfect gesneden zijn, anders lukt het beursje niet!).

Plooi de heilbot in de vorm van een beursje dicht.

Schil de koolrabi en rasp hem met een middelgrote rasp.
Snijd de paprika en de ui in stukjes, doe ze in een mengbeker en voeg het ei, de mosterd en de honing toe.
Mix dit fijn en voeg geleidelijk de olie en vervolgens de azijn toe.
Kruid met peper en zout.
Lepel een sausspiegel op 4 borden.
Verdeel in het midden de koolrabi en schik er de beursjes op.
Strooi de aardappelblokjes er omheen en garneer met enkele plukjes kervel.

Inktvisbeursjes
8 kleine inktvisjes (6-8 cm lang)
100 gr gepelde grijze garnalen
boter
8 trosjes veldsla
zout

Snijd de tentakeltjes van de inktvisjes zo af dat ze een geheel blijven.
Verwijder de ruggewervel en spoel de inktvis onder stromend water schoon.
Kook de inktviszakjes 3 minuten in zout water.
Voeg er na 2 minuten de tentakels bij.
Haal de inktvis uit het water en vul de inktviszakjes op met garnalen.
Steek ze met een cocktailprikkers dicht en bak ze even in wat boter.
Schik op elk bord 2 inktvisbeursjes, verwijder de cocktailprikkers en steek een trosje veldsla in de opening.
Leg de tentakeltjes ernaast, zodat het een dichtgesnoerd beursje lijkt.

Chinese beursjes met zoetzure saus
Voor de beursjes:
1 sjalot
1 preiwit
1 stengel bleekselderij
1/4 rode paprika
75 gr sojascheuten
boter
1/2 dl witte wijn
1 eetlepel sojasaus
peper, zout
8 blaadjes rijstpapier met een diameter van 16 cm
4 takjes bieslook
100 gr gepelde grijze garnalen

Voor de saus:
boter
1 sjalot
1 eetlepel sojasaus
3 eetlepels ketchup
1 eetlepel droge sherry
2 eetlepels azijn
2 eetlepels griessuiker
2 dl water
1 mespunt sambal oelek
2 koffielepels maïszetmeel

Pel en snipper de sjalot, was de prei, bleekselderij en paprika en snijd ze in fijne blokjes.
Was de sojascheuten en laat ze goed uitlekken.
Smelt wat boter, stoof hierin de groenten even aan, voeg de witte wijn en de sojasaus toe en kruid met peper en zout.
Laat nog enkele minuten stoven tot de groenten beetgaar zijn en laat daarna uitlekken.
Leg de rijstblaadjes 2-3 minuten in koud water.
Blancheer intussen de bieslooktakjes.
Spreid de rijstblaadjes op een schone theedoek uit.
Leg telkens 2 blaadjes op elkaar, lepel in het midden wat groentemengsel, verdeel de garnalen daarop en knoop de beursjes met een sprietje bieslook dicht.
Stoof voor de saus het sjalotje even in boter aan.

Voeg de overige ingrediënten toe, behalve het maïszetmeel en laat even goed doorkoken.
Bind de saus met het maïszetmeel, opgelost in een bodempje water.
Stoom intussen de beursjes in 10 minuten gaar.
Giet op elk bordje een spiegel zoetzure saus en schik de beursjes in het midden.

Hambeursjes

Voor de pannenkoekjes:

2 plakken gekookte ham á 50 gr
1 ei
1 eierdooier
1 1/2 dl melk
70 gr bloem

Voor de vulling:

30 gr boter
50 gr bloem
2 dl melk
1 eierdooier
1/2 dl room
50 gr gemalen Emmentaler
2 schijven ananas
1 groen preiblad
peper, zout

Voor het garnituur:

1 tomaat
2 bosuitjes

Hak of maal de ham zeer fijn en meng hem met het eigeel en het ei.
Zeef de bloem over de ham en giet er de melk bij.
Roer alles goed door elkaar en bak van dit deeg 4 dunne pannenkoeken van 20 cm doorsnee.
Laat ze even afkoelen.
Smelt voor de vulling een klontje boter en roer er de bloem door.
Overgiet met de melk en laat al roerend koken tot u een stevige massa krijgt.
Meng het eigeel met de room.
Neem de pan van het vuur en giet er de room bij.
Spatel de kaas erdoor en voeg de in stukjes gesneden ananas toe.
Breng op smaak met peper en zout.
Dompel het preiblad enkele seconden in kokend water en snijd er 4 touwtjes uit.
Verdeel de vulling over de 4 pannenkoeken en vouw ze tot beursjes dicht.
Bind de beursjes dicht met de 'preitouwtjes'.
Smeer een ovenschotel lichtjes in met boter en ze de beursjes erin.
Zet de schotel ± 10 minuten in een op 150 °C voorverwarmde oven.
Was de tomaat, pel hem en snijd hem in schijfjes.
Maak de bosuitjes schoon en snipper ze fijn.
Schik de beursjes op een bord met enkele schijfjes tomaat en bestrooi met uisnippers.

Gehaktbuideltje van fillodeeg (15 stuks)

1 kleine prei
1 teentje knoflook
50 gr ontbijtspek
1/2 eetlepel olie
150 gr kalfsgehakt
1 eetlepel shoarmakruiden
3 velletjes fillodeeg
20 gr gesmolten boter

Maak de prei schoon en snijd hem in dunne ringen.
Pel en snipper het teentje knoflook.
Snijd het spek in smalle reepjes.

Verhit de olie en bak het gehakt met de knoflook, de shoarmakruiden en de spekjes rul en bruin.

Laat het mengsel afkoelen.

Laat intussen het fillodeeg, afgedekt met huishoudfolie en een theedoek, ontdooien.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd het deeg in de lengte in drieën en snijd deze repen in 5 vierkantjes.

Leg steeds 3 vierkantjes schuin op elkaar, verdeel er het gehaktmengsel over en druk de buideltjes dicht.

Bestrijk ze met de boter en bak ze in de voorverwarmde oven in ± 15 minuten bruin en gaar.

**Gevulde pangsietblaadjes
(± 20 stuks) (magnetron)**

**5 pangsietvelletjes (diepvries)
100 gr broccoliroosjes
50 gr garnalen**

Voor de saus:

1 lente-ui

1-2 theelepel kerriepoeder

1 mespunt gember

25 gr boter

25 gr bloem

2 1/2 dl kruidenbouillon

Maak de broccoli schoon en verwarm de roosjes in een ovenvaste schaal met 1 eetlepel water (afgedekt) 2-3 minuten op 600 watt.

Maak voor de saus het lente-uitje schoon en snijd het in ringen.

Verwarm de boter in een glazen litermaat (onafgedekt) 1 minuut op 600 watt.

Schep de ui, het kerrie- en het gemberpoeder erdoor en verwarm dit (onafgedekt) 1 minuut op 600 watt.

Klop de saus eerst met een houten lepel en vervolgens met een garde glad.

Snijd de pangsietvellen in vieren en dompel elk vierkantje onder in water.

Verdeel de broccoli en de garnalen over de pangsietvelletjes en vorm de velletjes tot buideltjes.

Zet de buideltjes op een met bakpapier bekleed ovenvast bord en verwarm ze (afgedekt) 2-3 minuten op 420 watt.

Schenk een lepel saus over de pangsietbuideltjes en serveer ze direct.

**Zalmpakketjes
(10 stuks)**

**20 velletjes fillodeeg van 15 x 15 cm
25 gr gesmolten boter**

Voor de vulling:

150 gr grof gesneden gerookte zalmsnipers

150 gr grof gesneden garnalen

2 lente-uitjes in dunne ringen

100 gr Hüttenkäse

1 eetlepel citroensap

zout, peper

een met bakpapier beklede bakplaat

Bestrijk per pakketje 2 deegvelletjes met boter en leg ze, iets versprongen, op elkaar.

Meng alle ingrediënten voor de vulling en verdeel de vulling over de deegplakjes.

Vorm de deegplakjes tot buideltjes en knijp ze dicht.

Verwarm de oven voor op 200°C en bak de pakketjes in het midden van de oven in ± 12 minuten lichtbruin.

**Zalm-roomkaaswraps met pistachenootjes en komkommer
(10 stuks)**

10 mooie grote slabladeren (Hollandse kropsla of romaanse)
5 blaadjes rode sla
5 plakken niet te dun gesneden gerookte zalm
200-300 gr roomkaas
5 eetlepels crème fraîche
zout, peper
3-4 eetlepels kappertjes, uitgelekt
1 theelepel geraspte mierikswortel
2 theelepels geraspte sinaasappelschil
wat takjes dille
100 gr groene pistachenootjes
1/2 geschilde komkommer, zaadjes verwijderd, in lange dunne reepjes

Verwijder de harde nerf van de slabladeren en leg ze op het werkvlak.
Leg, voor extra stevigheid, steeds 2 groene slabladeren en 1 blad rode sla een beetje over elkaar.
Leg de zalm op de slabladeren.
Roer de roomkaas los en meng hem met de crème fraîche, zout, peper, de kappertjes, de mierikswortel en de sinaasappelschil.
Bestrijk de zalm met een dikke laag van het roomkaasmengsel en leg daarop wat reepjes komkommer, pistachenootjes en dille takjes.
Rol de slabladeren op tot stevige rolletjes en halveer de rolletjes schuin.

Gepocheerde zeewolf/zeeduivel op bladerdeeg
4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
2 eetlepels losgeklopt ei
2 eetlepels sesamzaad
1 courgette
25 gr boter
zout, peper
1 eetlepel fijngeknipte bieslook
1/2 liter visbouillon (tablet)
4 stukjes zeewolf- of zeeduielfilet á ± 75 gr
1/2 dl crème fraîche
1 theelepel mosterd
1 eetlepel gembersiroop

Verwarm de oven voor op 220°C.
Leg de plakjes bladerdeeg op een (met bakpapier beklede) bakplaat, bestrijk ze met het ei en bestrooi ze met het sesamzaad.
Bak ze midden in de oven in ± 15 minuten goudbruin en gaar.
Snijd de courgette in smalle reepjes van ± 1/2 cm dik en bak ze in de boter op hoog vuur omscheppend in 3 minuten beetgaar.
Voeg een snufje zout, een snufje peper en de bieslook aan de courgette toe.
Breng de bouillon aan de kook, leg de stukjes zeewolf erin, breng het vocht weer tegen de kook aan, zet het vuur laag en laat de stukjes zeewolf in ± 5 minuten gaar worden.
Neem 1/2 dl van de hete visbouillon uit de pan en meng het in een steelpannetje met de crème fraîche, de mosterd en de gembersiroop.
Laat de saus op hoog vuur 3-4 minuten koken tot ze een beetje dikker is geworden en voeg naar smaak zout en peper toe.
Snijd de plakjes bladerdeeg overdwars doormidden en neem de bovenkant (de deksels) eraf.
Scheep de courgettereepjes op de plakjes bladerdeeg, scheep de stukjes zeewolf met een schuimspaan uit de pan en leg ze op de courgettereepjes.
Scheep de saus erover en leg de bladerdeegdeksel erop.

Gemarineerde prei in deegbakjes
(2 personen)

2 vellen diepvriesfillodeeg (pak á 2 x 5 vellen, Easy Bakery)
3 eetlepels olijfolie + olie voor het invetten
1 kleine prei
1 eetlepel (witte wijn)azijn
1 zakje mix voor dressing tuinkruiden (Duyvis)

1 sjalot
1 zakje kaassaus (Knorr)
2 vormpjes, inhoud ± 2 dl

Verwarm de oven voor op 200°C.

Laat het fillodeeg ontdooien en bestrijk het aan beide kanten met 1 eetlepel olie.

Vouw de plakjes 2 keer dubbel, zodat een kleiner vierkantje ontstaat.

Vet de vormpjes in en bekleed ze met het deeg.

Bak de vormpjes midden in de oven in ± 12 minuten krokant en goudbruin.

Was de prei en snijd hem in stukken van ± 1 cm.

Klop een dressing van de azijn, de dressingmix en 1 eetlepel olijfolie en laat de prei hierin ± 15 minuten marineren.

Pel de sjalot en snipper hem fijn.

Verhit de rest van de olie en bak de prei en de sjalot op laag vuur in ± 5 minuten gaar.

Voeg het kaassauspoeder met 2 dl water aan de prei toe, breng het aan de kook en laat het ± 1 minuut koken.

Neem de pan van het vuur.

Haal de deegbakjes uit de vormpjes, schep de prei met de kaassaus erin en serveer ze direct.

Kabeljauwcurry in komkommer
(10 stuks)

1 fijngesneden sjalotje
1 eetlepel geraspte gemberwortel
1 fijngesneden teentje knoflook
1-2 theelepels kerriepoeder
1 theelepel sambal oelek
300 gr kabeljauwfilet in kleine blokjes
1 ontvelde vleestomaat in blokjes
1 dl volle yoghurt
4 eetlepels fijngesneden korianderblaadjes
zout
1 in de lengte gehalveerde geschilde komkommer

Bak de sjalot, de gember en de knoflook ± 5 minuten in de olie en bak de kerrie en de sambal ± 3 minuten mee.

Roer er de kabeljauw en de tomaat door en bak ze ± 5 minuten mee.

Voeg de yoghurt en 2 eetlepels koriander toe, verwarm alles goed en breng op smaak met zout.

Laat de curry tot kamertemperatuur afkoelen.

Verwijder met een lepel de zaadjes uit de komkommerhelften en snijd de komkommer in stukken van 4-5 cm.

Vul de komkommer royaal met het currymengsel en bestrooi ze met 2 eetlepels koriander.

Tonijn in aspic
(6 personen)

12 blaadjes witte gelatine
3/4 liter kippenbouillon
1/2 theelepel worcestershiresaus
het sap van 1 citroen
2 sjalotjes
1 blikje tonijn in water
12 kerstomaatjes
1 komkommer
enkele mooie slabladeren

Week de gelatine in koud water.

Breng 2 1/2 dl bouillon aan de kook, neem de pan van het vuur en los de gelatine op.

Voeg de rest van de bouillon, de worcestershiresaus en het citroensap toe en laat het wat afkoelen.

Pel intussen de sjalotjes en hak ze fijn.

**Laat de tonijn uitlekken en snijd de tomaten in vieren.
Schil de komkommer, halveer hem en snijd hem in reepjes.
Scheep de sjalotjes, de tonijn, de tomaat en de komkommer voorzichtig door het gelatinemengsel.
Vul 6 vormpjes (1 1/2 dl inhoud) met het mengsel en zet ze in de koelkast.
Stort de vormpjes op blaadjes sla op de bordjes en garneer met tomaat, komkommer en eventueel radijsbloempjes.**

**Tonijnmousse in gelei
(6-8 personen)**

**100 gr kwark (0% vet)
1 blik tonijn naturel (400 gr netto)
1 zakje gelei
1/2 glas witte wijn
1 eetlepel olijfolie virgin
1 eetlepel gehakte peterselie
1 theelepel zout
peper
mosterd
azijn**

**Voor de versiering:
schijfjes hardgekookt ei
plakken tomaat
slablaadjes
peterselie**

**Maak de gelei volgens de op de verpakking vermelde methode aan, maar gebruik witte wijn in plaats van water.
Laat de tonijn uitlekken en maak hem met een vork of in de mixer fijn.
Meng goed met de mosterd, olie, peterselie, zout, peper en wat azijn.
Voeg, als de gelei weer op kamertemperatuur is (na ± 1/2 uur), het tonijnmengsel en de kwark toe en meng goed.
Vet een cakevorm licht met olijfolie in en doe het geheel daarin.
Zet de mousse 2-3 uur in de koelkast om verder op te stijven.
Verwijder de mousse voor het opdienen uit de vorm, leg haar op de slablaadjes en versier met schijfjes ei en plakken tomaat.
Geef er naar keuze een mayonaise of een sauce verde bij.**

**Gevulde buideltjes met vispâté en gamba
200 gr snoekbaars
90 gr room
1 eiwit
16 gamba's
witte wijn
1 eetlepel gehakte basilicum
peper, zout
tempurameel
olie om in te bakken
1 prei
1 dunne plak katenspek
4 loempiavellen
peulen**

**Voor de saus:
400 gr gambakarkassen
300 gr visgraten (bij voorkeur van tong)
1 wortel
1 sjalot
1 blad selderij
5 takjes tijm
4 eetlepels tomatenpuree
2 eetlepels cognac**

peper, zout
4 dl room
2 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook
1 dl witte wijn

Pocheer 12 gamba's met peper, zout en wat bouquet heel langzaam in wat witte wijn.
Draai de snoekbaars in een keukenmachine fijn en voeg het eiwit toe.

Wrijf dit met behulp van een pollepel door een zeef en zet de farce op ijs.

Spatel de room door de farce en voeg de gare, gesneden gamba's en de gehakte basilicum toe..

Proef na en breng zo nodig op smaak.

Neem de loempiavelletjes en leg er een eetlepel visfarce op.

Pak de punten van de velletjes bij elkaar en vorm er buideltjes van.

Bind ze met een stukje opbindtouw niet te strak met een knoop vast, zodat u het touwtje na het bakken gemakkelijk kunt verwijderen.

Frituur de buideltjes in hete olie (180 °C).

Maak een beslag van het tempurameel (verkrijgbaar bij de Chinese toko).

Snijd de overige gamba's overlangs door en verwijder het zwarte darmkanaal.

Haal ze door het tempurabeslag en bak ze in de olie goudgeel.

Schik de gamba's op een bedje van wat gesmoorde prei en wat gerookt spek.

Maak het gerecht af met enkele peulen.

Stamp voor de saus de gambakarkassen fijn en zet ze in een pan met de olijfolie aan.

Doe er de grofgesneden groenten, de knoflook en de tijm bij, Laat de tomatenpuree kort mee smoren en blus de pan met de cognac en de witte wijn.

Voeg vervolgens de gewassen visgraten toe en vul de pan met water op.

Laat het op laag pitje ± 20 minuten trekken en zeef de fumet.

Laat de fumet tot de helft inkoken, voeg dan de room toe en kook dit in tot een saus.

Buideltjes met Jacobsmosselen

8 Jacobsmosselen
8 grootte garnalen
50 gr gehakte dille
50 gr gehakte sjalot
150 gr winterwortel
150 gr courgette
4 rijstvelletjes
1 eiwit
2 dl witte wijn
5 draadjes saffraan
2 dl visfond
1 dl room
citroensap naar smaak
zout, peper

Was de Jacobsmosselen en verwijder het (oranje) koraal.

Pel de garnalen en verwijder de darm (zwart streepje).

Snijd de Jacobsmosselen en de garnalen in blokjes en meng die met de gehakte dille en sjalot.

Maak de wortel schoon en snijd ze in dunne julienne.

Spreid de rijstvelletjes op een werkblad uit en bestrijk ze dun met losgeklopt eiwit.

Leg in het midden van ieder vel een bedje wortel en verdeel hier het mengsel van Jacobsmossel en garnaal over.

Vouw de vellen als een buideltje dicht en bak ze 10 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Laat voor de saus de wijn met de saffraandraadjes tot de helft inkoken.

Doe de visfond erbij en laat weer tot de helft inkoken.

Voeg de room toe en laat tot sausdikte inkoken.

Breng de saus op smaak met peper, zout en citroensap.

Leg de buideltjes op 4 voorverwarmde borden, schep de saus eromheen en garneer met dille en gekookte courgette- en wortelbolletjes

Buideltjes gevuld met gerookte zalm en paling

Roer een beslag van 2 eieren, 1 1/4 dl melk, 125 gr gezeefde bloem en wat zout.

Roer er 1 1/4 dl bier en 30 gr gesmolten boter door.

Zeef het beslag en laat het 2 uur rusten.

Bak van het beslag 4 flensjes.

Verdeel 100 gr gerookte zalm, 75 gr gerookte paling en 1 eetlepel fijngesneden dille over de flensjes, vorm de flensjes tot buideltjes, bind ze met in kokend water slap geworden preireepjes dicht en zet ze op een ingevette bakplaat.

Verwarm ze ± 7 minuten in het midden van de op 180°C voorverwarmde oven.

Vermeng voor de saus 1/8 liter crème fraîche, 1/3 dl witte wijn, 1/4 dl visfond, 1/2 eetlepel citroensap, zout, peper en een scheutje gembervocht.

Schep de saus op de borden en zet de buideltjes op de saus.

Witte asperges met grijze garnalen

20 witte asperges van dezelfde dikte

zout, nootmuskaat

2 gepelde tomaten in dobbelsteentjes

2 eieren

zout

1/2 botje gesnipperde bieslook

boter

het sap van 1/2 citroen

120 gr gepelde grijze garnalen

Schil de asperges met een dunschiller, was ze en bind ze samen met keukentouw.

Kook de eieren in water met veel zout hard, spoel ze onder koud water tot ze volledig zijn afgekoeld, pel ze en plet ze met een vork.

Kook de asperges in gezouten water in ± 10 minuten beetgaar (al naargelang de dikte van de asperges).

Laat 250 gr boter smelten en giet alleen het olieachtige gedeelte zachtjes over in een steelpannetje.

Neem de gare asperges uit het water en houd ze onder aluminiumfolie warm.

Voeg de geplette eitjes bij de geklaarde boter en breng op smaak met wat nootmuskaat en versgemalen peper.

Voeg het citroensap erbij, meng de tomaten door de massa en warm de saus op.

Schep de garnaaltjes door de saus, maar verwarm de saus verder niet meer.

Kruid eventueel bij, maar let op het zoutgehalte (de garnalen geven deze bereiding al een licht gezouten smaak).

Werk af door de bieslooksnippers door de saus te roeren.

Schik de asperges met de punt naar links beneden op een bord.

Lepel wat saus over de stelen, maar laat de aspergepunten vrij.

Garneer het bord met enkele bieslooksprietjes en dien warm op.

Ham-aspergerolletjes

8 plakken gezouten ham (Ganda, Parma)

20 asperges

2 tomaten

1 bosje bieslook

Kook de asperges in gezouten water beetgaar, houd er 8 apart en snijd de rest in stukjes van ± 1 cm; houd ook de kopjes apart.

Pel en ontpit de tomaten, snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes en snijd de bieslook fijn.

Leg de asperges op de ham en maak er 8 rolletjes van 6 cm van.

Meng voor de saus 2 soeplepels platte kaas, 2 koffielepels mosterd, peper, zout, het sap van 1 citroen en een flinke scheut notenolie.

Schep de aspergestukken hierdoor en meng met de bieslook en de tomaatstukjes.

Leg op elk bord 2 hamrolletjes, vul op met het aspergemengsel, leg er de aspergekopjes op en garneer ruim met plukjes kervel.

Aspergerolletjes met ham en kaas

1 blik aspergecrèmesoep

1 klontje boter

100 gr gemalen kaas

8 plakken gekookte ham

1 dl room

1 blik asperges

Laat de asperges in een vergiet uitlekken, rol ze in de plakken ham en schik de rolletjes in een ingevette vuurvaste schotel.

Verwarm intussen de onverdunde inhoud van het blik aspergecrèmesoep samen met de room, overgiet hier de aspergerolletjes mee, bestrooi met de gemalen kaas en laat ze in de oven gratineren.

Serveer de rolletjes zo heet mogelijk.

Asperges met citroensaus

24 groene asperges

3 eetlepels olijfolie

het sap van 1 citroen

nootmuskaat

4 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas

zout, versgemalen peper

Schil de onderste helft van de asperges en kook ze rechtopstaand in 15 minuten in 5 cm water gaar.

Meng de olie, het citroensap en de nootmuskaat goed door elkaar.

Leg de uitgelekte asperges op een dienschotel, overgiet ze met de saus en werk af met geraspte kaas, een snufje zout en wat versgemalen peper.

Asperges met romige dressing en krokante spekreepjes

1 kg asperges

2 eieren

4 plakken gerookt spek van 3 mm

2 sneden brood

boter

2 eetlepels fijngesneden bosui

Voor de dressing:

1/2 ui

1 ei

1 eetlepel mosterd

2 dl maïsolie

1/2 dl azijn

peper, zout

Schil de asperges met een dunschiller van de punt naar het uiteinde.

Breek de uiteinden af en kook ze in kokend lichtgezouten water in 10-13 minuten gaar.

Laat ze afkoelen.

Kook intussen de eieren hard en plet ze fijn.

Ontzwoerd het spek, snijd het in reepjes en bak die in een klont boter krokant.

Neem ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Snijd het brood in dobbelsteentjes en bak die in het spekvet goudbruin.

Bereid de dressing.

Maak de ui, het ei en de mosterd in een keukenmachine of met een mixer fijn.

Voeg geleidelijk de olie en vervolgens de azijn toe en breng op smaak met peper en zout.

Schik de asperges op 4 borden, lepel de saus over de uiteinden en strooi er het geplette ei, het spek, de croûtons en de bosui over.

Serveer de rest van de dressing er apart bij.

Aspergesoufflé

(combimagnetron) (6 personen)

Voor de saus:

15 kleine champignons in schijfjes

1 theelepel citroensap

25 gr boter

15 gr bloem

1 1/2 dl kippebouillon

2 dl melk

1 eetlepel Madeira

**1 eetlepel tomatenpuree of -ketchup
peper, zout**

Voor de soufflé:

**1 kg asperges
50 gr boter
50 gr bloem
1 liter melk
peper, zout
100 gr gemalen gruyère
4 eieren**

Voor het garnituur:

enkele plukjes kleine pimpernel

Stoof de champignons samen met het citroensap en een klontje boter afgedekt 2 minuten op 650 watt, 1 3/4 minuut op 750 watt of 1 1/2 minuut op 850 watt. Smelt de boter 1 minuut op 650 watt, 45 seconden op 750 watt of 30 seconden op 850 watt en roer er de bloem door.

Zet de schaal nog 15 seconden terug en voeg er de bouillon en de melk aan toe.

Zet de schaal 4 minuten in een oven van 650 watt, 3 1/2 minuut op 750 watt of 3 minuten op 850 watt) en roer intussen 2 keer.

Voeg er de Madeira, de tomatenpuree en de champignons met hun vocht aan toe en houd de saus even apart, terwijl u de soufflé maakt.

Was de asperges in koud water en schil ze.

Leg ze in een schaal en zet ze net onder water met een snufje zout.

Dek af en kook ze gaar in ± 18 minuten op 650 watt, 17 minuten op 750 watt of 16 minuten op 850 watt; afhankelijk van de dikte van de asperges kunnen de tijden iets langer of korter zijn.

Laat ze op een doek uitlekken en snijd ze in stukjes van ± 2 cm.

Smelt de boter (afgedekt met een velletje keukenpapier tegen het spatten) 70 seconden op 650 watt, 60 seconden op 750 watt of 45 seconden op 850 watt, roer er de bloem door en zet de schaal nog enkele seconden in de oven terug.

Roer er de melk door en kruid met peper en zout.

Zet de schaal 6 minuten op 850 watt, 6 1/2 minuut op 750 watt of 7 1/2-8 minuten op 650 watt en roer intussen 3 keer door.

Roer de kaas door de hete saus en voeg er de aspergestukjes aan toe.

Laat afkoelen en roer er de eierdooiers door.

Klop de eiwitten tot sneeuw en spatel ze door de massa.

Wrijf een grote soufflékom (inhoud minstens 1 1/2 liter) of 6 individuele soufflépotjes met boter in en giet er het mengsel in.

Zet de soufflé(s) 11 minuten op 650 watt, 10 minuten op 750 watt of 9 minuten op 850 watt.

Verdeel de soufflé over de warme bordjes, warm de saus even terug op en lepel die rond de soufflé.

Werk af met pimpernel.

Kleine pimpernel is een groen plantje, dat u kunt gebruiken als alternatief voor peterselie, kervel, of waterkers om uw schotels decoratief af te werken. Het heeft een noten-aroma en een fijne smaak, die doet denken aan komkommer.

U kunt de verse en jonge blaadjes verwerken bij slaatjes, aardappel-, tomaten-, komkommer- en appelsalades.

Ze doen het ook prima in slasauzen, mayonaises, zure sauzen en kruidenazijn, of zelfs in cocktails, bowls of ijskoude dranken.

Groene asperges met verse kruidenvinaigrette

**500 gr groene asperges
zout
1/2 theelepel suiker
10 gr boter**

Voor de vinaigrette:

zout, peper

**1/2 theelepel fijne mosterd
2 eetlepels witte of rode wijnazijn
5 eetlepels olie
2 eetlepels witte of rode wijn
1 eetlepel gehakte verse kruiden**

**Snijd de ondereinden van de asperges en snijd de rest en flinterdunne plakjes.
Roer het zout, de peper, de mosterd en de azijn met een kleine garde tot het zout is opgelost.
Giet er al roerend de olie en de wijn bij en meng alles tot een romige saus.
Voeg naar smaak kruiden toe en roer nog even goed door.**

Variatie 1: Roer er 1 theelepel vloeibare honing e, 1 theelepel balsamicoazijn or.

Variatie 2: Vervang de helft van de olie door walnootolie en meng er gehakte noten door.

Variatie 3: Gebruik sherryazijn en sinaasappelsap en meng er 1 eetlepel notenolie door.

Carpaccio van tonijn met groene asperges

**320 gr verse tonijn
24 asperges
1 pomodori tomaat
1 blad lollo bianco
1 blad lollo rosso
2 eetlepels forelleneitjes
2 1/2 dl Olijfolie
1 theelepel honing
1/2 dl walnootolie
Olie
peper en zout naar smaak
Verse kervelblaadjes**

Was de tonijn onder de koude kraan, dep hem met keukenpapier droog, smeer hem met olie in en bestrooi hem met peper en zout.

Leg de tonijn, gewikkeld in plasticfolie, 1-2 uur in de diepvries.

Kook de asperges kort en spoel ze onder de koude kraan koud.

Laat voor de vinaigrette de azijn met de honing, peper en zout in de keukenmachine draaien en schenk hier scheutje voor scheutje de olijf- en walnootolie bij.

Dompel de tomaat in kokend water, ontvel hem, snijd hem in vieren, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Was en droog de sla en scheur de blaadjes in stukjes.

Snijd de aangevoren tonijn (met behulp van een snijmachine) in dunne plakjes en verdeel die over 4 borden.

Schep de vinaigrette rond de tonijn en leg de asperges op de tonijn.

Garneer met de sla, de tomaatblokjes, de kervel en de forelleneitjes.

Witte en groene asperges met truffels en zachte kwarteleitjes

**12 groene asperges
12 dunne witte asperges
2 struikjes roodlof of witlof
12 kwarteleitjes
1 kleine zwarte truffel
1 theelepel truffelolie
het sap van 1/2 limoen
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel roze peperbesjes
zout**

Snijd het lof in lange repen.

Schil de witte asperges en kook ze samen met de groene asperges in 10 minuten net gaar.

Schaaf de truffel in heel dunne plakjes.

Kook de kwarteleitjes in 2 minuten zacht, laat ze schrikken en pel ze.

Giet de asperges af en laat ze uitlekken.

Doe de olijfolie, de truffelolie, het limoensap en de gekneusde roze peperbesjes en wat zout in een royale schaal.

Wentel de asperges erdoor en verdeel ze over 4 bordjes.

Garneer met de truffelplakjes en de reepjes lof.

Snijd de eitjes op de bordjes open, ze druipen dan over de asperges.

Aspergecarpaccio

(2 personen)

1/2 sjalotje

6 witte asperges

4 eetlepels olijfolie

1 eetlepel notenolie

1 theelepel witte wijnazijn

2 eetlepels halfdroge witte wijn

zout, peper

1 bakje rucola (30 gr)

40 gr pijnboompitten

Pel het sjalotje en snipper het fijn.

Schil de asperges met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en snijd de houtachtige uiteinden (± 2 cm) eraf.

Breng de aspergeschillen met 3/4 dl water aan de kook en laat ze afgedekt ± 10 minuten zachtjes trekken.

Snijd de asperges intussen met de dunschiller in de lengte in dunne repen.

Klop het sjalotje, 2 eetlepels aspergekookvocht, de olijfolie, de notenolie, de azijn en de wijn in een kommetje tot een sausje en breng dat op smaak met zout en peper.

Schep de aspergerepen door de dressing.

Verdeel de rucola over 2 borden, leg de aspergerepen in het midden en sprenkel er de achtergebleven dressing over.

Strooi de pijnboompitten erover en serveer met bruin stokbrood.

Viscarpaccio met citroensaus

350 gr zwaardvis in heel dunne plakjes (vraag eventueel aan uw vishandelaar, dit voor u te doen)

2 limoenen

zout

3 eetlepels olie

1 eetlepel gemengde peperkorrels

75 gr veldsla

1 sterfruit in blokjes

Snijd de plakjes vis in de vorm van een driehoek en schik op 4 borden sterren van de driehoeken.

Pers 1 limoen uit, los in het sap een snufje zout op en klop de olie er in delen door.

Plet de peperkorrels en roer ze door de saus.

Snijd de andere limoen in dunne schijfjes.

Garneer de vis met de limoen en het sterfruit.

Verdeel de veldsla en de saus over de borden.

.

Carpaccio van gerookte zalm

1 kleine krop fris   (krulandijvie)

1/2 komkommer

1/2 eetlepel wasabipoeder of geraspte mierikswortel

1 dl mayonaise

zout, versgemalen peper

200 gr gerookte zalm

1 citroen

1 eetlepel olijfolie

4 blaadjes basilicum

Was de fris   en maak de blaadjes goed droog (slacentrifuge).

Scheur de grotere blaadjes in stukken.

Schil de komkommer, snijd hem in vieren en verwijder de zaadjes.
Snijd de komkommer in blokjes.
Roer in een kom het wasabipoeder of de mierikswortel door elkaar.
Breng de mayonaise op smaak met zout en peper.
Verdeel de fris e over 4 grote borden, spreid de plakjes zalm erover uit en sprenkel er wat olijfolie en citroensap over.
Leg de komkommerblokjes in het midden en schep de mayonaise op de komkommer.
Garneer met een blaadje basilicum.

Gemarineerde asperges met rauwe ham en mortadella

500 gr groene asperges
zout
5 eetlepels (olijf)olie
2 eetlepels balsamicoazijn
1 eetlepel droge witte vermout
1 theelepel vloeibare honing
(versgemalen) zwarte peper
100 gr prosciutto crudo of andere rauwe ham (plakjes)
100 gr mortadella (plakjes)
2 takjes basilicum
een lage schaal ± 20 x 30 cm

Was de asperges voorzichtig en leg ze ± 15 minuten in koud water.
Snijd van de asperges aan de onderkant 2-3 cm af.
Breng intussen in een pan ruim water met zout aan de kook en kook de asperges in het kokende water in ± 10 minuten beetgaar.
Klop intussen in een kommetje de olie, azijn, vermout en honing tot een marinade.
Breng op smaak met zout en peper.
Spoel de asperges in een vergiet onder koud water af en laat ze goed uitlekken.
Leg de asperges met de kopjes naar   n kant op een platte schaal en schenk de marinade erover.
Zet de asperges ± 1 uur bij kamertemperatuur weg; schep af en toe voorzichtig om.
Verdeel de asperges met de kopjes aan   n kant over vier borden.
Bestrooi ze met peper.
Leg de plakjes ham en mortadella om-en-om dubbelgevouwen naast de asperges.
Neem de basilicumblaadjes van de takjes, snijd ze in reepjes en strooi ze over de asperges.
Serveer met pane con noci (voorgebakken Italiaans notenstokbrood).

Rauwe ham met avocado en mango

1 mango
1 avocado
3 eetlepels aardbeienjam
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel mosterd
peper, zout
200 gr rauwe ham
4 takjes munt

Schil de mango en de avocado. Verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees van beide vruchten in mooie parten.
Verwarm de jam en roer die door een zeef.
Klop een dressing van de jam, de olie, de mosterd en wat peper en zout en verwarm de dressing op laag vuur.
Stapel op 4 borden afwisselend mango- en avocadopartten en leg daar plakjes ham op.
Lepel de dressing erover en garneer met muntblaadjes.

Rauwe ham met grapefruitcompote (2 personen)

2 rode grapefruits
1/2 eetlepel poedersuiker
3 eetlepels droge witte vermout of sherry
2 takjes dragon of tijm

6 plakjes rauwe (Parma)ham

Schil de grapefruits dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.

Los de poedersuiker al roerend in de vermut of sherry op, knip er 1 takje dragon of tijm boven fijn en schep de partjes grapefruit erdoor.

Laat dit ± 1 uur marineren.

Schep de grapefruitcompote op 2 bordjes, leg de plakjes ham ernaast en garneer met een toefje dragon of tijm.

Kruiden-hamterrine

100 gr iets dikker gesneden boeren achterham

100 gr iets dikker gesneden Ardennerham

1 dl droge witte wijn

1 zakje gelatinepoeder

1 pakje verse roomkaas

2 eetlepels fijngeknipte bieslook

2 eetlepels fijngehakte peterselie

1 eetlepel fijngehakte verse koriander

1 klein kropje rode sla

1 eetlepel sinaasappelsap

1 theelepel honing

1/2 theelepel mosterd

2 eetlepels olie

zout, peper

Snijd alle ham in kleine blokjes.

Klop de wijn met het gelatinepoeder tot een luchtig mengsel.

Klop de verse roomkaas, de kruiden en de ham erdoor.

Bekleed een kleine cakevorm (inhoud ± 1/2 liter) met plasticfolie en schep het hammengsel erin.

Laat de terrine opstijven.

Snijd de rode sla in reepjes.

Klop een sausje van het sinaasappelsap, de honing, de mosterd, de olie, het zout en de peper.

Stort de terrine op een plank en verwijder het folie.

Snijd de terrine in 8 plakjes.

Schep de rode slareepjes door het sausje en verdeel ze over 4 bordjes.

Leg op elk bordje 2 plakjes hamterrine.

Gemarineerde olijven met blokjes ham

1 teentje knoflook

1 dikke plak gekookte ham (150 gr)

100 gr groene olijven zonder pit en 100 gr zwarte olijven zonder pit

2 eetlepels citroensap

2 theelepels Italiaanse keukenkruiden

3 eetlepels olijfolie

(versgemalen) zwarte peper

Pel de knoflook en snijd hem in kleine stukjes.

Snijd de ham in blokjes

Besprenkel in een kom de olijven met het citroensap, schep er de knoflookstukjes, hamblokjes, Italiaanse keukenkruiden en olie door en bestrooi met peper.

Zet de kom afgedekt ± 2 uur in de koelkast.

Serveer met cocktailprikkers.

Gevulde hamrolletjes met basilicumsaus (magnetron)

8 plakjes achterham

Voor de vulling:

100 gr champignons

4 lente-uitjes

15 gr boter

**1 theelepel Worcestershiresaus
1 theelepel mosterd
4 eetlepels geraspte kaas
1 ei
200 gr verse roomkaas**

Voor de saus:

**15 gr boter
1 teentje knoflook
1/2 dl witte wijn
1/2 bosje verse basilicum
3 dl slagroom
2 eierdooiers**

Maak voor de vulling de champignons schoon en snijd ze zeer fijn.

Was de lente-uitjes en snijd ook die zeer fijn.

Doe de boter in een ovenvaste schaal en laat hem (onafgedekt) in ± 30 seconden op 600 watt smelten.

Roer er de Worcestershiresaus en de mosterd door met de champignons en de bosuitjes en verwarm (onafgedekt) 2-3 minuten op 600 watt tot de groenten zacht zijn.

Meng de groenten met de kaas en het ei door de verse roomkaas.

Verdeel het mengsel in acht porties, leg op ieder plakje ham wat van de vulling en rol de ham op.

Leg de hamrolletjes met de naad naar onderen in een ondiepe ovenvaste schaal en verwarm ze (afgedekt) 6-8 minuten op 300 watt.

Laat de schaal afgedekt staan en maak intussen de saus.

Doe hiervoor de boter in een glazen litermaat, pel het teentje knoflook, pers het boven de boter uit en verwarm de boter (onafgedekt) 30 seconden op 600 watt.

Was de basilicum, dep hem droog, snijd hem zeer klein en roer hem met de wijn en de slagroom door de boter.

Verwarm dit (afgedekt) 3-4 minuten op 420 watt.

Klop de eierdooiers los, roer er wat van de warme vloeistof door, doe alles in de litermaat terug en roer goed.

Schenk de saus over de hamrolletjes en verwarm de schaal (afgedekt) nog ± 2 minuten op 420 watt.

Hamrolletjes met biergroenten

500 gr in blokjes gesneden groenten (zoals wortel, bleekselderij, tuinbonen, etc., in elk geval met wat zilveruitjes)

250 gr plakjes gekookte ham

2 flesjes mei/lente-bockbier

azijn

olie

mayonaise

peterselie

zout, peper

Breng alle groenten in het bier aan de kook en kook ze beetgaar.

Giet de groenten af, laat ze afkoelen en breng ze op smaak met zout, peper, azijn, peterselie en wat olie.

Schep steeds wat groentesalade in een plakje ham en rol dit op.

Leg de hamrolletjes op een schaal en garneer ze met een ruime toef mayonaise.

Schep er wat groentesalade en takjes peterselie omheen.

Serveer er geroosterd brood bij.

Hammousse

2 blaadjes witte gelatine

150 gr achterham

2 eetlepels mayonaise

1 theelepel chilipoeder

2 eetlepels droge sherry

1/8 liter slagroom

Eventueel voor de garnering:

**sprietjes bieslook
reepjes rode paprika
peterselie**

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Snijd intussen de ham in stukjes.

Verwarm de sherry, maar laat niet koken en los de gelatine erin op.

Pureer de ham, de sherry met de gelatine, de mayonaise en het chilipoeder in een blender of met een staafmixer.

Klop de slagroom stijf en schep die door het hammengsel; doe dan niet met de mixer, het moet luchtig blijven.

Laat de mousse minstens 1 uur in de koelkast opstijven.

Dit kan in kleine vormpjes; die kunt u dan even in warm water houden en de inhoud storten.

U kunt de mousse ook in een grote schaal doen en daar met een ijsschep bolletjes uit scheppen.

Serveer de mousse als voorgerecht met toast of brood.

Ook lekker bij asperges met hardgekookte eieren en botersaus.

Tip: Desgewenst kunt u de ham vervangen door zalm of tonijn uit blik, paling, gerookte zalm of kipfilet fumé.

Beenhammousse met frambozensaus en pijnboompitten

U kunt dit 1 dag van tevoren maken.

Maak met een mixer per persoon 100 gr beenham fijn (fijnsnijden mag ook).

Doe er 1-2 eetlepels fritessaus door en breng op smaak met zout, versgemalen peper, 1 geperst teentje knoflook en verse bieslook.

Zet dit tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Pureer 1 bakje frambozen, roer er naar smaak basterdsuiker door en zeef de frambozen goed.

Steek met een meloenbolletjestang of theelepel mooie bolletjes uit 1/2 rijpe galiameloen.

Rooster een zakje pijnboompitten in een droge koekenpan.

Leg op een plat bordje met een eetlepel 3 hoopjes mousse, leg er ± 9 meloenbolletjes tussen, druppel er met een lepel de frambozensaus over en strooi er de pijnboompitten over.

Ham met mosterdvruchten

80 gr San Danille ham

250 gr dadels

500 gr gedroogde pruimen

500 gr gedroogde abrikozen

250 gr witte druiven

250 gr peer

2 dl witte wijn

2 dl azijn

750 gr geleisuiker

50 gr gemalen mosterdzaad

pijnboompitten

pistachenoten

hazelnoten

Was de vruchtenschillen goed.

Kook de wite wijn, met de azijn en de suiker en voeg de vruchten toe.

Kook het geheel tot het glazig is.

Schep de vruchten eruit, voeg het mosterdzaad toe en laat dit 10 minuten zachtjes doorkoken.

Giet het vocht nu over de vruchten en laat het afkoelen.

Giet het vocht af en dresseer de mosterdvruchten in het midden van het bord.

Leg hier de dingesneden ham op en garneer het geheel met gebrande en gehakte pistachenoten, pijnboompitten en hazelnoten.

**Pomelo-cocktail met krab en avocado
(6 personen)**

**1 blikje krab
1/2 kleine winterwortel
1 pomelo
1 niet te rijpe avocado
1 eetlepel citroensap
1/8 liter slagroom
1/2 dl yoghurt
3 eetlepels tomatenketchup
3 eetlepels sherry
tabasco, zout, peper
3 ijsbergslabladeren**

Laat de krab in een zeef uitlekken en verwijder eventuele harde stukjes.

Maak de wortel schoon en rasp hem.

Schil de pomelo dik, zodat het vruchtvlees zichtbaar is.

Snijd met een scherp mesje boven een kom de partjes tussen de vliezen los, vang het sap op en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Schil de avocado, halveer hem, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in plakjes.

Besprenkel de plakjes rondom met citroensap en met het opgevangen pomelosap.

Schep de stukjes krab, de partjes pomelo en de avocadoplakjes in een kom luchtig door elkaar.

Klop de slagroom stijf.

Roer de slagroom, yoghurt, tomatenketchup en sherry door elkaar en maak de saus op smaak met tabasco, zout en peper af.

Zet het pomelo-krabmengsel, de geraspte wortel en het sausje tot het gebruik afgedekt in de koelkast.

Leg in 6 kommetjes of coupes een half blaadje ijsbergsla en schenk in elk kommetje of coupe 1/6 deel van het sausje.

Verdeel het pomelo-krabmengsel over de schaalpjes, strooi er de geraspte wortel over en serveer direct.

lekker met toast en boter.

**Gevulde meloen met krab en asperges
(2 personen)**

**6 groene asperges
1 kleine meloen
2 eetlepels notenolie
1 eetlepel citroensap
225 gr krab**

Maak de asperges schoon en halveer ze.

Kook de toppen van de asperges in kokend water in ± 5 minuten gaar, giet ze af en laat ze afkoelen.

Snijd de meloen doormidden, haal met een lepel de zaadjes eruit en steek met een aardappelboortje zoveel mogelijk bolletjes uit het vruchtvlees.

Klop een vinaigrette van de notenolie en het citroensap.

Meng de krab met de meloenbolletjes, de asperges en de vinaigrette.

Verdeel het mengsel vlak voor het serveren over de meloenhelften.

Geef er warm stokbrood bij.

Gegrilde meloen met kiwi en portroom

**2 kleien meloenen
4 eetlepels witte port
2 kiwi's
1 1/2 eetlepel pijnboompitten
1 eetlepel honing
2 eetlepels slagroom
75 gr mascarpone**

Halveer de meloenen en verwijder de zaadjes.

Schep er met een meloenbolletjeslepel mooie bolletjes uit en houd de meloenhelften apart.

Schep de port door de meloenbolletjes en laat ze minimaal 30 minuten marineren.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekepan goudbruin.

Schil de kiwi's, snijd de vruchten in plakjes en halveer deze.

Neem 4 eetlepels van de marinade en roer die met de honing en de slagroom door de mascarpone.

Verdeel de meloenbolletjes met de rest van de marinade en de kiwi over de meloenhelften.

Verdeel de portroom erover en garneer met de pijnboompitten.

Meloensorbet met reepjes ham

Halveer 1 Galiameloen en schep de zaadlijsten eruit.

Pureer het vruchtvlees of wrijf het door een zeef.

Breng 2 1/2 dl water met 1/2 dl witte port en 100 gr suiker aan de kook en laat het ± 5 minuten zachtjes koken, zodat een siroop ontstaat.

Laat de siroop afkoelen en roer hem, samen met 3 eetlepels fijngehakte muntblaadjes, door de meloenpuree.

Klop 2 eiwitten stijf en spatel ze door het meloenmengsel.

Giet het mengsel in een diepvriesdoos en laat het in ± 5 uur bevriezen.

Roer de massa elk half uur met een vork om.

Snijd 1 plak rauwe ham van 1/2 cm dikte in reepjes.

Schep de sorbet in hoge glazen en garneer met de rauwe ham en groene kruiden.

Stoofperen met roomkaasquenelles

Quenelles zijn uit hartige of zoete mousse of crème gestoken ovaaltjes. Er zijn speciale quennelletangen te koop, maar met 2 in water gedoopte eetlepels kunt u ze ook prima maken.

200 gr gorgonzola

20 gr boter

60 gr Mon Chou

2 eetlepels cognac

4 kleine stevige peren

1 dl rode wijn

2 theelepels citroensap

3 eetlepels honing

30 gr walnoten

Roer de gorgonzola met de boter, de Mon Chou en de cognac tot een romig mengsel en laat het geheel in de koelkast wat opstijven.

Schil de peren, maar laat de steeltjes eraan zitten.

Breng de wijn met het citroensap en ± 2 dl water aan de kook, zet de peertjes in de pan en houd het vocht ± 7 minuten tegen de kook aan.

Neem de peertjes uit de pan en laat ze uitlekken en helemaal afkoelen.

Vorm met 2 dessertlepel 8 mooie quenelles van het kaasmengsel.

Zet de peren op een schaal en leg er de quenelles omheen.

Verwarm de honing, voeg de walnoten toe en laat dit op heel laag vuur ± 5 minuten zachtjes koken.

Garneer de borden met de walnoten en de warme honing.

Gevulde peren

4 stevige peren

4 iets dikkere plakken Parmaham

koriander

250 gr varkensgehakt

2 eidooier

1 dl witte wijn

60 gr boter

zout, peper

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd 2 plakken ham in sliertjes en bewaar de andere 2 plakken voor de garnering.

Meng de ham, wat koriander, de eidooiers, peper en zout door het gehakt.
Schil de peren, halveer ze en haal het klokhuis eruit.
Vul ze met het gehaktmengsel en zet ze dan in een ovenschaal.
Schenk de wijn erbij en verspreid er klontjes boter over.
Zet het gerecht ± 35 minuten in de oven en serveer het dan met een toefje ham en een blaadje koriander.

N.B.: Als u te dikke plakken ham neemt, gaat de gerookte, gedroogde hamsmaak het gerecht overheersen.
Pas op met koriander, want die is zeer geparfumeerd en overheerst snel.

Cocktail met asperges
400 gr asperges
1 1/2 dl zure room
100 gr gekookte ham
2 hardgekookte eieren
1 1/2 dl mayonaise
peterselie
zout, peper
cognac
1 sjalotje
citroensap
worcestershiresaus

Kook de asperges en snijd ze in kleine stukjes.
Snijd de ham in kleine sliertjes.
Schil het sjalotje en hak het zeer fijn.
Hak wat peterselie fijn.
Meng 3/4 van de ham door de asperges.
Roer de mayonaise en de zure room door elkaar en meng er het sjalotje, de gehakte peterselie en wat citroensap door.
Breng de saus op smaak met zout, peper, worcestershiresaus en een scheutje cognac.
Leg het asperge-hammengsel in de cocktailglazen, schenk er wat saus over en versier de cocktail met de rest van de ham en een paar achtergehouden aspergepunten.
Snijd de hardgekookte eieren in 6 partjes.
Leg 3 partjes op een cocktail en bestrooi die tenslotte nog met wat peterselie.
Serveer er vers stokbrood bij.

Gebakken ham met honing
Bak per persoon een plak gekookte boerenham van 1 1/2 cm dik in een koekepan in weinig boter aan beide kanten in ± 15 minuten bruin.
Verwarm de grill voor.
Roer een papje van 1 eetlepel mosterd en 4 eetlepels maple-sirup (ahornsiroop), golden sirup of honing.
Leg de hamplakken op het ovenrooster en bestrijk ze dik met het mosterd-stroopmengsel.
Schuif het rooster op de derde richel onder de grill en rooster de ham 10 minuten, zonder dat het gaat branden.

Dadels met Brie en Ardennerham
15 verse dadels
± 150 gr Brie
2 dunne plakken Ardennerham
toefjes peterselie
versgemalen peper

Halveer de dadels en verwijder de pit.
Snijd de Brie in staafjes van ± 5 x 1 x 1 cm.
Snijd de ham in lange reepjes van 1 cm breed en wikkel die om de kaasstaafjes.
Leg de kaasstaafjes in de dadels en garneer ze met een toefje peterselie.
Strooi er naar smaak zwarte peper over.

Ei in ham met portgelei
(6 personen)

2 eetlepels witte wijnazijn
6 eieren (nummer 2)
3 3/4 dl runderbouillon
10 blaadjes witte gelatine (of 20 gr poedergelatine)
1 1/4 dl port
2 tomaten
200 g plakjes gekookte boerenham
6 takjes dragon

Breng in een pan 1 liter water met de azijn tegen de kook aan en pocheer hierin de eieren ± 4 minuten.

Schep de eieren voorzichtig uit de pan en laat ze op een theedoek afkoelen.

Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water.

Verwarm in een steelpan de bouillon.

Knijp de gelatine uit en los die van het vuur af in de bouillon op.

Roer de port erdoor en laat het mengsel tot iets lobbijg afkoelen (in een bak met ijswater).

Snijd de tomaten in 6 plakjes en de ham in dunne reepjes.

Leg op de bodem van 6 kommetjes (inh. 1/4 liter) een plakje tomaat, bedek dit met ham, knip de dragon erboven fijn, leg de ui erop, schenk het gelatinemengsel erover en laat het in de koelkast minstens 1 uur opstijven.

Gemarineerde mandarijnen met kipfilet

4 mandarijnen

4 eetlepels olie

2 eetlepels (frambozen)azijn

1 theelepel tijm

zout, peper

8 sneetjes witbrood

8 plakjes kipfilet (vleeswaren, ± 100 gr)

8 sprietjes bieslook

1 bakje tuinkers

keukenpapier

uitsteekvormpje of glas (doorsnede ± 5 cm)

Pel de mandarijnen en snijd elke vrucht overdwars in 4 mooie plakken.

Leg de mandarijnplakken voorzichtig op een platte schaal.

Roer in een kommetje de olie, azijn en tijm tot een marinade en breng de marinade op smaak met zout en peper.

Sprenkel de marinade over de mandarijnplakken en laat ze afgedekt ± 30 minuten staan.

Laat de mandarijnplakjes op keukenpapier uitlekken (bewaar de marinade).

Snijd de korsten van het brood en rooster het brood.

Steek uit de sneetjes brood (met een uitsteekvormpje) 8 rondjes.

Halveer de plakjes kipfilet en klap elk half plakje dubbel. Knip de bieslooksprietjes elk in 3 stukken.

Leg op elk broodrondje achtereenvolgens 1 plakje kipfilet, 1 plakje mandarijn, 1 plakje kipfilet en 1 plakje mandarijn.

Knip de tuinkers van het bedje en verdeel die over vier bordjes.

Besprenkel met de marinade.

Leg op elk bordje 2 mandarijnbroodjes en garneer met bieslook.

Kipfilet met gemarineerde courgette

1 citroen

3 eetlepels hazelnootolie

1 teentje knoflook

zout, peper

12 hazelnoten

1 courgette

1 eetlepel olie

3 takjes peterselie

8 plakjes gebraden kipfilet met kruiden

Boen de citroen onder koud water goed schoon, droog hem af en rasp er boven een kom de schil af.

Pers de helft van de citroen uit (de andere helft wordt niet gebruikt).

Klop de hazelnootolie, de citroenrasp en 2 eetlepels citroensap tot een dressing.

Pel de knoflook, pers hem erboven uit en breng op smaak met zout en peper (= marinade).

Hak de hazelnoten fijn en rooster ze in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag bruin.

Was de courgette, snijd de kapjes eraf en snijd hem in 20 plakken.

Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de courgetteplakken in 3 minuten bruin; keer ze halverwege.

Leg de courgetteplakken in een lage schaal, schenk de marinade erover en knip de peterselie erboven fijn.

Laat de courgetteplakken afkoelen en zet ze in de afgesloten schaal 1 uur in de koelkast.

Leg op 4 borden elk 2 plakjes courgette.

Klop een plakje kipfilet dubbel en leg het op de courgette.

Leg hierop weer 2 plakjes courgette en 1 plakje kipfilet en leg er als laatste 2 plakjes courgette op.

Druppel de overgebleven marinade rond de stapeltjes en strooi er de gehakte hazelnoten over.

Gerookte kipfilet met ananasshutney

1 blikje ananasstukjes

1 bosuitje

1 kleine citroen

1 eetlepel suiker

zout, peper

1 theelepel koriander

1 theelepel sambal oelek

2 eetlepels gemalen kokos

1 gerookte kipfilet van 125 gr

toastjes of sneetjes geroosterd (bruin) stokbrood

Laat de ananasstukjes in een zeef boven een kom uitlekken en bewaar het sap.

Snijd de stukjes heel klein.

Maak de bosuitje schoon, snipper het witte deel en snijd het groene deel in ringetjes.

Halveer de citroen en pers hem uit.

Breng in een pan het ananassap, het citroensap, de suiker, zout, peper, de koriander, de sambal en de bosuisnippers aan de kook en laat dit onafgedekt ± 3 koken.

Meng er van het vuur af de ananasstukjes en de kokos door en laat het mengsel ± 30 minuten afkoelen.

Roer de bosuiringetjes door het mengsel roeren (= ananasshutney).

Snijd de kipfilet in 16 stukjes, leg die op de toastjes of het stokbrood en schep de ananasshutney erop.

Gevuld ananasvoorafje met druiven

2 stukken ananas op sap (blik)

10 walnoten

150-200 gr kleine druiven

1 eetlepel geknipte bieslook

2 theelepels gehakte peterselie

2 eetlepels mayonaise

1/2 krop rode sla

1 gesnipperde kleine rode ui

2 theelepels kappertjes

2 dl droge witte wijn

100 gr kipfilet

6 champignons

1 kippenbouillontablet

1 teentje knoflook

Kook de fijngesneden kipfilet en de champignons 2 dagen van tevoren in de wijn met het bouillontablet en het uitgeknepen teentje knoflook in ± 15 minuten gaar.

Laat dit afkoelen en laat het dan 2 dagen in de koelkast in de wijn staan.

Was de blaadjes sla, dep ze droog en leg ze op 4 schoteltjes.

**Halveer de stukken ananas en leg die, als ze zijn uitgelekt, op de sla.
Laat het kip-champignonmengsel uitlekken.
Hak 6 walnoten fijn.
Halveer en ontpit de druiven.
Meng alles door de mayonaise en voeg naar smaak peper toe.
Scheep alles in de ananashelften en garneer met de resterende gehalveerde walnoot.**

Sla-variatie met kipblokjes

**Ijsbergsla
veldsla
waterkers
rode krulsla
500 gr kipfilet
2 eetlepels olijfolie
6 eetlepels mayonaise
het sap van 1/2 citroen
1 knoflookteentje**

**was de slasoorten en snijd de grote bladeren klein.
Meng de blaadjes en verdeel ze over 4 borden.
Snijd de kipfilet in blokjes, bak die in de olijfolie bruin en verdeel ze over de borden.
Meng de mayonaise met het citroensap en pers er het knoflookteentje over uit.
Roer goed en overgiet er de sla mee.
Dien op met dikke schijven tomaat en knoflooktoastjes.**

Carpaccio met rettich

**Leg 300 gr rauwe ossenhaas 30 minuten in de diepvries.
Klop tussen een dressing van 2 eetlepels wijnazijn, 1 dl olijfolie, 1 eetlepel grove mosterd, 1 mespuntje suiker, peper en zout.
Snijd 5 blaadjes ijsbergsla in heel dunne reepjes.
Schil een stuk rettich van ± 10 cm en rasp dat fijn.
Pel 1 rode ui en snijd hem in dunne ringen.
Snijd het vlees met een scherp mes dwars op de draad in heel dunne plakjes.
Verdeel de sla, het vlees en de uiringen over 4 borden, schenk de dressing erover en garneer met plukjes rettich, 2 eetlepels kappertjes en schilfers dun geschaafde Parmezaanse kaas.**

Courgettecarpaccio met Parmaham en gravad lax

**500 gr courgette
60 gr pijnboompitten
40 gr gedroogde tomaten op olie
3-4 takjes basilicum
100 gr Parmaham in flinterdunne plakjes
1 theelepel citroensap
zout, versgemalen zwarte peper
40 gr verse Parmezaanse kaas aan een stukje
1 limoen
2 eetlepels koudgeperste olijfolie
1 bosje dille
150 gr gravad lax**

**Was de courgette en snijd er de uiteinden af.
Snijd de groente met een scherp mes in de lengte in flinterdunne plakken, dek ze met een vochtige doek af en zet ze opzij.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekepan goudbruin.
Snijd voor de hamvariant de uitgelekte tomaten in flinterdunne reepjes.
Ris de basilicumblaadjes van de steeltjes.
Snijd elk plakje ham in de lengte middendoor.
Meng 2 eetlepels van de tomatenolie zorgvuldig door het citroensap en kruid deze marinade met zout.
Beleg telkens een courgetteplakje met een plak Parmaham en 3-4 blaadjes basilicum.
Leg er het volgende courgetteplakje zodanig op dat de ham slechts voor de helft is bedekt.**

Schik zo alle courgette- en hamplakken op een grote schotel, ga er met de pepermolen over en bestrooi de carpaccio met reepjes tomaat en de helft van de pijnboompitten. Schaaf de Parmezaanse kaas.

Rasp voor de zalmvariant de helft van de limoenschil fijn en pers het sap uit.

Vermeng de olie met 2 theelepels limoensap, de geraspte schil en wat zout.

Hak de helft van de dille fijn en roer de kruiden door de marinade.

Schik de courgette- en zalmplakjes samen met de achtergehouden dille dakpansgewijs op dezelfde schotel, ga er met de pepermolen over en bestrooi met de rest van de pijnboompitten.

Roer de tomatenolie goed door elkaar en giet deze gelijkmatig over de hamcarpaccio.

Roer de olijfoliemarinade goed door elkaar en giet deze gelijkmatig over de zalmcarpaccio.

Dek de schotel af met plastic vershoudfolie en laat de carpaccio zo 30 minuten trekken.

Bestrooi de hamcarpaccio voor het opdienen met het Parmezaanschaafsel.

Carpaccio met champignons

300 gr ossenhaas aan een stuk

1 grote citroen

1 dl olijfolie extra virgine

100 gr kastanjechampignons

100 gr verse Parmezaanse kaas aan een stukje

zout, witte peper

4 blaadjes basilicum

Leg de ossenhaas in plasticfolie ± 1 uur in de diepvries.

Pers de citroen uit.

Snijd het halfbevroren vlees met een scherp mes in dunne plakjes.

Rangschik de plakjes op een schaal en besprenkel ze met 2 eetlepels citroensap en 4 eetlepels olijfolie.

Zet dit minstens 15 minuten in de koelkast.

Snijd de champignons in plakjes, schaf de Parmezaanse kaas in plakjes en verdeel de champignons en de kaas over het vlees.

Strooi er zout en peper over en sprenkel er de rest van het citroensap en de olie over.

Snijd de basilicum in reepjes en garneer er het vlees mee.

Carpaccio van rookvlees met champignons

(2 personen)

2 bosuitjes

100 gr champignons

75 gr iets dikker gesneden licht gezouten rookvlees

1 eetlepel kappertjes

1 theelepel olijfolie

versgemalen peper

50 gr zeer dun gesneden oude of Parmezaanse kaas

Snijd de bosuitjes (ook het groen) in smalle ringen.

Maak de champignons schoon en snijd ze in heel dunne plakjes.

Verdeel het rookvlees over 2 grote borden, strooi de plakjes champignon, de uiringetjes en de kappertjes erover en besprenkel het geheel met olijfolie.

Maak er wat peper over en leg hier en daar een plakje kaas.

Oosterse ossenhaas met taugésalade

300 gr ossenhaas

1 dl ketjap

14 gr zout

1/2 ragfijn gesnipperde ui

1 1/2 theelepel sambal

1/2 uitgeperste citroen

voor de salade:

taugé

juliënne gesneden ui

dressing met frambozenazijn

Vermeng de ketjap met het zout, de ui, de sambal en het citroensap en marineer de ossenhaas hierin 18 uur.

Rol het vlees in plasticfolie strak op en laat het, om het goed te kunnen snijden, licht invriezen.

Blancheer de ui en meng hem met de gewassen taugé en de dressing.

Breng op smaak met zout en peper.

Leg de taugésalade als een klein bergje midden op het bord en leg er de dun gesneden ossenhaas omheen.

Gegrilde carpaccio van ossenhaas met tijmpesto (8 personen)

1 kg ossenhaas

zeezout, peper

4 eetlepels verse tijm

het sap van 1/2 citroen

1 dl olijfolie

50 gr pijnboompitten

50 gr Parmezaanse kaas

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Wrijf de ossenhaas in met peper en zout en grilleer het vlees onder voortdurend omdraaien (let op dat de ossenhaas zo rauw mogelijk blijft!).

Laat het vlees rusten terwijl u de tijmpesto maakt.

Meng de kruiden, het zout, het citroensap, de pijnboompitten en de Parmezaanse kaas met een mixer.

Voeg de olijfolie langzaam toe en breng de pesto met peper op smaak.

Snijd het vlees in zo dun mogelijke plakjes en verdeel die over de borden.

Lepel er de pesto over en besprenkel eventueel met wat citroensap en extra olijfolie.

Dit gerecht is helemaal af als u er een frisse salade bij serveert.

Carpaccio van rosbeef (6 personen)

5 eetlepels olijfolie

2 eetlepels (dragon)azijn

2 eetlepels citroensap

1 theelepel Franse mosterd

1 theelepel vloeibare honing

1 teentje knoflook

zout naar smaak

4 takjes peterselie

1 avocado

1 bakje alfalfa

250 gr rosbeef in plakjes

3 theelepels kappertjes

zwarte versgemalen peper naar smaak

Klop in een kommetje de olie, azijn, de 1 eetlepel citroensap, de mosterd en de honing tot een vinaigrette.

Pel de knoflook pellen, pers die erboven uit en roer door.

Breng op smaak met zout.

Knip de peterselie boven een kopje fijn.

Schil de avocado, halveer hem en verwijder de pit.

Snijd de helften in de lengte in heel dunne plakken en besprenkel die met de rest van het citroensap.

Verdeel de alfalfa over 6 borden en spreid er de plakjes rosbeef en avocado afwisselend in waaiervorm over uit.

Klop de vinaigrette nogmaals goed en roer de kappertjes erdoor.

Sprenkel de vinaigrette over de rosbeef, bestrooi met peterselie en maal er Peper boven fijn.

Serveer met Italiaans stokbrood (= ciabatta).

Carpaccio met paddestoelen

300 gr zeer dun gesneden mager mals rundvlees (bijvoorbeeld ossenhaas of rosbief)

300 gr champignons in dunne plakken

zout, peper

5 eetlepels olijfolie

200 gr kerstomaatjes in vieren

100 gr gemengde sla (rucola en veldsla)

1 eetlepel citroensap

zout, versgemalen peper

een ingevette ovenvaste schaal

Verwarm de oven voor op 220°C.

Leg het vlees op een schaal en verdeel de champignons erover.

Bestrooi met zout en peper en besprenkel met 2 eetlepels olie.

Zet de schaal 2-3 minuten in oven.

Verdeel het vlees en de champignons over 4 borden en schik de tomaat en de sla erop.

Klop een dressing van het citroensap, 3 eetlepels olie, zout en peper en schenk deze dressing over de carpaccio.

Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

1 fijngehakt teentje knoflook

1 dl olijfolie

250 gr ossenhaas

2 eetlepels pijnboompitten

100 gr rucola (raketkruid) of waterkers

2 eetlepels kappertjes (potje)

125 gr Parmezaanse kaas aan een stukje

Meng de knoflook met de olie.

Leg de ossenhaas een paar minuten in de diepvries en snijd het vlees vervolgens in heel dunne plakken.

Leg ze eventueel tussen plasticfolie en plet ze voorzichtig door er met een deegrol op te slaan.

Bestrijk de borden met de knoflookolie en schik de plakken ossenhaas op de borden.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudgeel.

Schik de rucola midden op de ossenhaas en garneer met de pijnboompitten en de kappertjes.

Schaaf er aan tafel kaas over.

Carpaccio van kalfsbiefstuk

300 gr kalfskogelbiefstuk

250 gr haricots verts

250 gr gemengde paddestoelen, bijvoorbeeld oesterzwammen, kastanjechampignons, trompettes des morts

4 eetlepels olie

2 teentjes knoflook

1 eetlepel balsamicoazijn

zout, peper

Verhit 2 eetlepels olie en bak het vlees op hoog vuur in ± 6 minuten rondom bruin.

Laat het ± 1 Uur afkoelen en leg het dan ± 2 uur in de vriezer.

Haal het uit de vriezer, snijd het in plakjes en verdeel die over 4 borden.

Kook de haricots verts 3-5 minuten in ruim kokend water met zout, spoel ze onder koud water af en laat ze uitlekken.

Snijd de paddestoelen in reepjes.

Verhit de rest van de olie in een ruime koekenpan, pers de knoflook erboven uit, doe de paddestoelen erbij en bak ze 5-10 minuten tot het vocht is verdampt.

Voeg de azijn toe, laat die even verdampen en breng op smaak met zout en peper.

Schenk de saus over het vlees.

Struisvogelcarpaccio met kool-anijssalade

300 gr struisvogel

zout

gemalen koriander

**gemalen anijszaad
knoflookolie**

voor de salade:

**1/2 julienne gesneden witte kool
1 julienne gesneden ui
2 theelepels anijszaad
125 gr suiker
2 1/2 dl witte wijnazijn
12 cl maïsolie
12 cl water
zout, peper**

**Zout de struisvogel en smeer het vlees in met de specerijen.
Verpak het en laat het 1 uur in de koelkast liggen om de smaak er e laten intrekken.
Laat een grillpan of gewone pan goed heet worden en schroeï de struisvogel 1 minuut aan alle kanten snel dicht.
Smeer het vlees direct daarna met knoflookolie in, verpak het goed en koel het in ijswater.
Laat het vlees, alvorens het te snijden, licht aanvriezen.
Verhit de azijn, het water, de suiker, het anijszaad en de knoflookolie, giet dit over de gesneden kool en ui en breng op smaak met zout en peper.
Verdeel de kool-anijssalade over de borden en bedek deze met de dun gesneden struisvogel.**

**Gerookte lamsscarpaccio
400 gr gerookt lamsvlees
1 borrelglas Highland Speyside maltwhisky (bijv. Strathisla)
1 eetlepel heidehoning
12 duindoornbesjes of 4 groene olijven
zout, peper
1 kleine ui
(Texelse) schapenkaas
olijfolie
azijn**

**Vries het vlees licht aan, snijd het in flinterdunne plakjes en verdeel die over 4 borden.
Verwarm de whisky met de honing in een steelpan, voeg de duindoornbesjes toe en verwarm ze 3 minuten mee.
(Als u geen duindoornbesjes kunt krijgen, kunt u als alternatief kleingesneden groene olijven gebruiken).
Strooi wat zout en peper over het vlees.
Snipper de ui en snijd de kaas in kleine blokjes.
Strooi de ui, de kaas en de duindoornbesjes (of olijven) over het vlees en garneer met een takje basilicum.
Serveer er de olijfolie en azijn apart bij.**

**Eendcarpaccio met pesto
400 gr eendenfilet
50 gr pesto
1/2 citroen
7 eetlepels olijfolie
2 eetlepels Parmezaanse kaas
zout, peper**

**Roer de pesto in het sap van de citroen en de olijfolie los.
Haal het vel van de eendenfilet en bak de filet naar eigen smaak gaar.
Voeg naar smaak peper en zout toe en laat de filet in de pestosaus afkoelen.
Snijd van de eendenfilet grote, zeer dunne plakjes, leg die op een bord en druppel er de pestosaus over.
Serveer de Parmezaanse kaas er apart bij.**

**Koude kalfsfricandeau met kruidenvinaigrette
(8-10 personen)**

2 uien
1 1/2 kg kalbsfricandeau
zout, peper
1/8 liter olie
2 eieren
1 bosje peterselie
1 bosje bieslook
5 eetlepels witte wijnazijn

Pel de uien en snijd ze in vieren.
Wrijf het vlees in met zout en peper en schroei het in 6 eetlepels olie rondom dicht.
Voeg de uien en 1/4 liter water toe en laat het vlees afgedekt in 60-70 minuten gaar worden.
Laat de kalbsfricandeau afkoelen.
Bewaar het braadvocht.
Kook de eieren hard.
Neem de peterselie van de stelen en hak hem.
Snijd de bieslook fijn.
Zeef 1/4 liter braadvocht, breng op smaak met azijn, zout, peper en de kruiden en klop hier de olie door.
Pel en hak de eieren.
Snijd het koude vlees in plakken, serveer die met de kruidenvinaigrette en bestrooi ze met de gehakte eieren.

Gevulde avocado's I
2 rijpe avocado's
1 blik mandarijnen
100 gr kipfilet
1 citroen
2 eetlepels mayonaise
3 eetlepels yoghurt
2 eetlepels tomatenketchup
peper, zout, paprikapoeder en koffieroom

Snijd de avocado's doormidden en lepel het vruchtvlees eruit.
Doe de stukjes vruchtvlees in een kom en besprenkel ze met citroensap. Voeg de mandarijnen bij het vruchtvlees en zet dit in de koelkast (bewaar wat mandarijnen voor de garnering).
Bak in een koekepan met een beetje boter de kipfilet in 10 minuten gaar.
Maak intussen een saus van de mayonaise, yoghurt, tomatenketchup en voeg naar smaak peper, zout, paprikapoeder en wat citroensap toe.
Snijd de kipfilet in kleine blokjes en laat deze afkoelen.
Vermeng het, zodra dit is afgekoeld met het vruchtvlees en de mandarijnen.
Leg de uitgeholde avocado's op een bord en vul deze met dit mengsel.
Giet wat van de saus over de vier gevulde avocado's en garneer het geheel af met een blaadje sla en wat mandarijnen.
Zet het geheel in de koelkast voordat u het gaat serveren.

Tip: In plaats van kipfilet kunt u ook garnalen gebruiken.

Gevulde avocado's II
1 rode ui
2 eetlepels olie
het sap van 2 citroenen
1 theelepel basilicum
100 gr kleine champignons
100 gr Hollandse garnalen
2 avocado's
4 cocktailtomaten

Snipper de ui heel fijn en schep hem met de olie, het citroensap en de basilicum om.
Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes.
Schep ze met de garnalen door het sausje en zet het koel weg.

Snijd de avocado's doormidden, haal de pit eruit en schep het vruchtvlees uit de helften. Schep het vruchtvlees met citroensap om en wrijf ook de lege schillen met citroensap in. Pureer het avocadovruchtvlees en breng het met zout en peper op smaak. Snijd de tomaatjes in vieren. Laat de salade uitlekken en schep de tomaatjes erbij. Vul de avocadoschillen met het avocadovruchtvlees en de salade.

Avocadodip

vermeng 1 gepureerde avocado met 50 gr zachte geitenkaas, 1 eetlepel citroensap, 2 eetlepels gehakte peterselie, peper en zout.

Gevulde avocado met krab (2 personen)

**1 citroen
1 rijpe avocado
1 blikje krab
2 eetlepels zure room
6 takjes dille
zout, peper**

Halveer de citroen en pers 1 helft uit. Snijd van de andere helft 2 plakjes en halveer deze. Halveer de avocado en verwijder de pit. Lepel het vruchtvlees eruit en prak het fijn. Houd enkele mooie stukjes krab apart en meng de rest van de krab met 1/2 eetlepel citroensap, de zure room en de geprakte avocado. Knip er 4 takjes dille boven fijn en breng het mengsel op smaak met citroensap, zout en peper. Doe het krabmengsel in de uitgeholde avocadohelften en zet ze op 2 bordjes. Garneer ze met de stukjes krab, plakjes citroen en takjes dille. Geef er geroosterd brood bij.

**Avocado's met krab
1/2 avocado per persoon
krabvlees
cocktailsaus
sla of cressonette
het sap van een 1/2 citroen
peterselie
gekookt ei**

Snijd de avocado's overlangs doormidden, verwijder de pit en schep het vruchtvlees eruit. Snijd het in stukjes en doe die in een mengkom. Besprenkel met citroensap en voeg het krabvlees toe. Leg een blad sla in de halve avocado's en vul ze met het mengsel. Overgiet de avocado's met wat cocktailsaus en versier met een takje peterselie en een stukje hardgekookt ei.

Avocado met tomaat en kerrievinaigrette (2 personen)

**1 klein sjalotje
3 eetlepels olie
1/2 eetlepel kerriepoeder
1 tomaat
1 eetlepel azijn
1 theelepel (dragon)mosterd
zout, peper
5 sprietjes bieslook
1 avocado**

Pel en snipper het sjalotje.

Verhit in een steelpan 1 eetlepel olie en fruit het sjalotje met het kerriepoeder.
Halveer de tomaat, schep het vocht met de pitjes eruit en wrijf dit boven het kerriemengsel door een zeef.
Klop de azijn, de mosterd en de rest van de olie erdoor.
Knip de bieslook boven het sausje fijn en roer het erdoor.
Breng het sausje op smaak met zout en peper.
Snijd het vruchtvlees van de tomaat in blokjes.
Halveer de avocado en verwijder de pit.
Zet de avocadohelften op 2 bordjes, schenk de kerrievinaigrette in de holten en strooi de tomaatblokjes erin.

Avocado met garnalen en bieslookmayonaise

1 eierdooier
zout, peper
1 mespunt mosterd
± 3 eetlepels citroensap
1 1/2 dl olie
2 eetlepels fijngeknipte bieslook
200 gr gepelde Noorse garnalen
1 bosui
2 rijpe, stevige avocado's

Roer de eierdooier, 1 mespunt zout, 1 mespunt peper en de mosterd door elkaar en voeg al roerend 2 eetlepels citroensap toe.
Voeg, al kloppend met een (staaf)mixer, beetje bij beetje de olie toe.
Begin druppelsgewijs en, als het mengsel gaat binden, kunt u de olie in een dun straaltje toevoegen.
Roer er 3/4 van de bieslook door en breng de mayonaise op smaak met zout, peper en citroensap.
Spoel de garnalen onder koud stromend water af en laat ze uitlekken.
Maak de bosui schoon, snijd hem in dunne ringen en schep die door de garnalen.
Halveer de avocado's, haal de pitten eruit en besprenkel het vruchtvlees met citroensap.
Vul de avocado's met de garnalen.
Schep op elke avocado ± 1 eetlepel bieslookmayonaise en strooi er de rest van de bieslook over.
Lekker met geroosterd brood.

Avocado-kaasmousse met pistachenootjes

1/2 rijpe avocado
2 eetlepels citroensap
125 gr verse kaas
4 theelepels bruine suiker
4 eetlepels ahornstroop
1 eetlepel pistachenootjes
1 paar blaadjes verse munt

Schil de avocado en pureer het vruchtvlees met de mixer.
Roer er direct het citroensap door en klop er met een garde de verse kaas en de bruine suiker door.
Dek de kaasmassa af en zet hem 1 uur op een koel plekje.
Steek er met behulp van 2 theelepels nootjes uit en verdeel die over de borden (dompel de lepels tussen 2 nootjes door in heet water).
Bedruppel de avocado-kaasmousse met ahornstroop.
Hak de pistachenootjes grof en strooi ze over de mousse.
Garneer het gerecht met muntblaadjes.

Avocadocrème (15 toastjes)

3 rijpe avocado's
9 eetlepels vaste roomkwark
3 eetlepels roze grapefruitsap
zout, cayennepeper
grapefruitschil

15 ronde krokante toastjes
15 blaadjes verse marjolein

Prak de avocado's met het grapefruitsap en de kwark tot puree en breng die op smaak met zout, cayennepeper en wat geraspte grapefruitschil.
Spuut met behulp van een spuitzak toefjes avocadocrème op de toastjes en garneer met een sliertje grapefruitschil en een blaadje marjolein.

Avocadoring met garnalen
ring:
3 dl kippebouillon
18 gr poedergelatine
4 kleine avocado's
4 eetlepels mayonaise
4 eetlepels room
1/2 ui
4 eetlepels citroensap
een scheutje spinaziewater

Week het gelatinepoeder voor.
Verwarm de bouillon en roer er eerst het gelatinepoeder en daarna de gepureerde avocado en de mayonaise door.
Sla de room stijf, rasp de ui en roer ze samen met het citroensap en het spinaziewater door de bouillon.
Doe het mengsel in een ringvorm en zet die in de koelkast.

garnalen:
3 eetlepels olie
1/2 eetlepel citroensap
peper
300 gr garnalen
peterselie

Vermeng de olie met het citroensap, roer er de garnalen door, vul hiermee het midden van de ring en strooi er de peterselie over.
Serveer met toast en boter.

Avocado gevuld met komkommersalade
(2 personen)

1/4 komkommer
4 eetlepels sinaasappelsap
3 eetlepels mayonaise
1 theelepel fijngehakte dille
zout, cayennepeper
50 gr gepelde garnalen
1 rijpe avocado
2 sinaasappelpartjes
2 toefjes dille

Schil de komkommer en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1/2 cm.
Meng het sinaasappelsap met de mayonaise, de dille, zout en cayennepeper en roer er de garnalen en de stukjes komkommer door.
Halveer de avocado en verwijder de pit.
Zet de halve avocado's op 2 kleine bordjes en schep er de komkommersalade in en op.
Garneer met de plakjes sinaasappel en toefjes dille.
Lekker met warme toast.

Avocadomousse met zalm
Snijd 4 heel rijpe avocado's doormidden, verwijder de pitten en schep het vruchtvlees uit de schil zonder de schil te beschadigen.
Doe het vruchtvlees in een kom en mix het met het sap van 1 citroen en 100 gr gerookte zalm.

Voeg 150 gr verse kaas en 1 eetlepel room toe, kruid met peper en zout en mix tot het mengsel homogeen is.
Verdeel de mousse over de bewaarde avocadoschillen en versier met schijfjes citroen.
Garneer eventueel met blaadjes waterkers.

Avocado met pasta en zongedroogde tomaten
(2 personen)

50 gr vlindermacaroni
4 zongedroogde tomaten op olie
2 bosuitjes
1 eetlepel citroensap
1 mespunt suiker
1/2 theelepel Italiaanse keukenkruiden
zout, peper
1 rijpe avocado
2 blaadjes sla

Kook de macaroni gaar, giet ze af, spoel ze onder koud water en laat ze afkoelen.
Snijd de gedroogde tomaten in reepjes en de bosuitjes in smalle ringen.
Meng 1 eetlepel citroensap met de suiker, de Italiaanse kruiden, zout en peper.
Halveer de avocado, verwijder de pit en hol de avocadoschillen uit.
Snijd het vruchtvlees in stukjes en meng het met het citroenmengsel, de reepjes tomaat en de ringetjes bosui.
Schep er de vlindermacaroni en 3 eetlepels van de olie van de zongedroogde tomaten door en vul de halve avocadoschillen met dit mengsel.

Doesburgse avocado met kaas en noten
2 rijpe avocado's
een scheutje citroensap
125 gr geraspte oude kaas
1 eetlepel Doesburgse mosterd
3 eetlepels slagroom
75 gr gepelde walnoten
6 gevulde olijven
zout, peper, paprikapoeder

Halveer de avocado's in de lengte en verwijder de pitten.
Schep er, zonder de schil te beschadigen, het vruchtvlees uit en bedruppel dat met citroensap.
Pureer het vruchtvlees van de avocado's, de kaas, de mosterd, de slagroom en de grofgehakte noten in een foodprocessor.
Houd 4 halve noten achter voor de garnering.
Breng op smaak met zout en peper en eventueel nog wat mosterd.
Schep een bolletje van de mousse met een ijslepel in de uitgeholde avocadoschillen en spuit de resterende mousse met een spuitzak rond.
Garneer met plakjes gevulde olijf, de achtergehouden walnoten en wat paprikapoeder.
Serveer goed gekoeld met warme toast.

Avocadosalade
2 roze grapefruits
3 eetlepels olie
3 eetlepels sinaasappelsap
2 theelepels mosterd
wat paprikapoeder
zout
een flinke lepel groene peperkorrels of kappertjes (potje)
enkele blaadjes ijsbergsalade
2 stevige avocado's

Verdeel de grapefruits in partjes en verwijder de vliesjes zoveel mogelijk.
Vang het grapefruitsap op.
Klop de olie, het sinaasappelsap, de mosterd, het paprikapoeder en een klein beetje zout in een kommetje tot een sausje en roer daar de peperkorrels door.

Snijd de ijsbergsla in heel dunne sliertjes en zet die tot het gebruik afgedekt in de koelkast.

Verdeel de ijsbergsla voor het serveren over 4 borden.

Schil de avocado's, halveer ze, verwijder de pit, snijd elke helft in ± 6 plakken en besprenkel die met het grapefruitsap. Leg de avocado en de grapefruit om en om stervormig op de bordjes.

Klop het sausje door en schep het over de salade.

Serveer direct met dunne toast.

Gevulde champignons I

Haal de stelen uit 12 grote champignons en leg de hoeden ± 5 minuten in water met citroensap.

Hak de stelen fijn en vermeng ze met 1 geperst teentje knoflook en 50 gr zachte geitenkaas.

Dep de hoeden droog en vul ze met het mengsel.

Bestrooi ze met tijm en peper en druppel er wat olijfolie over.

Zet ze onder de hete grill tot de kaas smelt en de champignons lichtbruin kleuren.

Garneer met kappertjes.

Geef er een glas witbier en een schijf citroen bij.

Gevulde champignons II

(12 stuks)

12 middelgrote champignons

1 eetlepel olie

1 1/2 eetlepel citroensap

1 eierdooier

1 teentje knoflook

1 theelepel geraspte citroenschil

1 theelepel tomatenpuree

peper, zout

1/8 liter olie

80 gr courgette

10 zwarte olijven

12 blaadjes basilicum

Borstel de champignons schoon en draai er de steeltjes uit.

Bak de hoedjes 1 minuut per kant in de hete olie, doe er 1 eetlepel citroensap bij en laat er de champignons even in sudderen.

Haal ze dan uit de vloeistof en laat ze uitlekken.

Pers het teentje knoflook door de knijper en vermeng het met de eierdooier, de rest van het citroensap en de geraspte schil, de tomatenpuree, peper en zout.

Klop er de olie door tot een mayonaise is ontstaan.

Snijd de helft van de champignonstelen, de courgette en de olijven in kleine stukjes, roer alles door de mayonaise, vul er de champignonhoedjes mee en garneer met basilicum.

Gevulde champignons III

(2 personen)

1 bakje grote champignons (250 gr)

50 gr gorgonzola

1 (witte) boterham

1 eetlepel (olijf)olie

1 takje tijm

zout, peper

(1/2 eetlepel (olijf)olie om in te vetten)

aluminiumfolie, keukenpapier

Veeg de champignons met keukenpapier schoon, snijd de steeltjes van de hoedjes los en hak de steeltjes fijn.

Meng de gorgonzola in een schaaltje door de steeltjes.

Verkruimel het brood boven het mengsel en meng het er met de olie door.

Ris de tijm boven het mengsel van het takje en breng het mengsel met zout en peper op smaak.

**Bestrooi de champignonhoedjes met zout en peper en vul ze met het mengsel.
Vet het aluminiumfolie in, zet de champignons er met de kop naar beneden op, pak ze tot een pakketje in en zet die tot gebruik in koelkast.
Rooster het pakketje ± 10 minuten op de hete barbecue.**

**Gevulde champignons IV
(16 stuks)**

**16 grote champignons
vers gezeefd citroensap van 1 citroen
4 eetlepels kikkererwten (blik)
1 eetlepel olijfolie
8 ansjovisrolletjes
75 gr verse roomkaas
40 gr gorgonzola
zout, versgemalen zwarte peper, paprikapoeder
1 takje verse dille**

**Veeg of borstel de champignons schoon, snijd de steeltjes eraf en leg de hoedjes 5 minuten in een kommetje met citroensap.
Pureer voor de ene vulling de kikkererwten, vermeng ze met de olijfolie, 1 eetlepel citroensap, zout en peper en roer dit tot een smeùige massa.
Roer voor de andere vulling de roomkaas met de gorgonzola los en breng op smaak met zout en peper.
Dep de champignonhoedjes met keukenpapier goed droog.
Vul er 8 met de erwtenpuree en garneer met een ansjovisrolletje.
Vul de overige 8 met het kaasmengsel, bestrooi met paprikapoeder en garneer met een takje dille.
Presenteer ze op een schaal.**

**Gevulde champignons V
6 grote champignons
citroensap
2 gesnipperde sjalotjes
1 uitgeperst teentje knoflook
2 plakjes tong, salami of ham in kleine snippers
1 ei
1 eetlepel geraspte kaas
zout, peper
fijngesneden peterselie**

**Veeg de champignons af, draai de stelen eruit, besprenkel de hoeden met citroensap en hak de stelen fijn.
Maak een mengsel van de rest van de ingrediënten en een deel van de stelen; gebruik zoveel van de stelen als nodig is om de hoeden te vullen (dit hangt af van de grootte van de hoeden).
Vul de champignonhoeden met het mengsel.
Zet de champignons op een plat bord (bedekt met keukenpapier) en laat ze in de magnetron op vol vermogen (750 Watt) 2-3 minuten garen (zodra de vulling beweegt, zijn ze goed).
Serveer de champignons op ronde toastjes.**

**Gevulde champignonhoeden
12 heel grote champignons
20 gr boter
100 gr ham
50 gr geraspte kaas
1/2 theelepel knoflookpoeder
zout, peper
peterselie**

**Snijd de steeltjes van de champignons, hak de steeltjes fijn, fruit ze in de boter en roer er de kleingesneden ham, de kaas en het knoflookpoeder door.
Voeg zo nodig nog wat zout en peper toe.**

Maak de champignonhoeden van binnen schoon door de lamellen er uit te krabben en vul ze met het ham-kaas-mengsel.

Schik de hoeden in een beboterde platte ovenschotel met de gevulde kant naar boven en zet ze onder de grill tot de inhoud in gekleurd.

Bestrooi ze voor het opdienen met wat peterselie.

Gevulde champignonhoedjes I

20 niet te kleine champignons

150 gr tahoe

2 eetlepels ketjap

verse bieslook

1 teentje knoflook

peper, zout

Verkruimel de tahoe en breng op smaak met de bieslook, de ketjap, de knoflook, peper en zout.

Breek de steeltjes van de champignons (ze worden verder niet gebruikt), vul de hoedjes met het tahoemengsel en leg op ieder hoedje een toefje peterselie.

Stoom de champignons in ± 15 minuten gaar.

Eet ze met toast en boter.

Gevulde champignonhoedjes II

12 niet te kleine champignons

50 gr kwark

1 stengel bleekselderij

25 gr geraspte kaas

paprikapoeder, peper, zout

Maak de champignons schoon en breek de steeltjes eruit (die worden niet meer gebruikt).

Kook de hoedjes in wat water of bouillon in ± 5 minuten gaar.

Maak de bleekselderij schoon en rasp hem fijn.

Meng dit met de geraspte kaas, het paprikapoeder en peper en zout door de kwark.

Schep in ieder hoedje wat van dit mengsel.

Kaas-champignons

(16 stuks)

16 champignons

100 gr boter

versgemalen witte peper

200 gr Gorgonzola

zout

2 eetlepels balsamicoazijn

4 eetlepels olijfolie

200 gr veldsla

1 bosje peterselie

Borstel de champignons schoon en verwijder de steeltjes.

Hak deze fijn en vermeng ze met 60 gr zachte boter en de kaas.

Breng op smaak met peper.

Kruid de champignonhoedjes met peper en zout en bak ze in de rest van de boter aan alle kanten goudbruin.

Vul ze met het kaasmengsel, zet ze onder de hete grill en laat de kaas in 3 minuten smelten.

Roer de olie door de azijn en kruid met wat zout.

Giet de vinaigrette over de gewassen veldsla en schik deze samen met de gevulde champignons op de borden.

Garneer met fijngehakte peterselie en serveer warm.

Gevulde paddestoelen

(10 stuks)

10 grote champignons

zout, peper
2 eetlepels olie
1 fijngesneden ui
1 rode paprika in kleine blokjes
100 gr fijngesneden ontpitte zwarte olijven
2 ontvelde vleestomaten in blokjes
2-3 eetlepels pesto
1 theelepel maïzena
2 geroosterde witte boterhammen
2 eetlepels fijngesneden basilicum
10 kleine takjes rozemarijn
een ingevette bakplaat

Draai de stelen uit de champignons en hak ze grof.

Bestrooi de hoedjes met zout en laat ze met de bolle kant naar boven ± 30 minuten in een zeef uitlekken.

Verhit de olie en bak de ui hierin ± 5 minuten.

Voeg de steeltjes, paprika's, olijven, tomaten, zout en peper toe en bak ze ± 5 minuten mee.

Meng de pesto met de maïzena en bind het tomatenmengsel hiermee.

dep de champignonhoeden met keukenpapier droog, leg ze op het bakblik en vul ze met het tomatenmengsel.

Verkruimel het brood, meng het met de basilicum, zout en peper en verdeel dit over de champignons.

Steek in elke champignon een takje rozemarijn.

Verwarm de oven voor op 200°C en bak de champignons ± 10 minuten in het midden van de oven.

Champignons gevuld met slakken
(2 personen)

1 klein teentje knoflook
50 gr zachte kruidenboter
5 sprietjes bieslook
1 eetlepel Parmezaanse kaas
12 grote champignons
1 blikje grote slakken (12 stuks)

Pers het teentje knoflook boven de kruidenboter uit, knip de bieslook erboven fijn en roer de Parmezaanse kaas erdoor.

Veeg de champignons schoon en verwijder de steeltjes.

Leg in elke champignon een slak en vul de champignons royaal op met kruidenboter.

Verwarm de oven voor op 225 °C.

Zet de champignons op 2 slakkenbordjes, zet deze in het midden van de oven en bak de champignons in ± 10 minuten gaar en bruin.

Serveer direct met stokbrood.

Reuzechampignons gevuld met tonijn
(2 personen)

1 blikje tonijn in olie (200 gr)
1 stukje ui
1 kleine appel
6 reuzechampignons
50 gr geraspte belegen kaas
4 eetlepels magere kwark
peper, zout
1 1/2 dl bouillon (van tablet)
stokbrood

Verwarm de oven voor op 200°C.

Laat de tonijn in een zeef uitlekken.

Snij het stukje ui fijn.

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de vrucht in stukjes.

Maak de champignons schoon.

Draai de stelen van de champignons voorzichtig uit de hoeden en snijd de stelen in stukjes.

Doe de tonijn in een kom en prak deze met een vork fijn.

Schep de ui, de appel, de stukjes champignonsteel, de geraspte kaas, de kwark, peper en zout door de tonijn en vul de champignonhoeden met dit mengsel.

Zet de gevulde reuzechampignons in een ovenschaal.

Schenk een laagje bouillon in de schaal en laat de champignons in de oven in ± 15 minuten gaar en lichtbruin van kleur worden.

Leg de gevulde champignons met behulp van een pannenkoekmes op 2 bordjes.

Lekker met geroosterde schijfjes stokbrood.

Kruidenwentelteefjes met gebakken champignons (2 personen)

1 bakje champignons

1 ei

2 dl melk

1 theelepel geraspte citroenschil

2 theelepels bouillonpoeder

1 theelepel Provençaalse kruiden

versgemalen peper

1 teentje knoflook

2 sneetjes bruin brood

40 gr boter

zout

1 eetlepel fijngeknipte bieslook

Snijd de champignons in plakjes.

Klop in een diep bord het ei met de melk, de citroenschil, het bouillonpoeder, de kruiden en de peper los en pers het teentje knoflook erboven uit.

Snijd de sneetjes brood diagonaal in vieren, wentel ze door het eimengsel en laat ze er 1 minuut in liggen.

Verhit 20 gr boter en bak de stukjes brood in ± 3 minuten bruin.

Leg ze op 2 borden en houd ze warm.

Verhit de rest van de boter in dezelfde koekepan en bak de champignons op hoog vuur in ± 3 minuten bruin.

Strooi er zout en peper over en schep ze over de wentelteefjes.

Strooi de bieslook erover.

Warme paddestoelenmousse (2 personen)

1 klein uitje

20 gr boter

1 eetlepel cognac

1 eetlepel bloem

6 eetlepels gevogeltefond of kippenbouillon

3/4 dl slagroom

1 ei

zout, peper, Nootmuskaat

100 gr verse paddestoelen (bijvoorbeeld cantharellen of shii-take)

Pel en snipper het uitje.

Was de paddestoelen en verwijder de harde steeltjes.

Bak het uitje met de paddestoelen 5 minuten op laag vuur in de helft van de boter.

Houd 2 mooie paddestoelen apart voor de garnering en pureer de rest tot een fijne mousse.

Verwarm de mousse met de rest van de boter op hoog vuur.

Voeg de cognac toe en laat het mengsel even bruisen.

Roer de bloem erdoor en vervolgens beetje bij beetje de fond en de slagroom en laat het mengsel 12 minuten zachtjes pruttelen.

Voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe.

Roer het losgeklopte ei erdoor en verdeel de mousse over 2 kleine vuurvaste schaaltes.

Dek de bakjes goed af en zet ze in een stoommandje boven een laag kokend water. Stoom ze met het deksel op de pan in ± 15 minuten gaar.

Vliegenzwammen

Kook eieren hard, halveer ze dwars (dus niet in de lengte) en zet één helft van een ei op een bordje, met de gesneden kant naar beneden. Dit is de steel van de paddestoel. Snijd een kleine tomatomaat doormidden en zet één tomaathelft met de platte kant op het ei (maak het ei eventueel wat platter door het bovenste gedeelte eraf te snijden). Zo vormt de tomaat de hoed van de paddestoel die op de vliegenzwam moet lijken.

Maak nu spikkels op de paddestoel.

Neem een tube mayonaise en spuit mooie stervormige dotjes op de paddestoelhoeden.

Serveer de vliegenzwammen als voorgerecht, samen met een aardappelsalade, rauwkost, of brood).

Reken op 1 'paddestoel' per persoon.

Eetbaar dennenbos

Boen stevige aardappelen onder stromend water met een borstel af.

Kook ze in de schil net gaar en snijd ze in grove blokken.

Leg de aardappelblokken met het vel naar boven op een schaal, leg op elk aardappelblok een theelepel crème fraîche en prik er dan met een priem of satéprikker een verticaal gat in.

Plaats een toefje peterselie met zijn stam in dit gat, zodat de peterselie overeind blijft staan en net op een boompje lijkt.

dit combineert leuk met de bovenstaande paddestoelen; vooral kinderen hebben er veel lol in dit te maken en daarna op te eten.

Gevulde chili's (magnetron)

1 blikje groene chilipepers (110 gr)

1/4 gele paprika

200 gr lamsgehakt

1 eetlepel tacokruiden

25 gr tortillachips

2 eetlepels koffieroom

voor de garnering:

enkele blaadjes ijsbergsla

1 tomaat

4 olijven

1-2 eetlepels geraspte kaas

Laat de chilipepers uitlekken.

Maak de paprika schoon en snijd hem in zeer kleine stukjes.

Verkruimel de tortillachips.

Maak het gehakt aan met de verkruimelde chips, de stukjes paprika, de tacokruiden en de koffieroom.

Snijd de chilipepers in de lengte voorzichtig open en vul ze met het gehaktmengsel.

Leg ze in een ovensafe schaal, verwarm ze afgedekt 5-6 minuten op 70% en laat ze kort nagaren.

Snijd intussen voor de garnering de tomaat in vieren, verwijder het zaad en het vocht en snijd het vruchtvlees in partjes.

Hak de olijven fijn.

Leg op elk bordje wat dunne reepjes ijsbergsla en verdeel de tomaat, de olijven en kaas daarover.

Snijd de pepers in dunne plakken en schik die op de borden.

Gevulde tortilla's

Snijd 100 gr gerookte kipfilet, 1 gele paprika, 1/2 avocado en 50 gr harde geitenkaas in reepjes en verdeel dit met 25 gr waterkers over 2 tortilla's.

Roer een pittig sausje van 2 eetlepels mayonaise, 2 eetlepels zure room, 1 fijngesneden rood pepertje, peper en zout en verdeel dit over de vulling.

Rol de tortilla's strak op, verpak ze in plasticfolie en leg ze koel weg.

Leg ze 10 minuten in de diepvries, snijd de tortilla's dan in schuine stukjes en laat die even op temperatuur komen.

Aubergines gevuld met kaas
2 lange aubergines
zout
olie
250 gr roomkaas of Mozzarella
4 eieren
3 eetlepels peterselie
gedroogd broodkruim

Snijd de aubergines in de lengte in schijven en snijd elke schijf in drieën.
besprenkel ze met zout en leg ze 30 minuten in een vergiet.
Spoel ze onder de kraan af en droog ze met keukenpapier.
Bak ze in de olie tot ze zacht en goudbruin zijn.
Haal ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Plet de kaas met een vork en voeg 2 geklopte eieren en de peterselie toe.
Meng alles goed.
Leg een beetje van dit mengsel op een schijf aubergine en leg er een andere schijf op, om een 'sandwich' te maken.
Ga zo verder.
Klop de resterende eieren.
Haal de auberginesandwiches door het eiernmengsel, bedek ze met broodkruim en bak ze in de olie goudbruin.
Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze heet.

Gevulde auberginerolletjes
2 aubergines
5 eetlepels (olijf)olie
zout, peper
100 gr gezouten cashewnoten
2 tomaten
150 gr gesneden jonge Leidse kaas
50 gr croûtons
1 eetlepel kappertjes
1 teentje knoflook
Bakpapier
Keukenmachine
ovenschaal

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Was de aubergines, snijd de uiteinden eraf en snijd de aubergines in de lengte in 8 plakken van ± 1/2 cm dik.
Snijd de rest in stukjes.
Leg de aubergineplakken op de bakplaat, bestrijk de plakken met 2 eetlepels olie en bestrooi ze met zout en peper.
Bak de aubergine boven in de oven in ± 15 minuten gaar.
Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in stukjes.
Maal de cashewnoten, 75 gr kaas, de croûtons, de kappertjes, de auberginestukjes en de tomaatstukjes in de keukenmachine fijn.
Pel het teentje knoflook en pers het erboven uit.
Voeg 2 eetlepels olie toe en meng het door elkaar.
Verdeel het mengsel over de aubergineplakken en rol ze op.
Vet de ovenschaal met de rest van de olie in, leg de auberginerolletjes erin en verdeel er de rest van de kaas over.
Laat de auberginerolletjes midden in de oven in ± 20 minuten gaar worden.
Garneer met blaadjes basilicum.

Gevulde ananas
1 verse ananas
4 eetlepels zure room

4 eetlepels mayonaise
1/2 theelepel kerriepoeder
enkele druppels citroensap
250 gr garnalen
75 gr hamblokjes
peper, zout
enkele blaadjes sla
enkele gepelde walnoten

Halveer de ananas in de lengte, snijd het vruchtvlees met een mesje uit de ananashelften, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Vermeng de zure room met de mayonaise, kerriepoeder en het citroensap. Schep de ananas, garnalen en ham door de saus. Breng de salade op smaak met zout en peper. Bewaar de salade en de ananashelften afzonderlijk in de koelkast. Schep vlak voor het serveren de salade in de ananashelften. Leg de gewassen slablaadjes op een schaal, zet de ananas daarop en garneer de salade met walnoten.

Gevulde eieren met zalm
1 blikje rode zalm (100 gr)
4 hardgekookte eieren
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel tomatenketchup
tabasco
paprikapoeder
peper, zout

Halveer de gepelde eieren, verwijder de dooiers en wrijf ze door een zeef. Ontdoe de rode zalm van ongerechtigheden en prak ze zeer fijn. Vermeng de zalm met de mayonaise, de tomatenketchup en de fijn gewreven eierdooiers. Breng op smaak met enkele druppels tabasco, peper, zout en paprikapoeder. Vul de halve eieren met dit mengsel en decoreer ze met toefjes peterselie en paprikapoeder.

Eieren gevuld met artisjoktapenade
(16 stuks)

8 eieren
1 blik artisjokhartjes (netto 400 gr)
1 teen knoflook
1 eetlepel crème fraîche
1 1/2 eetlepel fijngehakte verse peterselie
1/2 eetlepel fijngeknipte verse bieslook
zout, peper

Kook de eieren in ±a 10 minuten hard. Laat ze onder koud water schrikken, pel ze en laat ze afkoelen. Giet intussen de artisjokhartjes af en pel de knoflook. Pureer de artisjokhartjes met de knoflook met een staafmixer of in een keukenmachine. Roer de crème fraîche, de peterselie en de bieslook erdoor en breng de tapenade op smaak met zout en peper. Snijd de eieren doormidden en schep op elk half ei een beetje tapenade. De tapenade die overblijft, is in de koelkast nog 2 dagen houdbaar. Garneer eventueel met een takje peterselie of sprietjes bieslook.

Gevulde eitjes
Vorbereiden:
Kook de eieren 10 minuten, laat ze onder koud stromend water schrikken en pel ze.

Ei met zalmforel
6 eieren
1/2 pakje zalmforel

**3 eetlepels mayonaise
2 eetlepels citroensap
chilipoeder, zout, peper
wat imitatiekaviaar
takjes peterselie**

**Bereid de eieren voor en wip de dooier eruit.
Snijd de zalmforel in stukjes en roer ze door het dooiermengsel.
Roer er de mayonaise, het citroensap, 1 mespunt chilipoeder door en breng op smaak met zout en peper.
Doe het mengsel in een spuitzak en leg die tot het gebruik in de koelkast.
Versier met de 'kaviaar' en een takje peterselie.**

**Gorgonzola-eieren met stoneleeks
6 eieren
75 gr gorgonzola
2 eetlepels zure room
1 eetlepel sinaasappelsap
1/2 eetlepel majoraan
zout, versgemalen witte peper
5 stoneleeks
een spuitzak met wijde kartelmond**

**Bereid de eieren voor.
Snijd de gorgonzola in kleine stukjes en roer die door het dooiermengsel.
Meng de zure room, het sinaasappelsap en de majoraan erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Doe het mengsel in de spuitzak en zet die tot het gebruik in de koelkast.
Snijd de stoneleeks in dunne ringetjes en strooi die erover.**

**Pesto-eieren met spek
6 eieren
1 1/2 eetlepel pesto
2 eetlepels (olijf)olie
2 eetlepels gemalen Parmezaanse kaas
Versgemalen zwarte peper
4 plakjes ontbijtspek
4 blaadjes basilicum**

**Bereid de eieren voor, halveer ze en wip de dooiers eruit.
Roer de pesto, de olie en de kaas door het dooiermengsel en breng op smaak met peper.
Doe het mengsel in een spuitzak en zet die tot het gebruik koel weg.
Snijd het spek in dunne reepjes, bak die in een droge koekenpan in ± 3 minuten bruin en knapperig en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Snijd de basilicum in reepjes en versier de eieren daarmee.**

**Eierpotje met kaas
(2 personen)**

**80 gr kaas
2 eieren
1/2 dl slagroom
1 tomaat
1 teentje knoflook
20 sprietjes bieslook
10 gr boter**

**Snijd de kaas en de tomaat in blokjes.
Klop de eieren met de slagroom los en knip 14 sprietjes bieslook boven dit mengsel fijn.
Knijp de knoflook erboven uit en roer door.
Schep de kaas en de tomaat door het eiernmengsel.
Beboter 2 kleine soufflépotjes, verdeel er het eiernmengsel over en zet ze in een pannetje heet water.**

**Doe een deksel op de pan en zet hem op laag vuur. (Het water moet net onder de rand van de soufflépotjes blijven en mag niet koken).
Laat het eiermengsel in 15 minuten stijf worden.
Garneer de potjes met de overige sprietjes bieslook.**

**Gevulde eieren
(5 personen)**

**Kook 5 eieren in 10 minuten hard, laat ze afkoelen, pel en halveer ze.
Haal de dooiers eruit en prak die met 100 gr Gorgonzola en een bekertje zure room fijn.
Vul de eieren met dit mengsel en garneer met wat verse peterselie.
Zet de eieren, voor u ze serveert, een uurtje in de koelkast.**

**Gevulde tomaatjes
(12 stuks)**

**12 kleine tomaten
zout
1 blikje sardines (zonder vel of graten)
2 ansjovisfilets in olie
200 gr verse kaas
versgemalen peper
1 eetlepel limoensap
1 theelepel geraspte limoenschil
wat citroenmelisse**

**Snijd het kapje van de tomaten, hol ze uit, bestrooi ze met zout en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Laat de sardines uitlekken en pureer ze samen met de ansjovisfilets en de verse kaas met een mixer.
Breng op smaak met peper, zout, limoensap en -schil en doe de crème in een spuitzak.
Vul er de tomaatjes mee en garneer met blaadjes citroenmelisse.**

**Gevulde tomaatjes met zalm
12-16 tomaatjes
1 blikje zalm
1/2 potje zure room
citroensap
1 eetlepel tomatenketchup
peper, zout
1 eetlepel whisky**

**Was de tomaten en dep ze droog.
Snijd van de bolle kant van de tomaten het kapje en hol ze met een lepel uit.
Bewaar de tomaten in de koelkast.
Prak in een kommetje de zalm los en vermeng dit met de zure room, ketchup, zout, peper, citroensap en whisky.
Bewaar de zalm afgedekt in de koelkast.
Verdeel de zalm voor het opdienen over de tomaatjes.
Garneer met peterselie en zet er de kapjes weer op.**

**Gevulde kerstomaatjes met ansjovisrolletjes
(24 stuks)**

**2 eieren
1 eetlepel roomkaas
1 eetlepel boter
zout, peper
24 kerstomaatjes
24 ansjovisrolletjes (2 blikjes á 48 gr)
keukenpapier**

**Kook de eieren in ± 10 minuten hard.
Laat ze in koud water schrikken en laat ze afkoelen.**

Was de kerstomaatjes en snijd er met een scherp mes de kapjes af.
Hol de tomaatjes met een theelepel uit en laat ze omgekeerd op keukenpapier uitlekken.
Giet de ansjovisrolletjes af en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Pel en halveer de eieren, prak ze met een vork fijn en druk ze door een zeef.
Roer de boter en de roomkaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Vul de kerstomaatjes met de eimousse en leg de ansjovisrolletjes hierop. Bewaar ze tot het gebruik in de koelkast.

Tomaten gevuld met tonijn en kruidenmayonaise
4 vleestomaten
2 sjalotjes
1 blikje tonijn naturel (185 gr)
3 eetlepels mayonaise
2 eetlepels versgehakte groene kruiden (peterselie, bieslook, selderij)
peper
2 takjes peterselie
4 cocktailaugurkjes

Snijd de kapjes van de tomaten en hol ze uit.
Pel en snipper de sjalotjes.
Schip de vis met de gesnipperde sjalot door elkaar.
Roer een sausje van de mayonaise, de kruiden en wat peper.
Snijd de augurkjes waaiervormig in.
Vul de tomaten met het tonijnmengsel en schep de mayonaise erover.
Zet de kapjes er schuin op en garneer met een toefje peterselie en augurkjes.

Tomaten op verschillende manieren gevuld
8 tomaten
zout, versgemalen peper

Snijd het kapje van de tomaten, lepel het vruchtvlees eruit, hol de tomaten van binnen goed uit, strooi zout en peper in de tomaten en zet ze omgekeerd op een houten plank of bord, zodat het overtollige vocht eruit kan lopen.
Vul de tomaten vervolgens met onderstaande vullingen:

1. Maïsvulling
1/2 literblik maïskorrels, 1 gesnipperde ui, 2 eetlepels kruidenazijn, 3 eetlepels olijfolie, zout, versgemalen peper, 1/2 theelepel suiker

Laat de maïs uitlekken op een zeef. Maak een sausje van de ui, azijn, olie, zout, peper en suiker. Schenk dit over de maïskorrels en laat het 30 minuten intrekken. Vul de tomaten met dit mengsel.

2. Tonijnvulling
1 blikje tonijn in olie, 4 eetlepels citroensap, zout, versgemalen peper, 1/2 theelepel suiker, 1 eetlepel kappertjes, partjes citroen

Laat de tonijn uitlekken op een vergiet (bewaar de olie). Meng de olie met citroensap, zout, peper, suiker en de kappertjes. Verdeel de tonijn met een vork in kleinere stukjes. Schenk het sausje erover. Vul de tomaten met de tonijn. Garneer met een partje citroen.

3. Kaasvulling
250 gr Goudse kaas in blokjes, 2 eetlepels gesnipperde amandelen, 4 eetlepels zure room, zout, 1/2 theelepel paprikapoeder

Leg de blokjes kaas in een kom. Verwarm de amandelen in een droge koekepan. Roer goed, om verbranden te voorkomen. Druk de amandelen met een houten lepel fijn en meng ze door de kaasblokjes. Maak een sausje van zure room, zout en paprikapoeder. Schenk dit over de kaasblokjes. Meng alles zorgvuldig, laat even intrekken en vul de tomaten ermee.

4. Taugévulling
150 gr taugé, 1 eetlepel olie, 2 eetlepels kruidenazijn, 4 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel ketjap, zout, 1/2 theelepel paprikapoeder, 1/2 theelepel suiker

Was de taugé en laat hem uitlekken. Verwarm de olie in een pan en bak hierin de taugé onder geregeld omscheppen op hoog vuur. Laat hem vervolgens afkoelen. Maak een sausje van azijn, olie, ketjap, zout, paprikapoeder en suiker. Schenk dit over de taugé als deze nog enigszins warm is. Laat de taugé nu goed afkoelen en vul er de tomaten mee.

5. Hamvulling

250 gr in reepjes gesneden gekookte ham, 3 eetlepels mayonaise, 2 eetlepels slagroom, 2 eetlepels tomatenketchup, 1/2 theelepel mosterd, zout, versgemalen peper, 2 eetlepels gehakte peterselie

Maak van de mayonaise, slagroom, tomatenketchup, mosterd, zout, peper en de helft van de peterselie een sausje. Schep hier de reepjes ham door en laat het 30 minuten intrekken. Vul er dan de tomaten mee. Garneer met de rest van de gehakte peterselie.

6. Eivulling

4 hardgekookte eieren, 4 fijngesneden ansjovisfilets, 1 losgeklopte eierdooier, 2 eetlepels azijn, 1 eetlepel olie, zout, cayennepeper naar smaak, 1 eetlepel gehakte peterselie

Snijd de eieren in grove stukken. Maak een sausje van de ansjovisfilets, eierdooier, azijn, olie, zout, cayennepeper en peterselie. Meng dit alles met de stukjes ei en laat dit 30 minuten intrekken. Vul de tomaten met de eiersalade.

Gevulde tomaten (warm)

4 grote tomaten
25 gr gekookte ham, gehakt
1 theelepel gehakte ui
klontje boter
2 eetlepels broodkruim
1 theelepel gehakte peterselie
zout, peper
2 eetlepels geraspte kaas

Snijd het kapje van de tomaten en lepel de zaden en het vruchtvlees eruit.

Bewaar de kapjes en het vruchtvlees.

Bak de ham en ui 3 minuten in de boter.

Roer de overige ingrediënten en het tomatenmoes erdoor.

Vul hiermee de tomaten, zet het kapje erop en zet ze 10-15 minuten in de oven (200 gr).

Gevulde tomaten (koud)

450 gr tomaatjes
150 gr pâté
2 eetlepels zure room
2 eetlepels mierikswortel
peterselie

Snijd de kapjes van de tomaatjes, schep de inhoud eruit en laat ze ondersteboven uitlekken.

Roer de pâté, mierikswortel en room door elkaar en vul de tomaatjes hiermee.

Garneer met peterselie.

Zet ze een poosje in de koelkast.

Gevulde tomaten

2 middelgrote tomaten
zout
1 theelepel olijfolie
25 gr courgettes in stukjes
15 gr champignons in stukjes
2 eetlepels wortel in stukjes
2 eetlepels fijngesneden bosuitjes
1/2 gesnipperd teentje knoflook
1 eetlepel rode wijnazijn
60 gr gekookte, afgekoelde zilvervliesrijst

1/8 theelepel peper
2 theelepels fijngehakte verse peterselie

Voor de garnering:
takjes verse peterselie

Snijd de bovenkant van de tomaten, schep het vruchtvlees en de zaadjes eruit en bestrooi de binnenkant van de tomaten met zout.
Zet ze ondersteboven op een rooster en laat ze uitlekken.
Verhit de olie in een koekenpan en fruit de courgettes, champignons, wortel, bosuitjes en knoflook in ± 5 minuten beetgaar.
Schep de groenten in een kom (niet van aluminium, omdat azijn samen met aluminium kleur- en smaakveranderingen doet ontstaan).
Voeg 1/2 eetlepel wijnazijn toe en roer alles goed door elkaar.
Dek de kom af en zet hem ± 15 minuten in de koelkast.
Meng de rijst met de rest van de azijn en 1/8 theelepel zout en peper in een kom en voeg het groentemengsel en de peterselie toe.
Roer alles goed door elkaar, vul de uitgeholde tomaten met het mengsel en leg het 'hoedje' weer terug.
Garneer elke tomaat met een takje peterselie.

Gevulde tomaten
6 tomaten
3 eetlepels geklopte magere kwark
1 1/2 theelepel fijngehakte uien of bosui
1 1/2 theelepel paprika-zoetzuur

Snijd de kapjes van de tomaten en hol ze uit (de zaadjes en het vocht heeft u niet meer nodig).
Leg de uitgeholde tomaten ondersteboven op een vel keukenpapier en laat ze uitlekken.
Meng de overige ingrediënten in een kom en vul de tomaten met het mengsel; gebruik hiervoor een (slagroom)spruitzak met kartelmond.
Zet de tomaten op een schaal en dek ze tot het gebruik met huishoudfolie af.
Bewaar ze in de koelkast.

Gevulde tomaten
voor 6 personen
6 ontvelde middelgrote tomaten
zout
2 dikke plakken gekookte ham (± 150 gr)
2 eetlepels gekookte maïskorrels
2 eetlepels gekookte doperwtjes
2 eetlepels yogonaise
1 eetlepel fijngehakte peterselie
1 fijngehakte hardgekookt ei

Snijd de kapjes van de tomaten en hol ze uit.
Bestrooi de tomaten aan de binnenzijde met wat zout en zet ze omgekeerd op een stuk keukenpapier.
Snijd de ham in piepkleine blokjes, leg ze in een kom en voeg de maïskorrels en de doperwtjes toe.
Schep alles luchtig om.
Voeg de yogonaise toe, strooi er royaal peterselie over en schep alles nogmaals luchtig om.
Vul de tomaten met de hamsalade en strooi er het fijngehakte ei over.
Zet de tomaten op een met slabladeren bedekte schaal en schik er (bloemetjes van) radijs bij.

Gevulde tomaten met haring
2 haringen
1/4 komkommer
8 kleine stevige tomaten
2 eetlepels crème fraîche
1 eetlepel dille

peper

**Snijd het kapje van de tomaten, hol ze uit en bestrooi de binnenkant met peper.
Snijd de haringfilets in dunne reepjes.
Halveer de komkommer in de lengte en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes.
Meng de haring met de komkommer, de crème fraîche, de dille en peper en vul de tomaatjes met het mengsel.**

**Russisch ei
200 gr kabeljauwfilet
200 gr aardappelen
150 gr doperwten
150 gr worteltjes
100 gr garnalen
gehakte peterselie
zout en peper
mayonaise
remouladesaus
4 gekookte eieren**

**Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in lange smalle reepjes.
Kook ze in water met zout net gaar en laat ze na het afgieten afkoelen.
Kook de visfilet gaar in water met zout en peper met iets citroensap.
Snijd de worteltjes ook in lange smalle reepjes en vermeng ze dan met de doperwten.
Doe de helft van de garnalen erdoor.
Roer er een beetje mayonaise en zout en peper door.
Voeg nu de aardappelen toe aan de kleingesneden vis.
Maak van de salade en soort ondergrond op de borden, waarop de halve gekookte eieren worden gezet.
Scheep de remouladesaus over de eieren.
Garneer de salade met sla, ei, tomaat, komkommer, sardines, garnalen, worteltjes, doperwten en zilveruitjes.**

**Artisjokken met vinaigrette
Snijd de stengels van 4 artisjokken en kook ze in ruim water met zout en een scheutje citroensap in 40 minuten gaar (als de blaadjes er makkelijk kunnen worden uitgetrokken, zijn ze gaar).
Laat de artisjokken omgekeerd uitlekken en serveer ze warm of lauw.
Roer voor de vinaigrette 1 eetlepel vers citroensap uit zout, versgemalen peper en 1 theelepel Dijonmosterd, klof dit met 6 eetlepels olijfolie tot een glad sausje en verdeel dit over 4 kommetjes.
Zet de artisjokken op de borden met daarnaast een kommetje saus.
Trek steeds een blaadje uit de artisjok, doop het in de saus en hap het dikke gedeelte af.
Ga zo door tot alle blaadjes op zijn.
Verwijder het hooi, snijd de bodem in stukjes en doop die in de saus.**

**Gevulde artisjokken
(Dit voorgerecht smaakt heerlijk als u de gevulde artisjokken warm uit de oven opdient, maar ook koud zijn ze lekker, bijv. als onderdeel van een koud buffet).**

**Snijd van 4 artisjokken de steel en 1/3 van de bovenkant af.
Breng in een grote pan ruim water met 1/2 citroen en zout aan de kook en kook de artisjokken in ± 35 minuten gaar (de artisjok is gaar, als u de blaadjes er gemakkelijk uit kunt trekken).
Maak een mengsel van 2 sneetjes korstloos, verkruimeld oud witbrood, 1 eetlepel kappertjes, 100 gr geraspte Parmezaanse kaas, 2 eieren, 2 tomaten in blokjes, peper en zout.
Verwarm de oven voor op 200 °C.
Vouw de artisjokken open en verwijder met een lepel het hart.
Scheep het tomatenmengsel in de artisjokken en bestrooi de vulling met 1 eetlepel Parmezaanse kaas.
Zet de artisjokken in een ovenschaal en laat de vulling in ± 20 minuten helemaal gaar worden.
Garneer met peterselie.**

Artisjokken met kruidendip (2 personen)

**4 kleine artisjokken
1/2 citroen
zout
1 sjalotje
1 theelepel suiker
peper
2 eetlepels fijngehakte groene kruiden (dille, bieslook, peterselie)
1 theelepel Franse mosterd
3/4 dl yoghurt
2 eetlepels olijfolie**

Breek of snijd de stelen van de artisjokken.

Breng een flinke laag water met de halve citroen en 1 theelepel zout aan de kook, leg de artisjokken in het kokende water, leg er een bord op, zodat ze onder water blijven en kook ze in ± 25 minuten gaar (de artisjokken zijn gaar als u er gemakkelijk een blad kunt uittrekken).

Haal de artisjokken uit de pan en laat ze ondersteboven op een bord uitlekken.

Pel en snipper het sjalotje en meng het met de suiker, wat peper en zout, de groene kruiden, de mosterd, de yoghurt en de olijfolie.

Zet de lauwe of koude artisjokken op 2 borden en geef het dipsausje er apart bij.

Artisjokbodems met mayonaise en kalfshersenen

**± 400 gr kalfshersenen
1 eetlepel sherryazijn
1 laurierblaadje
1 takje tijm
1 citroen
4 artisjokken
5 eetlepels mayonaise
2 mespunten mosterd
4 zwarte olijven
1 bosuitje
3 eetlepels olijfolie
peper, zout**

Week de hersenen ± 4 uur in lichtgezouten water, ontvlies ze onder stromend water en verwijder eventuele botsplinters.

Pocheer de hersenen, samen met de helft van de sherryazijn, het laurierblaadje en het takje tijm ± 15 minuten in lichtgezouten water, giet ze af en laat ze uitlekken.

Was de citroen en snijd hem in stukken.

Breek de stengels van de artisjokken, wrijf het breekpunt in met wat citroensap en snijd de bovenste helft van de groene bladeren weg.

Kook de onderste artisjokhelften samen met de stukken citroen ± 45 minuten in lichtgezouten water gaar.

Laat de artisjokken uitlekken en wat afkoelen.

Trek er de bladeren uit en schraap het eetbare lipje met een lepel af.

Meng de artisjokpuree en eenzelfde hoeveelheid kleingesneden hersenen samen door de mayonaise en breng op smaak met een mespunt mosterd.

Verwijder het hooi van de artisjokbodems en spoel de bodems af.

Maak de onderkant effen, zodat ze mooi rechtop blijven staan, vul ze met de mayonaisebereiding en zet er een olijf op.

Snijd de rest van de hersenen in blokjes.

Snipper het bosuitje fijn en meng dit door de olijfolie.

Voeg er de rest van de sherryazijn en een mespunt mosterd aan toe en breng op smaak met peper en zout.

Meng alles goed door elkaar en roer er tenslotte de hersenblokjes door.

Schep deze bereiding rond de gevulde artisjokbodems.

Tip: De artisjokken zijn gaar als de onderste bladeren gemakkelijk loskomen en het uiteinde ervan beetgaar is.

Artisjokbodems met garnalen en kerrie

4 artisjokken

200 gr gekookte en gepelde garnalen

boter

zout, peper

1/2 koffielepel kerriepoeder

100 gr verse room

1 eetlepel gehakt bieslook

Om te versieren:

peterselie en dikke roze garnalen

Kook de artisjokken ± 40 minuten in gezouten water.

Laat ze uitlekken en afkoelen en verwijder dan alle blaadjes en het hooi.

Allen de bodems worden gebruikt, houd deze warm.

Fruit de garnalen ± 10 minuten in de boter en kruid ze met peper en zout.

Bestrooi de garnalen met de kerrie eg er de room en de bieslook aan toe.

Laat dit 5 minuten zachtjes koken.

Vul de artisjokbodems met dit mengsel en versier ze met peterselie en met roze garnalen.

Artisjokbodems met mosselen uit Yerseke

4 artisjokken

het sap van 1 citroen

1 kopje azijn

2 eetlepels bloem

zout

2 tomaten

1 prei

1 kg mosselen

1 grote ui

boter

2 dl witte wijn

het groen van 1 tak selderij

peper

tijm, laurier

2 dl room

enkele saffraandraadjes

120 gr gepelde garnalen

enkele takjes kervel

Maak de artisjokken met een scherp mes schoon, zodat alleen de bodems overblijven en bestrijk die met citroensap om verkleuring tegen te gaan.

Houd enkele blaadjes apart voor het garnituur.

Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook, meng de azijn met de bloem tot een papje bij het kokende water, klop dit goed los en kruid met zout.

Kook de bodems in deze blanc gaar.

Verwijder het hooi met een lepel (of met de vingers) en houd ze in het kookvocht warm.

Dompel de tomaten 10-15 seconden in kokend water, verfris ze en pel ze.

Snijd ze in vieren, verwijder de zaadjes, snijd de kwarten nogmaals in tweeën en maak er nog een inkeping in.

Snijd de prei (met het pastelgroene gedeelte) in juliënne.

Fruit de grofgesneden ui in wat boter, doe er de witte wijn bij en laat 3-4 minuten doorkoken.

Voeg de mosselen en de selderij toe en kruid met flink wat peper, tijm en laurier maar gebruik zeker geen zout.

Sluit de pan, kook de mosselen gaar en schud ze nu en dan even op.

Haal de mosselen uit de schelp, ontbaard ze eventueel en houd ze warm.

Zeef het mosselvocht door een gaasdoek en laat het inkoken.

Doe er de room en de saffraan bij en laat tot sausdikte inkoken.

Werk de saus op met boter en breng op smaak.

Stoof de prei in wat boter gaar.

Bedek de artisjokbodems met de prei en leg er de mosselen en de garnalen op.

**Leg ze op de borden en versier met de artisjokblaadjes en de tomaatpartjes.
Giet er de saus omheen.
Werk het bord verder af met een takje kervel.**

Tip: u kunt artisjokbodems ook kant-en-klaar kopen in blik.

**Bleekselderij met gorgonzola
(12 stuks)**

**175 gr gorgonzola op kamertemperatuur
3 eetlepels droge sherry
6 stengels bleekselderij
40 gr zwarte olijven zonder pit
25 gr geroosterde pijnboompitten**

Prak de kaas in een schaal met een vork fijn en meng er de sherry door tot een zacht en romig mengsel ontstaat.

Was de bleekselderij en snijd ze in 12 stukken van ± 8 cm.

Smeer het kaasmengsel in de holle kanten van bleekselderij.

Hak de olijven en de pijnboompitten fijn, meng ze en verdeel ze over de kaasstengels.

Zoetzure eendenlever met appel

**1 appel
50 gr eendenlever
1 theelepel griessuiker
1 eetlepel ciderazijn (appelazijn)
1 eetlepel calvados**

Schil de appel en snijd hem in piepkleine dobbelsteentjes.

Bak ze in een klontje boter en laat ze in een zeef uitlekken.

Snijd ook de eendenlever in dobbelsteentjes; deze mogen wat groter zijn dan de appeldobbelsteentjes.

Bak ze vluchtig in een klontje hete boter, schep ze uit de pan en verwijder het overtollige vet.

Strooi de griessuiker in de pan en voeg de azijn toe.

Laat even inkoken en voeg er 8 theelepels ciderazijn aan toe.

Meng goed en voeg er tenslotte de calvados aan toe.

Verdeel de appelblokjes over 8 eetlepels, schik de eendenlever daarop en werk af met de saus.

Lekker bij een witte port of een zachte witte wijn.

**Gekonfijte eendenlever met linsensalade
(6 personen)**

**300 gr eendenlever
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
1 teen knoflook
4150 gr linzen
1 dl witte wijn
5 dl kalfsfond
2 sjalotjes
1 laurierblaadje
3 eetlepels druivepitolie
1 eetlepel balsamicoazijn
1 eetlepel gesneden bieslook
boter
zout, peper**

Voor de gekonfijte eendenlever moet het stuk lever met kruiden worden gevacumeerd.

Hiervoor moet de lever eerst worden ontvliesd en met wat zout worden bestrooid.

Vervolgens moet hij samen met 1 takje tijm, 1 takje rozemarijn en een snippertje knoflook in de vacuumeerzak worden gestopt.

De poelier zal het vacumeren zeker voor zijn rekening willen nemen.

Overleg met hem!

Verwarm ruim water in een wijde pan tot 50°C.

Leg er de gevacumeerde eendenlever in en zorg dat de temperatuur van het water 50°C blijft.

Neem de eendenlever na 50 minuten uit het water, leg hem op een bord en laat hem snel (in de koelkast) afkoelen.

Kook de verschillende kleuren linzen voor de lizensalade apart, omdat de kooktijd varieert.

Spoel de linzen goed in een zeef en laat ze uitlekken.

Zet de linzen in een klont hete boter aan, blus met een scheutje witte wijn af en schenk hier zoveel fond bij dat de linzen net onder staan.

Doe wat gehakte sjalot, een stukje tijm en een stukje laurierblad in de pan en kook de linzen gaar.

Verwijder de tijm en de laurier en laat de linzen afkoelen.

Vermeng de linzen en breng ze met een gehakt sjalotje, peper, zout, olie, azijn, bieslook en koriander op smaak.

Snijd de eendenlever in plakken.

Verdeel de lizensalade over 6 bordjes en leg de eendenlever op de linzen.

Bestrooi met versgemalen peper.

Wilde eend met zwarte pruimen

2 wilde eendjes van ± 600 gr elk

15 zwarte pruimen zonder pit

2 sjalotten

boter

1 takje tijm

1 laurierblaadje

1/2 suikerklontje

1/2 selderijknol

4 grote aardappelen

1 dl melk

1 eierdooier

1 sinaasappel

50 gr griessuiker

1 eetlepel honing

nootmuskaat, peper, zout

Vraag uw poelier om de borstfilets, met vel, en de bouten van de eend te snijden.

Laat ook het vlees van de bouten, tussen de voor- en de achterbout, insnijden en het karkas in stukken hakken.

Laat de pruimen ± 2 uur in lauw water zwellen.

Pel de sjalotten en snipper ze fijn.

Bak de stukken karkas in een klontje boter bruin en voeg er de gehakte sjalot, de tijm, het laurierblaadje en het halve suikerklontje aan toe.

Laat dit even caraméliseren en voeg er vervolgens water bij tot alles juist onder staat.

Breng op smaak met peper en zout en voeg er 3 zwarte pruimen aan toe.

Laat deze saus tot op 1/4 inkoken, giet ze door een zeef en houd ze warm.

Maak de knolselderij schoon en snijd hem in stukjes.

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze eveneens in stukjes.

Kook de aardappelen met de knolselderij in lichtgezouten water gaar, giet ze af en pureer ze.

Werk de puree met de melk, de eierdooier, een klontje boter, nootmuskaat, peper en zout af, schep hem in een spuitzak met gekartelde mond en spuit 4 grote ruiten op 4 borden.

Was de sinaasappel, verwijder de schil met behulp van een dunschiller en pers er het sap uit.

Snijd de schil in fijne juliënne en kook deze, met de griessuiker, het sinaasappelsap en de pruimen gaar.

Smelt een klontje boter en bak de eendenborstfilets met de velkant naar boven.

Breng op smaak met peper en zout en schik ze in een met boter ingesmeerde ovenschaal.

Bestrijk de velkant met honing en laat de filets onder de grill zachtjes caraméliseren.

Bak de eendenboutjes intussen in de braadpan van de filets gaar.

Haal de eendenfilets uit de oven en zet de borden met de puree, met 2 tegelijk, onder de grill.

Snijd de eendenfilets schuin in schijfjes, schik die in het midden van de ruiten en lepel er wat saus over.

Schep tenslotte 3 pruimen met sinaasappelsiroop in het bovenste gedeelte van de ruit.

Terrine van wilde eend (8 personen)

1 wilde eend van ± 650 gr
10 gr gedroogde boleten
2 sneden witbrood
1 dl room
300 gr ongezouten spek
300 gr varkensfilet
300 gr gevogeltelever
2 eieren
1 eetlepel bonekruid
1 scheutje Armagnac
1 sjalot
boter
1 dl port
1 eetlepel olijfolie
1 sinaasappel
enkele jeneverbessen
peper, zout

Vraag aan uw poelier de borstfilets (met vel) en de boutjes van de eend te verwijderen.

Snijd de losse haasjes van de filet en snijd deze in reepjes.

Snijd de voorbouten weg, bewaar deze voor het garnituur, en snijd het vlees van de achterbouten in reepjes.

Laat de boleten ± 30 minuten in water weken, giet ze door een zeef en hak ze fijn.

Verwijder de korsten van het brood en laat het in de room weken.

Schraap de rest van het vlees van het karkas en draai dit samen met het spek, het varkensvlees en de lever door de vleesmolen.

Voeg er de fijngehakte boleten, het geweekte brood en de eieren aan toe.

Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met het bonekruid, de Armagnac, peper en zout.

Pel de sjalot en hak hem fijn.

Smelt een klontje boter en fruit er de sjalotsnippers in.

Deglaceer de pan met de port, laat even afkoelen en roer dit door het vleesmengsel.

Smeer een terrine van ± 28 cm lang, 11 cm breed en 7 cm hoog met olijfolie in en schep er, afwisselend, 1/3 van de vleesfarce en de helft van de eendenvleesreepjes op.

Eindig met een laagje vleesfarce.

Zet de terrine ± 45 minuten in een op 150 °C voorverwarmde oven.

Neem de terrine dan uit de oven, maar laat de oven aan.

Snijd de borstfilets in schuine schijfjes en schik die dakpansgewijs op de pâté.

Wikkel een stukje aluminiumfolie om het uiteinde van de boutjes en steek ze aan het uiteinde van de terrine.

Zet de pâté nog ± 45 minuten in de oven.

Neem de terrine uit de oven en giet er voorzichtig het vet af.

Leg een goed passend plankje met een zwaar gewicht op de pâté en laat hem in de koelkast afkoelen (het is belangrijk dat de pâté flink wordt aangedrukt om er mooie homogene plakjes van te verkrijgen).

Was de sinaasappel, snijd hem in halve schijfjes en steek die in de rand van de pâté.

Leg tussen elk schijfje een jeneverbes.

Terrine van eend met groene peper 6-8 personen)

1 door de poelier ontbeende Barbarie-eend van 2 kg
350 gr vet spek
400 gr mager buikspek

100 gr jambon de campagne
1 varkensnet (crépinette)
2 sjalotten
1 ui
1 bos peterselie
3 blaadjes verpulverde gedroogde salie
1 koffielepel tijm
2 blaadjes laurier
1 eetlepel groene peperbolletjes
1 eetlepel eau-de-vie
3 eetlepels room
1 ei
15 gr boter
zout
terrine met deksel

Houd de eendenlever en een volledige filet apart en snijd de rest van het vlees in dobbelstenen.

Leg alles in een schaal, strooi er de tijm, de salie en het zout over, giet er de eau-de-vie over en laat alles 3 uur intrekken.

Week het varkensnet in koud water.

Pel de ui en snijd hem in vieren.

Pel de sjalotten en hak ze fijn.

Was de peterselie en hak hem fijn.

Haal het zwoerd van het magere en het vette spek en leg het apart.

Snijd het spek (mager en vet) in dobbelstenen.

Haal de filet uit de marinade en snijd hem in reepjes.

Haal er ook de lever uit en bak die in de boter.

Snijd de ham in kleine stukjes.

Draai de blokjes spek, het eendenvlees (behalve de in stukjes gesneden filet en de lever) en de ui door een vleesmolen (middelste stand).

Voeg de sjalotjes, de peterselie, de groene peper en de marinade bij dit mengsel en voeg zout toe.

Klop het ei los met de room, voeg dit toe en kneed tot alles goed door elkaar is gemengd.

Spoel de terrine uit.

Bedek de bodem met het spekszwoerd, leg de vette kant naar onder.

Leg daarop een laurierblad en vul de terrine met laagjes farce, gescheiden door reepjes eendenfilet en stukjes ham.

Leg het levertje in het midden van de terrine en eindig met een laag farce.

Leg het andere laurierblad er bovenop.

Bedek alles met de in tweeën gevouwen varkenscrépinette.

Doe het deksel op de terrine en laat de pâté au-bain-marie in 1 uur in een op 210 °C voorverwarmde oven (stand 7) gaar worden (de terrine is gaar als het vet volledig doorschijnend is).

Haal de terrine uit de oven, neem er het deksel er af, leg een plankje met een gewicht op het vlees en laat het afkoelen.

Zet de terrine in de koelkast tot hij wordt opgediend.

Gerookte eend met gekruide peren
(8 personen)

2 1/4 dl moutazijn
2 pimentkorrels
6 zwarte peperkorrels
1 kruidnagel
1 pijpje kaneel
2 1/2 cm verse gemberwortel in plakjes
de geraspte schil van 1 citroen
1 eetlepel honing
125 gr suiker
6 rijpe rode handperen
2 bosjes waterkers
2 struikjes witlof
750 gr gerookte eendenborst in plakken

Vermeng de azijn, piment, peper, kruidnagel, kaneel, gember, citroenschil, honing en suiker in een grote steelpan met dikke bodem.
Roer op laag vuur tot de suiker is opgelost, breng het mengsel aan de kook en laat het 2-3 minuten stevig doorkoken.
Laat het mengsel daarna afkoelen en zeef het boven een grote kom.
Halveer de peren, verwijder de klokhuizen, snijd het vruchtvlees in schijven en voeg die aan de gekruide azijn toe.
Laat dit afgedekt een nacht staan.
Hak de waterkers en het witlof in grove stukjes en doe ze over in een schaal.
Voeg de peren toe met 0,6 dl van de gekruide azijn en schud alles licht om.
Schik de gekruide peren samen met de plakken eend op een grote serveerschotel en geef de rest van het kruidennat er apart bij.

Pasteitjes met paddestoelragoût

8 plakjes bladerdeeg

1 ei

1 eetlepel boter

50 gr katenspek

1 sjalot

150 gr shii-take

250 gr grote champignons

1 eetlepel bloem

1 dl bockbier

1/8 liter crème fraîche

1 theelepel tijm

zout, peper

Laat het bladerdeeg in 5 minuten ontdooien en snijd er 8 herfstbladeren uit.
Beboter een bakplaat, leg het bladerdeeg erop en bestrijk het met losgeklopt ei.
Verwarm de oven voor op 225 °C en bak de bladeren in ± 10 minuten goudbruin.
Smelt de boter en bak hierin het spek uit.
Bak de sjalot enkele minuten mee.
Roer de bloem erdoor, voeg het bockbier toe, roer de crème fraîche erdoor en breng de ragoût op smaak met tijm, zout en peper.
Leg op 4 borden 4 bladerdeegbladeren, verdeel de ragoût erover en dek af met de 4 andere bladeren.

Shii-take ragoût

100 gr shii-take

40 gr boter

2 bosuitjes (of een dunne prei)

35 gr bloem

300 ml bouillon

2-3 eetlepels room

witte wijn

peper

Maak de bosuitjes of de prei schoon en snijd alleen het wit in dunne ringen.

Maak de shii-take schoon en snijd ze in niet te fijne reepjes.

Verhit de boter, bak de shii-take een minuut om en om en haal ze uit de pan.

Fruit de bosuitjes of prei in de achtergebleven boter.

Voeg de bloem toe en roer goed tot een bal ontstaat.

Laat de bloem even garen.

Voeg al roerend de bouillon erbij.

Doe de shii-take terug in de pan en laat ze alleen even doorwarmen.

Maak de ragoût op smaak met de room, een scheutje witte wijn en wat versgemalen witte peper.

Laat de ragoût niet meer koken.

Serveer de ragoût als voor- of lunchgerecht in een pasteibakje, met vers stokbrood of met warme toast.

En natuurlijk een glaasje witte wijn.

Champignonpastei

Voor het deeg:

**500 gr volkorenmeel
2 eieren (houd 1 eiwit apart om later te gebruiken)
150 gr boter
zout**

Voor de vulling:

**6-8 verse champignons
500 gr kwark
4 eieren
250 gr champignonsmeerpasta (Debosan Kabouterveldje)
1 eetlepel fijngehakte tuinkruiden (peterselie, bieslook, basilicum, dille)
zout, peper**

Kneed alle ingrediënten voor het deeg tot een bal.

Rol 4/5 van het deeg dun uit en bekleed er een ingevette bakvorm mee.

Rol het resterende deeg uit tot een soort 'deksel' en maak in het midden daarvan een gat ter grootte van een flessendop (hierdoor kan het vocht ontsnappen).

Meng voor de vulling de kwark goed met de andere ingrediënten en verdeel de helft ervan over de vorm.

Steek de gewassen, hele champignons in de vulling en bedek ze met de rest van de vulling.

Leg het 'deegdeksel' erop en bestrijk het met het extra eiwit.

Bak de pastei ± 40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Laat de pastei tenminste 1 uur afkoelen; dan kunt u hem beter snijden.

Lekker met mosterd.

Pâté met oesterzwamdressing

**1/2 krop eikebladsla
8 eetlepels walnootolie
3 eetlepels (rode wijn)azijn
1 theelepel mosterd
1/2 theelepel suiker
zout, (versgemalen) zwarte peper
50 gr oesterzwammen
4 plakken pâté aux noix (á ± 75 gr)
keukenpapier**

Maak de sla schoon, was hem en laat hem uitlekken.

Roer de olie, azijn, mosterd, suiker, zout en peper tot een dressing.

Veeg de oesterzwammen met keukenpapier schoon en snijd ze heel fijn.

Roer ze door de dressing en zet ze ± 5 minuten weg.

Verdeel de sla over 4 bordjes, leg er de pâtéplakken in het midden op en schep er do oesterzwamdressing over.

Lekker op toast.

Geroosterde sneetjes brood met champignons (canapé Romanov)

**4 sneetjes witbrood
250 gr grotchampignons
2 eetlepels boter
1 teentje knoflook
zout, (versgemalen) peper
4 plakken jongbelegen kaas
keukenpapier**

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Snijd de korstjes van het brood en rooster de sneetjes in een broodrooster lichtbruin.

Veeg de champignons met keukenpapier schoon en snijd de onderste stukjes van de champignons.

Deel de grote champignons in vieren en halveer de kleine champignons.

Verhit de boter in een koekepan.
Pel de knoflook en pers die erboven uit.
Voeg de champignons toe, roerbak ze ± 3 minuten en breng op smaak met zout en peper.
Snijd de korstjes van de kaas.
Scheep op elk sneetje geroosterd brood 1/4 deel van de gesmoorde champignons.
Vouw de plakken kaas dubbel en leg ze op de champignons.
Leg de canapés ± 1 minuut onder de grill tot de kaas begint te smelten.

Champignonschelpje
300 gr champignons
1 eetlepel boter
zout, peper
2 eieren
citroensap
3 eetlepels kaas
peterselie

Maak de champignons schoon, was ze en maak ze droog.
Bak ze zachtjes 5 minuten in de boter.
Bestrooi ze met zout en besprenkel ze met citroensap.
Beboter 4 schelpen en leg er de champignons in.
Klop de eieren los met zout, peper en kaas en giet dit mengseltje over de champignons.
Schuif de schelpen in een voorverwarmde oven (200 gr) en bak ze ongeveer 15 minuten.
Geef ze warm met geroosterd brood.

Champignons bij de borrel
500 gr champignons
2 eetlepels bloem
2 eieren
paneermeel
olie of frituurvet
zout en peper

Meng door de bloem wat zout en peper en wentel er hele of halve champignons door.
Wentel ze daarna door de losgeklopte eieren en vervolgens door het paneermeel.
Bak ze met enkele stuks tegelijk in de hete olie of vet gaar en goudbruin.
Laat ze op keukenpapier uitlekken en geef ze warm, bijvoorbeeld met mayonaise, citroenmayonaise of tartaarsaus.

Tip: Champignons zijn gemakkelijk in schijfjes te snijden met een eiersnijder.

Gefrituurde champignons
2 bakjes champignons
100 gr bloem
wat zout en peper
paprikapoeder
1 losgeklopt ei
1 eetlepel olie
1 1/2 dl koolzuurhoudend bronwater
frituurolie

Wrijf de champignons schoon en snijd te lange steeltjes korter.
Klop een bakbeslagje van de bloem, zout en peper, paprikapoeder, het ei, de olie en het bronwater (het moet een dik goed plakkend beslag worden).
Verhit frituurolie tot 175 °C.
Haal steeds 1 champignon aan een satéprikker door het beslag, laat ze in de olie glijden en frituur ze per 4-6 goudbruin.
Laat ze op keukenpapier in een verwarmde schaal (op een pan met kokend water) uitlekken.
Lekker als hapje tussendoor met tomatenketchup of als voorgerecht met een fijne mayonaise.

Gefrituurde champignons ii

1 bakje kleine, gesloten champignons
1 eetlepel citroensap
2 eieren
1 eetlepel olie
1/2 eetlepel mosterd
6 eetlepels bloem
zout, peper

Was de champignons, sprenkel het citroensap erover en zet ze even koel weg.
Splits de eieren en klop de dooiers met 2 eetlepels water, de olie en de mosterd glad.
Schep dan de bloem erdoor en breng het op smaak met zout en peper.
Klop de eiwitten stijf en schep ze door het beslag.
Haal de champignons er met een vork door en bak ze met ± 10 tegelijk in ± 4 minuten op 180 °C in de frituurpan bruin.
Lekker met een knoflooksausje.

Champignons met witte wijn
250 gr kleine champignons
2 glazen droge witte wijn
zout, peper
korianderzaad
1 eetlepel olijfolie
4 schijfjes citroen

Maak de champignons schoon, fruit ze heel zachtjes in de olie en bestrooi ze met zout en peper.
Voeg er de plakjes citroen en een mespunt gekneusde korianderzaadjes bij.
Giet de (in een ander pannetje) voorverwarmde wijn erbij en laat de champignons met het deksel op de pan 20 minuten heel zacht stoven.
Laat ze dan afkoelen en zet ze in een afgedekte schaal 1 nachtje in de koelkast.

Paddestoelen met toast
150 gr oesterzwammen
1/2 bosje peterselie
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
3 sneetjes wit casinobrood
peper, zout

Borstel de oesterzwammen schoon en snijd ze in dunne reepjes.
Hak de peterselie samen met de knoflook fijn.
Verhit de olijfolie en bak de oesterzwammen hierin gaar.
Voeg de peterselie en de knoflook toe en breng het mengsel op smaak met peper en zout.
Snijd van de 3 sneetjes brood 6 driehoekjes en rooster deze.
Serveer het paddestoelenmengsel bij de warme toast.

Champignonpâté met brood
(2 personen)

1 ui
1 teentje knoflook
1 bakje champignons
6 zwarte olijven zonder pit
1 eetlepel rode pesto
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel fijngehakte verse basilicum
zout, peper
1/2 ciabatta

Pel en snipper de ui en het teentje knoflook.
Veeg de champignons schoon en pureer ze met de ui, de knoflook, de olijven en de pesto tot een gladde pasta.

Verhit de olie in een koekepan en bak de pasta tot al het vocht is verdampt en het geheel lekker gaat geuren.

Schep de basilicum erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe.

Doe de champignonpâté over in een klein pâtébakje en laat hem door en door koud worden.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Snijd de ciabatta in plakjes en rooster die onder de grill goudbruin.

Serveer ze in een mandje bij de pâté.

Gevulde vijgen

200 gr kalfsgehakt

24 gepelde steurgarnalen

1 eetlepel verse koriander

2 eetlepels geroosterde pijnboompitten

12 vijgen

2 dl room

2 eetlepels vijgenlikeur

zout, peper

Maak het gehakt en de garnalen samen met de koriander in een keukenmachine fijn en kneed er dan de pijnboompitten door.

Halveer de vijgen en vul ze met het gehaktmengsel.

Zet de gevulde vijgen met de helft van de room in een ovenschaal en bak ze ± 8 minuten op 180 °C.

Voeg het braadvocht en 2 eetlepels vijgenlikeur bij de resterende room en laat dit tot sausdikte inkoken.

Geitenkaas met vijgensaus

10 verse vijgen

8 eetlepels port

2 eetlepels suiker

4 plakjes zachte geitenkaas á 100 gr

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Schep het vruchtvlees uit de vijgen en pureer dit.

Verwarm de puree met de port en de suiker.

Leg de geitenkaas op 4 bordjes en zet deze kort onder de grill tot de kaas begint te bubbelen.

Schenk de saus erover.

Verse vijgen met Parmaham

(2 personen)

6 verse vijgen

6 flinterdunne plakken Parmaham

Zorg dat de vijgen goed zijn gekoeld.

Rol de plakken Parmaham heel losjes op en vouw ze voorzichtig open tot een 'bloem'.

Schik per persoon drie hambloemen op een bordje.

Snijd de vijgen in vieren, maar snijd ze niet helemaal door.

Vouw de vijgen enigszins open en schik ze op de ham.

Vijgenhapjes

4 verse vijgen

4 eetlepels Mon Chou

1 eetlepel honing

4 plakjes Ardennerham

8 cocktailprikkers

Halveer de vijgen.

Vermeng de Mon Chou met de honing en verdeel dit mengsel over de vijgen.

Snijd de Ardennerham in 8 repen en wikkel daar de halve vijgen in.

Steek de ham met de cocktailprikkers vast.

**Vijgenspiesjes
(10 stuks)**

**frituurolie
250 gr verse zachte geitenkaas
2 theelepels gedroogde Italiaanse kruiden
zout, peper
10 mooie plakken Parmaham
10 kleine verse vijgen**

**voor het beslag:
50 gr bloem
25 rijstbloem
zout
1 eiwit
10 houten spiesjes**

**Verhit de olie tot 180°C.
Meng de geitenkaas met de Italiaanse kruiden, zout en peper en bestrijk de plakken ham met dit mengsel.
Rol in elke plak ham een vijg en steek de ham met een spiesje vast.
Roer van de bloem, de rijstbloem, ± 2 1/2 dl water en zout een glad beslag.
Klop het eiwit stijf en spatel dit door het beslag.
Haal de spiesjes door het beslag en bak ze in de hete olie in 3-4 minuten lichtbruin.**

**Gegrilde vijgen met rauwe ham en feta
Steek of snijd 4 sterretjes uit 2 dunne plakjes feta á 80 gr en snijd de rest in blokjes.
Was 8 vijgen en snijd ze in vieren.
Leg de kaas en de vijgen op een met bakpapier bekleed bakblik 5 minuten onder de hete grill.
Klop een dressing van 1 1/2 eetlepel citroensap, 4 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel gekneusde roze peperbessen en wat zout.
Verdeel 25 gr veldsla, de vijgen, de kaasblokjes en 8 plakken rauwe ham over 4 borden en lepel de dressing erover.
Garneer met de kaassterren en een paar sprietjes bieslook.**

**Gerookte makreel met vijgen
1 kookbultje langkorrelrijst van 125 gr
1 mooie grote gerookte makreel
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels zwarte olijven
versgemalen peper
8 verse vijgen
boter**

**Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Ontvel en fileer intussen de makreel en verdeel de filets in gelijke stukken.
Vermeng de gare, nog hete rijst met de olijfolie, de olijven en flink wat versgemalen peper.
Bak de vijgen zachtjes in boter, zonder ze in te prikken of te scheuren en halveer ze daarna.
Leg op elk bord 2 stukjes makreel en 2 gebakken vijgen en schik de rijst ertussen.**

**Dadels gevuld met kaas
16 dadels
4 eetlepels boter
8 eetlepels gemalen oude kaas
paprikapoeder**

**Roer de boter zacht, meng dit met de kaas en doe het mengsel in een spuitzak.
Snijd de dadels in de lengte open en wip de pit eruit.
Spuit het kaasmengsel erin en bestuif met paprikapoeder.
Zet er een prikker in en laat de kaas in de koelkast opstijven.**

Magor-dadelhapjes (10 stuks)

**10 stukjes bleekselderij van 8 cm
300 gr magor in 10 plakjes van ± 6 x 3 cm
10 dadels
10 houten prikkers**

Maak stapeltjes van bleekselderij, magor en dadel en steek er een prikker door.

Aardappelhapjes

Hol gekookte, lauwwarme aardappelen een beetje uit en vul ze met stukjes gerookte vis, blokjes ham, verse kaas, versnipperde groente en groene kruiden.

Serveer ze als aperitiefhapje.

Aardappelspiesjes (10 stuks)

**10 kleine aardappelen met schil
zout, peper
10 laurierblaadjes
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel rozemarijnnaaldjes
10 houten spiesjes
rooster of bakplaat**

Kook de aardappelen ± 15 minuten in kokend water met zout, laat ze iets afkoelen en snijd elke aardappel in vier partjes.

Steek aan de spiesjes 4 partjes aardappel en 1 blaadje laurier.

Verwarm de grill voor op hoogste stand.

Bestrijk de spiesjes met olie en bestrooi ze met rozemarijn, zout en peper.

Grilleer de spiesjes onder regelmatig omdraaien ± 10 minuten.

Variatie:

Kook de aardappelen volgens bovenstaand recept en snijd ze in partjes.

Rol elk partje in een dun plakje bacon.

Maak spiesjes van 4 in bacon gerolde partjes aardappel en grilleer ze ± 10 minuten onder de hete grill.

Draai ze regelmatig om.

Amandelkroketjes

Maak een puree van 400 gr aardappelen, 50 gr boter, 1 eierdooier, peper, zout en nootmuskaat.

Klop wat eiwit los en doe er een scheutje olie bij.

Vermeng paneermeel met amandelschilfertjes.

Vorm kroketjes van de puree, rol die achtereenvolgens door het losgeklopte eiwit en het paneermeel-amandelmengsel en frituur ze 2-3 minuten op 180 °C.

Lekker als hapje, maar ook bij wildgerechten.

Amandel profiteroles

**1 1/2 dl water
45 gr in stukjes gesneden boter
1/2 theelepel zout
peper, nootmuskaat
60 gr gezeefde bloem
3 eieren**

Breng het water met de boter en de kruiden aan de kook en kook het zachtjes tot de boter is gesmolten.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Neem de pan van het vuur en doe er onmiddellijk alle bloem in, terwijl u met een houten lepel goed roert.

Zet de pan op een middelhoog vuur en mix 1-2 minuten, tot het mengsel een massa begint te worden die van de pan loskomt.
Haal de pan weer van het vuur, maak met de lepel een kuiltje in het midden en breek er onmiddellijk 1 ei in, terwijl u stevig mengt.
Roer er vervolgens het tweede ei door en doe het mengsel in een spuitzak.
Beboter een bakplaat en spuit er met een tussenruimte van 5 cm kleine bergjes op van 2 1/2 cm doorsnee en 1 cm hoog.
Klop 1 ei op met 1/2 theelepel water en bestrijk hier de bergjes voorzichtig mee, waarbij u ze iets plat drukt (zorg ervoor dat er geen eiermengsel op de bakplaat komt).
Zet de profiteroles in de oven en bak ze in 20 minuten goudbruin.
Haal ze uit de oven en snijd ze aan de zijkant met een scherp mes in.
Zet ze weer in de uitgeschakelde oven, laat ze daar nog 10 minuten in met de deur op een kier en laat ze dan op een rooster afkoelen.
Maak voor de vulling een luchtig mengsel van gervais-kaas, room, fijngehakte amandelen en versgehakte bieslook.
Snijd de profiteroles open, vul ze met het kaasmengsel en zet er de hoedjes weer op.

Tongfilets met sinaasappel-bieslooksaus

1 grote dikke winterwortel
zout, suiker
8 tongfilets
2 sjalotten of 1 ui
1/2 glas droge witte wijn
1 eetlepel boter

Voor de saus:

3 sinaasappels
1/8 liter slagroom
1 eetlepel witte wijnazijn
150 gr koude boter
2 eetlepels gehakte bieslook

Schil de wortel, snijd hem met een scherp mes in de lengte in minstens 8 dunne plakken en blancheer die ± 1 minuut in kokend water met zout en suiker.

Bestrooi de filets met wat zout en rol ze op.

Leg de visrolletjes op de zijkant en omwikkel ze met de wortelrepen; snijd de wortelrepen zo nodig op de goede lengte af.

Hak de sjalotjes fijn.

Leg de helft van de sjalotjes op de bodem van een vuurvast beboterd schaaltje, voeg er de wijn bij en leg de visrolletjes erop en wel zo, dat de naad van de ene wortelrol goed tegen een ander rolletje ligt, anders gaan ze met gaar worden los.

Bedek alles met aluminiumfolie en laat de rolletjes in een hete oven (200 °C) in ± 15 minuten gaar worden.

Schil voor het sausje 2 sinaasappels zo dik dat al het wit is verdwenen.

Snijd van 1 1/2 sinaasappel het vruchtvlees in partjes tussen de vliezen uit.

Pers de rest van de sinaasappels uit en laat de rest van de sjalotten samen met de wijnazijn, het sinaasappelsap en 1 bekertje slagroom iets inkoken.

Roer er dan op klein vuur klontje voor klontje de koude boter door.

Hak de bieslook fijn en voeg die aan de saus toe.

Maak de saus eventueel met wat zout en/of pepers af.

Verdeel de saus over 4 verwarmde bordjes, leg de visrolletjes in de saus en garneer ieder bordje met partjes sinaasappel en sprietjes bieslook.

Bladerdeeg met tong, mosselen en saffraansabayon **(2 personen)**

100 gr bladerdeeg
1 eierdooier
1 zeetong
2 uien
2 stengels bleekselderij
1 takje tijm
1 laurierblad
1 citroen

**1 dl witte wijn
peper
1/2 kg mosselen**

**voor de saus:
2 eierdooiers
1 preiwit
boter
1/2 pakje saffraandraadjes (8 gr)**

De dag vooraf:

Rol het bladerdeeg tot op 2 1/2 mm dikte uit en snijd er 2 hartvormen van 10 cm doorsnee uit.

Bestrijk die met eigeel, teken er met een vork voorzichtig een garnituur in en laat het deeg op kamertemperatuur 20 minuten rusten.

Bak het ± 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven af.

Rol de gefileerde tongfilets met de velkant naar binnen op.

Kook de mosselen met de fijngesneden ui en selderij, tijm en laurier, de 'á víf' (= tot op het vruchtvlees) geschilde citroen, de witte wijn en versgemalen peper en schud ze regelmatig op.

Haal de mosselen uit de schelp, ontbaard ze en zeef het vocht.

Bewaar de mosselen, het vocht en de opgerolde tongfilets in de koelkast.

De dag zelf:

Snijd de prei fijn en stoof hem in een klontje boter aan.

Pocheer de tongfilets in wat mosselkookvocht, verwarm daarna ook de mosselen in het mosselvocht en houd ze warm.

Snijd de bladerdeeghartjes horizontaal in tweeën.

Schik het onderste deel in het midden van de borden en leg er de prei, de tongfilets en de mosselen op.

Voeg de saffraandraadjes bij 4 eierschalen afgekoeld mosselvocht en klop het mengsel op matig vuur met 2 eierdooiers op.

Schenk de sabayon over de mosselen en leg de dekseltjes van de hartjes er schuin op.

Garneer met een lichtgroen blaadje selderij.

Bladerdeegcroque met zalm

8 plakjes diepvriesbladerdeeg van 12 x 12 cm

100 gr gerookte zalm

eventueel 1 tomaat en 1 basilicumblaadje

Ontdooi de plakjes bladerdeeg.

Verwarm intussen een wafelijzer.

Snijd de plakjes op de breedte van het wafelijzer en leg de vulling tussen 2 plakjes, eventueel met een schijfje tomaat of kruiden naar keuze (bijvoorbeeld basilicum).

Bak ze 2-4 minuten en leg ze op keukenpapier, zodat het overtollige vet kan worden geabsorbeerd.

Garnalen in bladerdeeg

1 kuipje Cantadou met knoflook en fijne kruiden

300 gr bladerdeeg

200 gr gepelde garnalen

1 dl verse room

100 gr asperges

1 ei

1 eetlepel water

zout, peper

peterselie

Spread het bladerdeeg uit en snijd het in vierkantjes van 15 x 15 cm.

Snijd de asperges in stukjes.

Vermeng de garnalen, de asperges, de Cantadou en de verse room en voeg naar smaak zout, peper en gehakte peterselie toe.

Leg een schep van dit mengsel op een stukje bladerdeeg en vouw het tot een driehoekje.

Druk de randen goed aan, plak ze met behulp van het water dicht en bestrijk de bovenkant met eigeel.
Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de pakketjes in ± 20 minuten goudgeel.

Garnalenballetjes op bosui
(2 personen)

100 gr Noorse garnalen
50 gr magere kwark
1 eetlepel bloem
1/2 theelepel ketoembar (gemalen koriander)
zout, peper
4 bosuitjes
1/2 visbouillontablet
1 theelepel maïzena
1/2 eetlepel sojasaus
1 eetlepel droge sherry

Pureer de garnalen in de keukenmachine en meng er de kwark, de bloem en de ketoembar door.
Voeg naar smaak zout en peper toe en vorm het garnalenmengsel tot 10 kleine balletjes.
Snijd de bosuitjes in kleine ringetjes en leg ze in een stoommandje.
Leg de garnalenballetjes erop.
Breng in een stoompan 2 dl water met het bouillontablet aan de kook.
Hang het stoommandje erboven en stoom de garnalenballetjes met het deksel op de pan in ± 5 minuten gaar.
Verdeel de bosui over 2 bordjes en leg de garnalenballetjes erop.
Roer de maïzena met de sojasaus en de sherry tot een glad papje.
Voeg dit al roerend aan het stoomvocht toe en blijf roeren tot het vocht licht is gebonden.
Schenk een beetje saus over de garnalenballetjes en geef de rest er apart bij.

Vis-garnalentaartje
(2 personen)

2 plakjes diepvries roomboterbladerdeeg
1 groot ei
1/2 dl slagroom
zout, peper
1 eetlepel witte vermout
1/2 eetlepel diepvriesdille
50 gr kabeljauwfilet
50 gr Noorse garnalen

Laat het bladerdeeg in ± 10 minuten ontdooien.
Verwarm de oven voor op 200 °C.
Klop het ei met de slagroom, 1/2 theelepel zout en wat peper los en roer er de vermout en de dille door.
Snijd de kabeljauw in kleine stukjes.
Vet 2 kleine taartvormpjes (doorsnee ± 10 cm) in en bekleed ze met het bladerdeeg.
Snijd het deeg langs de randen weg.
Verdeel de kabeljauw en de garnalen over de taartbodems en schenk er het eimengsel over.
Bak de taartjes in het midden van de oven in ± 20 minuten goudbruin en gaar.

Gebakken garnalen
8 rauwe grote garnalen
4 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook
1/2 theelepel cayennepeper
2 eetlepels fijngesneden krulpeterselie

Pel de garnalen, maar laat de staartstukjes zitten.
Snijd de rugzijde in en verwijder het zwarte darmpje.

Verhit de olie, pers de knoflook erboven uit en fruit die in ± 2 minuten goudgeel.
Bestrooi de garnalen met de cayennepeper en bak ze in de olie al omscheppend mee tot ze roze van kleur en gaar zijn (maximaal 4 minuten).
Scheep er dan de peterselie door en schep het gerecht op een schaal.
Besprenkel de garnalen met de olie.
Serveer er stokbrood bij.

Hollandse garnalen met bosui (2 personen)

6 bosuitjes
zout
1 eetlepel dragonazijn
2 eetlepels olijfolie
1/2 theelepel mosterd
1/2 theelepel dragon
zout, peper
suiker
300 gr Hollandse garnalen
versgemalen peper
1 takje peterselie

Maak de bosuitjes schoon, snijd ze in stukjes, kook ze ± 2 minuten in weinig water met zout en laat ze uitlekken.
Klop een dressing van de azijn, de olie, de mosterd, de dragon, zout, peper en wat suiker, schep de bosuitjes erdoor en laat ze minstens 30 minuten marineren.
Spoel de garnalen af.
Scheep de bosui en de garnalen door elkaar en verdeel ze over 2 bordjes.
Maal er peper boven en garneer met de peterselie.
Lekker met geroosterd brood.

Hollandse garnalentorentjes met mosterdmayonaise

4 tomaten
8 eetlepels mayonaise
1 1/2 theelepel grove mosterd
200 gr gepelde Hollandse garnalen
2 eetlepels fijngeknipte bieslook + wat hele sprietjes
slaolie
4 blaadjes sla

Leg de tomaten 12 tellen in kokend water en spoel ze onder de koude kraan af.
Schil en halveer ze, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
Meng de mayonaise met de mosterd en voeg de garnalen, de tomaat en de bieslook toe.
Bestrijk 4 kleine hoge gladde vormpjes of koffiekopjes met een beetje slaolie, vul ze met het garnalenmengsel en laat ze tot het gebruik in de koelkast staan.
Keer de vormpjes om op 4 bordjes en laat de garnalentorentjes er voorzichtig uit glijden.
Garneer met de blaadjes sla en sprietjes bieslook.

Bloemkool-garnaal-mousse (20 toastjes)

1/2 bloemkooltje
water
zout
1 1/2 dl half opgeklopte room
1 eetlepel gesnipperde bieslook
cayennepeper
20 krokante natuur toastjes
50 gr grijze garnalen
20 plukjes kervel

Maak de bloemkool schoon en kook hem in gezouten water gaar.
Giet hem af en laat hem zeer goed uitlekken; druk er eventueel het overtollige vocht uit.
Pureer de bloemkool met een mixer of keukenmachine.

Roer er de room en de gesnipperde bieslook door en breng op smaak met zout en cayennepeper.
Laat het geheel in de koelkast 1 uur verder opstijven.
Spuut met een spuitzak rozetjes bloemkoolmousse op de toastjes en garneer ze rondom met garnaal en een plukje kervel.
Serveer deze bloemkooltoastjes zeer fris.

**Garnalenhapjes jardinière
(24 stuks)**

24 mini-boterpasteitjes
50 gr boter
50 gr bleekselderij
50 gr wortelen
100 gr gepelde garnalen
1 eetlepel gehakte peterselie
peper, zout

Verwarm de boterpasteitjes in een oven van 140 °C.
Hak de schoongemaakte bleekselderij en wortelen in fijne stukjes.
Smelt de boter in een kookpan en laat de groenten hierin 3 minuten zachtjes stoven.
Voeg wat water toe om te voorkomen dat de groenten aan de pan gaan plakken en om tevens een sausje te krijgen.
Voeg tenslotte de garnalen toe, roer alle ingrediënten goed door elkaar en laat alles nog een minuutje verder doorwarmen.
Breng op smaak met peper en zout.
Haal de mini-pasteitjes uit de oven, vul ze met de garnalen-jardinière en versier met wat gehakte peterselie.

**Pikante knoflookgarnalen
(2 personen)**

2 eetlepels olie
150 gr gepelde grote garnalen of gamba's
1 teentje knoflook
1 eetlepel Chinese chilisaus
6 takjes verse koriander of 2 takjes peterselie
zout

Verhit de olie in een koekepan en bak de garnalen ± 2 minuten; keer ze halverwege.
Pers de knoflook erboven uit, schep de chilisaus erdoor, knip de koriander of peterselie erboven fijn en strooi er zout over.
Lekker met stokbrood.

Gratin van scampi's, mosselen en garnalen

1 kg mosselen
2 wortelen
2 selderijtakjes
1 bosje peterselie
2 uien
7 1/2 dl droge witte wijn
6 middelgrote scampi's
boter
30 gr bloem
1 1/2 dl room
2 eierdooiers
200 gr gepelde grijze garnalen
peper, zout

Maak de mosselen schoon en spoel ze zorgvuldig in ruim water.
Maak de wortelen en de selderijtakjes schoon en hak ze in stukjes.
Was de peterselie, bewaar 4 plukjes voor het garnituur en hak de rest.
Pel de uien en hak ze grof.

Schep de mosselen in een kookpot, voeg de helft van de gehakte groenten toe, kook de mosselen in ± 5 minuten gaar en haal ze uit de schelpen.
Bewaar 4 mooie dubbele schelpen voor het garnituur.
Breng de witte wijn, samen met de rest van de gehakte groenten, aan de kook, kruid met peper en zout en dompel er de scampi's ± 2 minuten in.
Schep de scampi's uit het kookvocht, laat dit verder inkoken tot er ± 5 dl over is en giet de bouillon vervolgens door een zeef.
Smelt 30 gr boter en roer er de bloem door.
Voeg de gezeefde bouillon en 1 dl room toe, laat de saus even inkoken en zet het vuur uit.
Klop de eierdooiers met de rest van de room los en roer dit mengsel door de saus.
Voeg tenslotte de mosselen en de garnalen toe en vul 4 vuurvaste schaaltjes met deze bereiding.
Halveer de scampi's in de lengte en schik ze, stervormig en met de schaal naar boven, op de saus.
Zet de schaaltjes ± 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
Versier ze tenslotte met een mosselschelp waarin u een takje peterselie steekt.
Serveer dit gerecht met stokbrood.

Gegratineerde coquilles

4 coquilles
1 dl droge witte wijn
1 theelepel majoraan
1 ontvelde vleestomaat
3 bosuitjes
1 sneetje oud witbrood
100 gr gepelde (Hollandse) garnalen
1 zakje cup a sauce kaas
3 eetlepels crème fraîche
3 eetlepels Parmezaanse kaas

Was de coquilles en verwijder het oranje koraal.
Breng de wijn met de majoraan aan de kook en laat de coquilles daarin in ± 5 minuten gaar worden.
Snijd de tomaat in blokjes.
Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in dunne ringetjes.
Verkruimel het brood.
Schep de coquilles uit de pan en roer van het vuur af het sauspoeder, de crème fraîche en 2 eetlepels Parmezaanse kaas door het kookvocht.
Verdeel de helft van de bosui, de tomaat en de garnalen over de schelpen.
Snijd de coquilles in plakjes en leg ze erop.
Verdeel er de rest van het mengsel over, strijk de saus erover en strooi er het broodkruim en 1 eetlepel Parmezaanse kaas over.
Bak de schelpen in het midden van een op 200 °C voorverwarmde oven in ± 15 minuten goudbruin.

Gegratineerde mosselen op een bedje van zout

1 zak mosselen
100 gr mosselgroenten of samen zoveel wortel, prei, bleekselderij en krulpeterselie
1 dl droge witte wijn
1 kg zout
50 gr kruidenboter
50 gr geraspte pittigbelegen kaas

Zoek de mosselen uit en kook ze in een ruime pan in de wijn met de groenten gaar.
Haal de mosselen uit de schelpen.
Breek de schelphelften los en boen ze schoon.
Verwarm de oven voor op 225 °C.
Bekleed een ovenvaste schaal met aluminiumfolie en strooi er de inhoud van het pak zout gelijkmatig over uit.
Druk de mosselschelpen dicht op elkaar in het zout, zodat kleine kommetjes ontstaan.
Vul de schelpen elk met een mossel, schep er een klein klontje kruidenboter op en strooi er wat geraspte kaas over.

**Laat de kaas in 5-8 minuten licht kleuren.
Lekker met ciabatta.**

**Inktvispiesjes
(10 stuks)**

**40 dunne sperziebonen
zout, peper
1 grote citroen in 10 partjes
20 inktvisringen
50 gr bloem
25 gr rijstebloem (kindermeel)
2 eetlepels bieslook
1 eetlepel sojasaus
1 stijfgeklopt eiwit
frituurolie
10 houten spiesjes**

**Kook de bonen 4-6 minuten in water met zout en laat ze uitlekken.
Maak spiesjes van 1 partje citroen, 1 inktvisring, 4 bonen en 1 inktvisring.
Roer van de bloem, de rijstebloem, de bieslook, de sojasaus en ± 2 1/2 dl water een glad beslag en spatel er het eiwit door.
Verhit de olie tot 180°C.
Haal de spiesjes door het beslag en bak ze 2-3 minuten in de hete olie.**

**Gambaspiesjes
(10 stuks)**

**3-4 eetlepels olijfolie
1 theelepel geraspte limoenschil
1 geperst teentje knoflook
20 grote rauwe gepelde garnalen
5 gehalveerde kerstomaatjes
zout, peper
10 houten spiesjes**

**Vermeng de olie, de limoenschil en de knoflook.
Prik aan elke spies 2 garnalen en 1 halve kerstomaat en bestrijk de spiesjes met de knoflookolie.
Verwarm de oven voor op 240°C en bak de spiesjes 5-7 minuten in het midden van de oven tot de garnalen gaar zijn.
Bestrooi de spiesjes voor het serveren met zout en peper.**

Variatie: Vervang de gamba's door blokjes zalm van ± 2 x 2 cm. Bak de zalmspiesjes ± 5 minuten en keer ze tijdens het bakken 1 keer om.

Garnalen-spekspiesjes

**Week 10 houten satéprikkers 1/2 uur in koud water.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Dep 500 gr grote gepelde garnalen droog en bestrooi ze met zout en cayennepeper.
Omwikkel elke garnaal met een plak ontbijtspek, rijg er 2 of 3 aan een prikker en rooster de pakketjes ± 5 minuten in de oven.
Maak een dipsaus van mayonaise en yoghurt (1 op 1), 1 geperst teentje knoflook en fijngesneden peterselie, bieslook en basilicum.
Serveer de dipsaus bij de warme spiesjes.**

Kibbelingspiesjes

**Prik 300 gr ontdooide kibbeling (Queens) aan satéstokjes en bak ze volgens de aanwijzingen op de verpakking bruin en gaar.
Roer 2 fijngehakte bosuitjes en 1/4 fijngehakte rode paprika door 2 dl knoflooksaus en serveer deze saus bij de kibbelingspiesjes.
Lekker met gefrituurde aardappeltjes en een komkommersla.**

Paupiettes van kip en langoustines op een spiesje

8 rauwe langoustines (vers of diepvries)
2 dikke kipfilets á ± 150 gr
1 grote krop sla
1/2 bosje kervel
1 gehakt sjalotje
versgemalen peper, cayennepeper, zout
1/2 laurierblaadje
2 dl droge witte wijn
2 dl room
1/2 dopje saffraanpoeder
boter

Leg de kipfilets ± een half uur in de vriezer (als ze licht zijn afgekoeld, kunt u ze gemakkelijker snijden).

Scheid de langoustinekoppen van de staarten, verwijder de schalen en haal dan het darmkanaal uit de staarten.

Was de staartjes en dep ze droog.

Verwijder zo nodig het vel van de kipfilets en snijd ze met een fileermesje horizontaal in dunne plakjes van 2 1/2-3 mm (4 plakjes per filet).

Leg de plakjes plat neer en rol in ieder plakje een langoustinestaart.

Steek op ieder spiesje 2 paupiettes met de dichte kant naar elkaar toe.

Houd ze fris in de koelkast.

Maak de sla schoon en verwijder de dikste nerven.

Spoel en zwier de sla droog.

Snijd de kervel op 4-5 cm lengte en fris hem in veel koud water op.

Hak de langoustinekopjes met een stevig (hak)mes fijn.

Stoof het sjalotje in een klontje boter wit.

Voeg de langoustinestukjes toe en stoof alles al roerend nog eens 5-10 minuten aan.

Kruid met zout, versgemalen peper en een mespuntje cayenne en aromatiseer met de laurier.

Blus met de witte wijn en laat die tot de helft inkoken.

Voeg de room en het saffraanpoeder toe en kook nog 5 minuten door.

Zeef de saus en kook die nogmaals tot sausdikte door.

Roer een klontje boter door de saus en controleer de kruiding.

Breng eventueel nog op smaak met wat peper en zout.

Kruid de kippepaupiettes op de spiesjes bak ze in een klontje boter in ± 5 minuten aan beide kanten goudgeel en houd ze warm.

Stoof de slabladen kort in een klontje boter, kruid ze met peper en zout en laat ze in een vergiet uitlekken.

Verwarm de borden voor.

Vorm tuiltjes van de kervel en schik die op absorberend papier.

Schik de sla midden op de borden, lepel de saus eromheen en leg op elk bord een spiesje.

Garneer het bord met een tuiltje opgefrite kervel.

Abrikozen-salamispiesjes (16 stuks)

50 gr gedroogde abrikozen
1 theelepel kummelzaadjes
1/2 theelepel versgemalen peper
4 plakken salami van 1 cm dik
16 satéprikkers

Was de abrikozen, kook ze, met de kummel en de peper, 10 minuten in 1 dl water en laat ze in het kookvocht afkoelen.

Snijd elke plak salami in 8 puntjes.

Halveer de abrikozen.

Steek aan elke prikker een punt salami, een halve abrikoos en een puntje salami.

Rookworstspiesjes (2 personen)

1/2 magere rookworst (125 gr)

**1/2 courgette
1/2 winterpeen
8 kerstomaatjes
4 satéprikkers**

**Verwarm de rookworst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Was de courgette en maak de winterpeen schoon.
Schaaf van de groenten lange linten en kook die in ruim kokend water in ± 2 minuten beetgaar.
Laat ze uitlekken en afkoelen.
Leg viermaal 1 wortel- en courgettelint op elkaar.
Snijd de rookworst in plakken.
Was de kerstomaatjes.
Rijg de groenten, de worst en de kerstomaatjes aan de satéprikkers.**

Variatietip: Vervang de courgettelinten door komkommerlinten.

**Tarte tatin van sjalotjes
Ontdooi 5 plakjes bladerdeeg, leg ze op elkaar en rol ze op een bebloemd oppervlak uit tot een lap van ± 22 cm doorsnede.
Verwarm de oven voor op 225 °C.
Pel 500 gr sjalotjes.
Rooster in een koekepan 25 gr geschaafde amandelen lichtbruin.
Halveer 8 kerstomaatjes.
Kook de sjalotjes in ± 10 minuten in kokend water.
Verhit 25 gr boter in een pan met een doorsnede van ± 20 cm, die in de oven kan.
Bak de sjalotjes zachtjes ± 10 minuten en sprenkel er 1 eetlepel bruine basterdsuiker en peper en zout over.
Bak nog ± 5 minuten en voeg de kerstomaatjes toe.
Neem de pan van het vuur, lag het deeg op de groente (stop de randen in) en bak de taart ± 20 minuten in de oven.
Laat de taart ± 5 minuten afkoelen, stort hem op een schaal en garneer met de amandelen.**

U kunt dit geven als warm of koud voor- of bijgerecht, of als maaltijd met een frisse gemengde salade.

**Mossel-spekpakketjes
Klop een sausje van 3 eetlepels halvanaise, 1 eetlepel rode pesto en 2 eetlepels fijngehakt basilicumblad.
Wrijf 20 kleine champignons schoon.
Omwikkel 20 gekookte mosselen elk met 1 plakje katenspek en steek steeds een champignon en een mosselpakketje aan een cocktailprikker.
Leg de spiesjes naast elkaar op een bakblik en laat ze onder de hete grill rondom goudbruin kleuren.
Serveer ze warm of koud met de dipsaus.**

**Mosselspiesjes
(10 stuks)**

**1 dl olijfolie
2 eetlepels citroensap
3 eetlepels sherry
1 geperst teentje knoflook
1 verkruimelde gedroogde rode peper
1-2 theelepels rozemarijnnaaldjes
300 gr gekookte mosselen
1 citroen in partjes
50 gr geraspte jonge kaas
10 houten spiesjes
een ingevette bakplaat**

Meng de olie, het citroensap, de sherry, de knoflook, de rode peper en de rozemarijn en roer er de mosselen door.

Verwarm de grill voor op hoogste stand.

Steek steeds 4 mosselen en 1 partje limoen aan een spiesje.

Leg de spiesjes op de bakplaat en bestrooi ze met de kaas.

Schuif de bakplaat vlak onder de grill en gratineer de spiesjes in ± 3 minuten.

**Gebakken mosselen met kervelsaus
(2 personen)**

1 citroen

1 bakje verse kervel

1/2 bekertje zure room

zout, peper

150 gr gekookte mosselen

4 eetlepels gekruid paneermeel

2 eetlepels olie

Was de citroen en halveer hem in de lengte.

Snijd 1 helft in 4 partjes en pers de andere helft uit.

Knip 1/4 deel van de kervel fijn en roer de zure room erdoor.

Breng het sausje op smaak met zout, peper en citroensap.

Verdeel de rest van de kervel over 2 bordjes.

Wentel de mosselen door het paneermeel.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de mosselen snel rondom bruin.

Laat ze op een stuk keukenpapier uitlekken en besprenkel ze met citroensap.

Schep de mosselen op de bordjes met de kervel en schep het sausje in het midden.

Garneer met de partjes citroen.

Gratin van pompoen en mosselen

2 1/2 kg mosselen

1 1/2 kg pompoen

versgemalen peper, zout

boter

1 theelepel kerriepoeder

6 dl room

1 grote fijngesneden ui

enkele takjes fijngesneden selderij

6 fijngesneden peterseliestengels

1 dl witte wijn

1 takje tijm

1 blaadje laurier

120 gr gemalen kaas

Was de mosselen overvloedig en laat ze uitlekken.

Schil de pompoen en verwijder de pitjes en draden.

Snijd hem in stukken en kook hem zachtjes in gezouten water.

Giet het water af en droog de pompoen op zacht vuur zonder deksel.

Passeer hem door een groentezeef of mix hem fijn.

Smelt een klontje boter, roer er de pompoenpuree door, breng op smaak met peper en zout en voeg wat kerriepoeder toe.

Werk op met 1 dl room en houd de puree warm.

Stoof de ui in een klontje boter wit, doe er de selderij bij, sluit de pan en stoof de mosselen op de uien en de selderij, met de peterseliestengels, de witte wijn, peper, tijm en laurier. Doe er geen zout bij.

Schud af en toe op tot de mosselschelpen volledig zijn geopend.

Verwijder, als de mosselen gaar zijn, de schelpen en houd ze in wat mosselvocht warm.

Haal de rest van het mosselvocht door een fijne puntzeef of door een neteldoek en kook het tot ± 2 dl in.

Voeg er 2 dl room aan toe, laat tot sausdikte inkoken en kruid met kerriepoeder.

Klop 3 dl room tot een vaste massa op.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Verdeel de pompoenpuree en de mosselen over ovenbestendige schaaltjes en lepel er eerst de mosselsaus en dan de geklopte room over.

Strooi wat gemalen kaas op de room en werk af met een snufje kerriepoeder.

Zet de schaaltjes in de oven en gratineer ze goudgeel.

**Kruidenomeletjes gevuld met mosselragoût
(2 personen)**

1 kleine tomaat
3/4 dl koffieroom
75 gr verse roomkaas met zalm
1 eetlepel droge witte vermout
50 gr gekookte mosselen
2 eieren
zout, peper
1/2 eetlepel fijngehakte dille
1/2 eetlepel fijngeknipte peterselie
1/2 eetlepel fijngeknipte bieslook
20 gr boter

Ontvel de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
Verwarm de koffieroom met de verse roomkaas in een kleine pan en laat de kaas al roerend smelten.

Voeg de vermout en de mosselen toe en verwarm de ragoût zachtjes ± 5 minuten.

Klop de eieren met 2 eetlepels water, zout, peper en de kruiden los.

Verhit de helft van de boter in een kleine koekepan, bak van de helft van het eimengsel een dunne omelet en houd die onder aluminiumfolie warm.

Bak op dezelfde manier nog een omelet.

Schep de tomaat door de ragoût en verwarm deze nog heel even.

Vouw de omeletjes in vieren, leg ze op 2 bordjes en schep de ragoût ertussen.

**Mini-pasteitjes met visragoût
(2 personen)**

1/4 rode paprika
15 gr boter
1 theelepel kerriepoeder
100 gr kabeljauwfilet
zout, peper
6 mini-pasteibakjes
1 eetlepel maïzena
1/2 dl droge witte wijn
1 dl crème fraîche
50 gr Noorse garnalen
1/2 eetlepel kappertjes
1/2 eetlepel fijngeknipte peterselie

Verwarm de oven voor op 200 °c.

Snijd de paprika fijn.

Verhit de boter en fruit de paprika met het kerriepoeder glazig.

Snijd intussen de kabeljauw in kleine stukjes, bestrooi die met zout en peper en bak de vis al omscheppend ± 3 minuten mee.

Zet de pasteibakjes op een bakplaat en verwarm ze ± 5 minuten in de oven.

Roer de maïzena met de wijn glad en roer dit mengsel met de crème fraîche door de vis.

Blijf roeren tot een gebonden saus ontstaat.

Warm de garnalen en de kappertjes ± 2 minuten zachtjes mee.

Zet de pasteibakjes op 2 borden en schep de ragoût erin en ernaast.

Strooi de peterselie erover.

Mosselen met een Spaanse pikante saus

1 kg panklare mosselen
3 eetlepels azijn
1 middelgrote gesnipperde ui
enkele takjes peterselie
enkele takjes bladselderij
zout
4 eetlepels mayonaise of slasaus
2 eetlepels goudgele mosterd

**1 eetlepel sherry
1 eetlepel citroensap
4 eetlepels zoetzure paprikarepen uit een potje
cayennepeper
sojasaus
worcestershiresaus**

**Breng in een wijde pan een laagje water met de azijn, de ui, de peterselie, de selderij en 1/2 eetlepel zout aan de kook.
Doe de mosselen in de pan en laat het water in de gesloten pan zo hard mogelijk koken tot alle schelpen open zijn.
Zet een vergiet op een kom en laat de mosselen daarin uitlekken.
Zeef het kooknat door een fijnmazig zeefje.
Roer de mayonaise, de mosterd, de sherry en het citroensap door elkaar en voeg zoveel van het mosselkooknat toe tot de saus dik vloeibaar is.
Laat de repen paprika in een zeef uitlekken.
Neem de mosselen uit de schelpen.
Scheep de paprika met de enigszins afgekoelde mosselen door de saus en voeg naar smaak cayennepeper, sojasaus en/of worcestershiresaus toe.
Garneer het gerecht met een paar mosselschelpen en dien het op met geroosterd brood.**

**Broodje gevuld met mosselen
(4 broodjes)**

**1 prei
1 rode paprika
125 gr chorizo aan een stukje
2 eetlepels olie
1 teentje knoflook
2 eetlepels tomatenpuree
200 gr gekookte mosselen
4 harde ronde bolletjes
2 eetlepels fijngeknipte peterselie**

**Was de prei, verwijderde worteltjes, halveer hem in de lengte en snijd de helften in dunne ringen.
Was de paprika, ontdoe hem van de zaadlijsten en snijd hem in stukjes.
Snijd de chorizo in blokjes.
Verhit de olie in een pan.
Pel de knoflook en pers hem erboven uit.
Voeg de prei, de paprika en de worst toe en bak ze zachtjes ± 3 minuten.
Voeg de tomatenpuree en de mosselen toe en verwarm ze, onder regelmatig roeren, ± 3 minuten zachtjes mee.
Snijd intussen van ieder broodje het kapje af en hol de broodjes uit.
Leg de broodjes op een bord en vul ze royaal met het mosselmengsel.**

**Zeeuwse oesters in eierschuim
8 platte zeeuwse oesters
100 gr zeekraal
3 grote eieren á ± 70 gr
het sap van 1/2 citroen
15 druppels tabasco
3 halve eierdopjes Manzanilla sherry
1 eetlepel room
boter
peper, zout**

**Open de oesterschelpen en vang het vocht door een zeef op.
Maak de oesters los en houd ze apart.
Borstel de holle schelp schoon (de andere helft mag weg) en droog ze af.
Maak de zeekraal schoon, verwijder het vezelige uiteinde, was de groente en blancheer hem zonder deksel enkele minuten in lichtgezouten water.
Verfris de zeekraal onder de koude kraan en bet ze droog.**

Leg de oesters opnieuw in hun schelp, kruid ze met peper en verdeel er wat zeekraal over.

Breek de eieren mooi doormidden en scheid het wit van de dooier.

Doe de eierdooiers in een pannetje en voeg er het oestervocht, het citroensap, de tabasco en de Manzanilla sherry aan toe.

Zet het pannetje in een warmwaterbad en klop het eiermengsel tot schuim (het mengsel moet luchtig en samenhangend zijn, maar mag niet stollen).

Lepel dit schuim over de oesters en laat ze $\pm$ 5 minuten in een voorverwarmde oven van 190 °C glaceren.

Klop het eiwit, samen met de room en wat zout, los.

Smelt een klontje boter in een koekepan en bak het eiwit als een flensje.

Rol het op en snijd het in ringen.

Schep deze opnieuw in de pan en verwarm ze nog even, samen met de rest van de zeekraal.

Hussel goed door elkaar en verdeel het gerecht over 4 verwarmde borden.

Zet op elk bord 2 oesters en serveer ze bij een glaasje Manzanilla sherry, champagne of droge port.

Tip: Manzanilla sherry is een jonge, droge sherry, die licht en ziltig van smaak is.

Engeltjes en duiveltjes te paard

8 plakken mager ontbijtspek of bacon

8 oesters uit de schelp

8 ontpitte, geweldige pruimen

4 sneden witbrood

30 gr ongezouten boter

1/2 theelepel Worcestershiresauce

8 houten cocktailprikkers

Verwarm grill 5 minuten voor en bekleed het rooster met folie.

Halveer de plakjes ontbijtspek en rol ze om de oesters en de pruimen.

Rijg de rolletjes elk aan een cocktailprikker en leg deze op het folie.

Zet ze 2 minuten dicht onder de grill, zodat het spek snel bruin en de oesters niet te gaar worden.

Keer de rolletjes en grilleer ze nog 2 minuten.

Rooster het brood.

Smelt de boter en voeg de Worcestershiresauce toe.

Snijd de korstjes van de toast en snijd de toast schuin doormidden.

Kwast de toastjes in met boter, leg de prikkertjes met engeltjes (oesters) en duiveltjes (pruimen) erop en serveer ze heel warm.

Kaastaart

6 plakjes bladerdeeg

2 eetlepels bloem

2 eetlepels boter

100 gr gesneden ontbijtspek

250 gr Saint Morgonkaas

6 eieren

1/4 liter slagroom

15 sprietjes bieslook

zout, peper

2 eetlepels paneermeel

8 kerstomaatjes

toefjes peterselie

Laat het bladerdeeg ontdooien.

Bestuif de werkplek met wat bloem.

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een ronde plak van $\pm$ 28 cm.

Vet de bakvorm in en bekleed deze met het deeg.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Verhit in een koekepan de boter en bak het ontbijtspek in $\pm$ 10 minuten knapperig.

Snijd de kaas in blokjes en vermeng die in een kom met 3 eieren, 3 eierdooiers, het ontbijtspek en de slagroom. Klop flink.

Knip de bieslook erboven fijn en voeg naar smaak zout en peper toe.

**Bestrooi de deegbodem met paneermeel en giet het kaasmengsel in de vorm.
Plaats de vorm in het midden van de oven en bak de taart in ± 40 minuten goudbruin.
Garneer de taart daarna met kerstomaatjes en peterselie.**

Quiche met Roquefort
8 plakjes bladerdeeg (diepvries)
100 gr roquefort
150 gr Mon Chou
1 1/4 dl slagroom
6 gr suiker
peper, zout
2 eieren
2 eetlepels peterselie
20 gr boter

Vet een springvorm van 24 cm doorsnee met boter in.
Maak de Mon Chou en de Roquefort met een vork fijn en meng de slagroom erdoor.
Vermeng dit met de losgeklopte eieren, zout, suiker, peper en peterselie.
Bekleed de vorm met plakjes bladerdeeg en druk de naden aan.
Vul de vorm met het mengsel en bak de quiche op 200 °C (middelste richel van de oven) in 30 minuten gaar.

Roquefort truffels
300 gr roquefort
100 gr roomboter
2 sneetjes roggebrood

Klop de roomboter los, vermeng dit met de roquefort (de massa wordt dan zacht) en laat dit enkele minuten opstijven.
Verkruimel intussen het roggebrood.
Maak bolletjes van het Roquefortmengsel en rol deze door de roggebroodkruimels.

Kruidenkaasbol
150 gr Gorgonzola of Boursin
1 sjalotje
1 dl room
1/2 eetlepel azijn of citroensap en olie
1 eetlepel peterselie, bieslook en kervel
zout, peper

Roer de kaas tot hij heel zacht is.
Schil het sjalotje en rasp of snipper het fijn.
Klop de room stijf.
Klop de olie en azijn (of citroensap) samen tot een wat dikkelig sausje.
Doe de sjalot, de room, het sausje en de kruiden met peper en zout door de kaas en meng alles goed door elkaar.
Vet een ronde schaal in met olie en doe de kaasmassa erin.
Laat dit enkele uren in de koelkast opstijven en stort de bol dan op een schotel.
Snijd hem in plakjes en serveer met verse toast of knäckebröd.

Omeletbuideltje
(2 personen)

1 stukje prei van 4 cm
1 stukje winterwortel van 4 cm
2 eetlepels olie
1/4 theelepel gemberpoeder
50 gr taugé
2 eieren
zout, peper
1 eetlepel cashewnoten
1/2 eetlepel sojasaus
1/2 eetlepel fijngehakte verse koriander of peterselie

2 sprietjes bieslook

Maak de prei en wortel schoon en snijd ze in luciferdunne reepjes.

Verhit 1 eetlepel olie in een kleine koekepan en bak de wortel, de prei, de taugé en het gemberpoeder al omscheppend in ± 2 minuten beetgaar.

Klop intussen de eieren met zout, peper en 2 eetlepels water los.

Schep de cashewnoten, de sojasaus en de koriander door het groentemengsel en houd het op een bord onder aluminiumfolie warm.

Verhit in dezelfde koekepan 1/2 eetlepel olie en bak van de helft van het eimengsel een dunne omelet.

Bak zo nog een omelet.

Leg de omeletten op 2 borden en schep de vulling erop.

Vouw de omeletten rond de vulling omhoog en bind ze met een bieslooksprietje tot een buideltje.

Taartjes van gemarineerde paprika

2 stengels bleekselderij

zout

1 gele en 1 rode paprika

100 gr zachte geitenkaas (Bettine Blanc)

15 gr verse basilicum

2 theelepels (witte wijn)azijn

3 eetlepels (olijf)olie

(versgemalen) zwarte peper

een rond uitsteekvormpje (± 8 cm doorsnee)

Was de bleekselderij, snijd ze in de lengte in dunne repen en snijd de repen in blokjes van ± 1/2 cm.

Kook de bleekselderij ± 1 minuut in een (steel)pan water met weinig zout, spoel ze in een vergiet onder koud water af en laat uitlekken.

Was de paprika's, maak ze schoon, snijd ze in dunne repen en snijd die in blokjes van 1/2 cm.

Snijd de geitenkaas met een natgemaakt mes in kleine blokjes.

Houd 4 kleine blaadjes basilicum achter voor de garnering en knip de rest in een kopje fijn.

Roer in een kom de azijn en 2 eetlepels olie door elkaar, schep er de bleekselderij, de paprika en de kaas door en breng het geheel met peper op smaak.

Schep de basilicum door de salade.

Zet het vormpje midden op een plat bord, schep er 1/4 deel van de groenten in, strijk het glad en verwijder het vormpje voorzichtig van het taartje.

Maak zo ook taartjes op de andere borden.

Schep naast de taartjes 1 theelepel olie en garneer de olie met een blaadje basilicum.

Worteltaartjes met zeetongreepjes en gerookt wortelsaus (8 stuks)

2 zeetongen

1/2 kg aardappelen

6 dikke wortelen

het sap van 2 dikke wortelen

sherry-azijn

20 gr gerookt spek

1 dl visfumet

2 dl room

1 courgette

4 takjes peterselie

4 mespuntjes kaviaar

2 klontjes boter

Laat voor de saus het wortelsap met de visfumet, de sherry-azijn en het spek inkoken.

Voeg de room toe en laat tot de gewenste dikte inkoken.

Mix de saus, passeer haar, monteer met de boter en kruid af met peper en zout.

Maak een wortelstampot en verrijk die met room.

**Steek balletjes uit de courgette en blancheer die.
Snijd de zeetongfilets in smalle reepjes en bak die in boter snel aan.
Bouw het geheel op in een cylinder en plaats die in het midden van een bord.
Scheep de saus en de courgetteballetjes eromheen en garneer met de peterselie en de kaviaar.**

Pikante stoofpeertjes met zoetzure saus

**4 roodkokende stoofpeertjes
1 rode peper
1 dl rode bessensap
2 eetlepels citroensap
75 gr suiker
zout
15 gr verse koriander
8 plakjes kipfilet (vleeswaren)
1/2 theelepel karwijzaad**

**Schil de peertjes, halveer ze in de lengte en verwijder de klokhuizen.
Was de peper, halveer hem in de lengte, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd hem in dunne reepjes.
Breng in een pan het bessensap, het citroensap en 1 1/2 dl water aan de kook en roer er de peperreepjes, de suiker en een mespuntje zout door.
Leg de peertjes erin, stoof ze afgedekt op laag vuur ca 30 minuten en laat ze afgedekt afkoelen.
Neem de peertjes dan uit de saus en snijd ze tot iets onder het topje in dunne plakjes (de plakjes moeten aan elkaar blijven zitten).
Verdeel de koriandertakjes over 4 bordjes en leg op elk bordje twee peerwaaiers.
Halveer de plakjes kipfilet, vouw ze dubbel en leg ze naast de peerwaaiers.
Scheep de saus erover en bestrooi het geheel met karwijzaad.**

Peer met Boursin

**2 plakjes bladerdeeg
1 eierdooier
2 eetlepels zeezout
50 gr Boursin
1 1/2 eetlepel slagroom
2 rijpe handperen
sprietjes bieslook
zoute stengels**

**Snijd de plakjes bladerdeeg in repen, bestrijk ze met eidooier en bestrooi ze met zeezout.
Bak ze ± 15 minuten in een voorverwarmde oven (200 °C).
Roer de kaas los met de slagroom en doe het in een spuitzak met kartelmond.
Schil en halveer de peren, snijd de klokhuizen eruit en spuit toefjes kaas in elke halve peer.
Garneer met sprietjes bieslook en geef de zoute stengeltjes er apart bij.**

**Rode sla met peer
(2 personen)**

**100 gr rode sla
1 bekertje Bulgaarse yoghurt
2 eetlepels grove mosterd
zout, peper
100 gr belegen kaas (stukje)
1 peer (300 gr)
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel olie**

**Maak de sla schoon, was ze en snijd ze in repen.
Roer de yoghurt met de mosterd en zout en peper los.
Snijd de kaas in repen.**

Schil de peer, snijd hem in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees schuin in plakjes.

Meng de sla met de kaas, de peer, het citroensap en de olie en serveer met de saus.

Warme brie met honing en noten

1 rode grapefruit

200 gr brie

2 eetlepels honing

12 halve walnoten

Schil de grapefruit dik en snijd het vruchtvlees tussen de vliezen uit.

Snijd de brie in dunne plakjes en leg die op ovenvaste bordjes.

Verdeel de honing erover en zet ze even onder de hete grill tot de kaas een beetje begint te smelten.

Garneer met de walnoten en de grapefruitpartjes.

Gefrituurde brie met pruimendressing

250 gr boerenbrie

100 gr bloem

2 losgeklopte eieren

100 gr paneermeel

100 gr rucola

2 eetlepels pijnboompitten

1/2 eetlepel olijfolie

zout, peper

3/4 dl witte wijnazijn

3 theelepels Dijon mosterd

3 theelepels poedersuiker

1 fijngesneden sjalotje

3/4 dl walnotenolie

3/4 dl olijfolie extra vergine

**3 geweldige pruimen zonder pit in heel kleine blokjes
frituurolie**

Snijd de brie in 8 gelijke stukjes en wentel die achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel.

Laat de gepaneerde brie in de koelkast minstens 30 minuten goed koud worden.

Laat de rucola in water met ijsblokjes knapperig worden.

Bak de pijnboompitten in 1/2 eetlepel olijfolie in 2 minuten goudbruin en bestrooi ze licht met zout.

Meng de azijn, de mosterd, de suiker en het sjalotje door elkaar en klop de walnoten- en olijfolie erdoor.

Voeg de pruimen toe en breng de dressing op smaak met zout en peper.

Verhit de frituurolie verhitten tot 180°C.

Frituur de brie stukjes (in 3 delen) in 3 minuten lichtbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Dep de rucola droog en verdeel hem over de borden.

Leg de brie erbij, schep de dressing eromheen en strooi de pijnboompitten erover.

**Camembert met druiven
(2 personen)**

150 gr blauwe druiven

1 sinaasappel

1 kleine camembert á 125 gr

2 eetlepels lichtbruine suiker

Was de druiven en splits ze in 2 kleine trosjes.

Neem er 3 druiven af, halveer die en verwijder de pitjes.

Boen de sinaasappel schoon en rasp de helft van de oranje schil er dun af.

Snijd de boven- en onderkorst van de camembert er dun af.

Halveer de camembert overlangs en leg de helften elk op een ovenvast bordje.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Strooi de helft van sinaasappelpers en de suiker over de plakken camembert.

Schuif de bordjes ± 10 cm onder de hete grill en laat de suiker in 2-3 minuten carameliseren.
Garneer de camembert met de halve druiven en de rest van de sinaasappelschil.
Leg de trosjes druiven ernaast.

Knapperige Camembertwafels (6 personen)

50 gr zachte boter
3 eieren
6 eetlepels zure room
1 theelepel selderijzout
1/4 theelepel scherpe paprikapoeder
1/2 theelepel gemalen Zwitserse schapenkaas
100 gr rijpe camembert zonder korst
130 gr volkorenbloem
6 eetlepels water

Klop de boter samen met de eieren schuimig en roer de zure room, zout, paprikapoeder en gemalen kaas hierdoor.

Prak de camembert en klop hem met een vork door het eiermengsel.

Zeef de bloem hierboven, roer het geheel met het water tot een glad beslag en bak hier met behulp van een wafelijzer wafels van.

Snijd de warme wafels eventueel door en laat ze afkoelen.

Soesjes met haringcrème
Voorgerecht voor 2 1/2 dl water
4 gr zout
100 gr boter
150 gr bloem
4 eieren

Voor de vulling:

1 zure haring
1/2 dl slagroom
1 theelepel gembersap
1 venkelknol
peper

Breng het water met het zout en de boter aan de kook.

Zet het vuur uit als de boter is gesmolten en voeg in één keer de gezeefde bloem toe.

Blijf roeren tot een gladde deegbal ontstaat en neem de pan van het vuur.

Klop in een kommetje 1 ei los.

Roer de overige eieren één voor één door het deeg; voeg een volgend ei pas toe als het vorige helemaal door het deeg is opgenomen.

Het deeg is goed, als het langzaam van een lepel valt en licht glanst.

Voeg, als dit nog niet het geval is, ook het losgeklopte ei in kleine scheutjes toe tot het deeg goed is.

Verwarm de oven voor op 180°C en vet een bakplaat in of bekleed hem met bakpapier.

Doe het deeg in een spuitzak met een gladde spuitmond en spuit het met een tussenruimte in toefjes op de bakplaat.

Werk de opstaande puntjes met de bolle kant van een natgemaakte lepel weg.

Bak de soesjes in de voorverwarmde oven in 30 minuten goudbruin.

Maak nu de vulling.

Laat de zure haring goed uitlekken.

Pureer de haring en voeg de slagroom en het gembersap toe.

Knip het venkelgroen fijn en breng de zure haringcrème hiermee op smaak.

Bestrooi met peper.

Vul de soesjes hiermee en garneer met venkelgroen.

Soesjes met ei-kruidenmousse
150 gr boter
zout, peper, tabasco
50 gr bloem

8 eieren
bieslook, peterselie
2 bekertjes crème fraîche

Verwarm de oven voor op 200 °C en vet de bakplaat in.
Vermeng in een pan 1 dl water, 50 gr boter en een snufje zout.
Laat de boter op laag vuur smelten en roer de bloem erdoor.
Blijf roeren tot de deegbol van de pan loslaat en neem de pan dan van het vuur.
Meng met een mixer 2 eieren één voor één door het deeg en klop nog 5 minuten tot het deeg glanst.
Scheep met 2 theelepeltjes 24 bergjes deeg op de bakplaat (2 cm van elkaar) en bak ze in het midden van de oven in 12 minuten gaar en goudgeel.
Neem de soesjes van bakplaat en laat ze op een taartrooster afkoelen.
Kook 6 eieren hard, pel ze en laat ze afkoelen.
Snijd 2 eieren in plakjes voor de garnering en prak de rest van de eieren heel fijn.
Knip de peterselie en de bieslook fijn.
Doe de crème fraîche en 100 gr boter in een kom en klop dit met de mixer romig.
Voeg de geprakte eieren, de bieslook, de peterselie, zout, peper en enkele druppels tabasco toe en meng alles goed door elkaar.
Zet de kom tot het gebruik afgedekt in de koelkast.
Halveer de soesjes overdwers, scheep de ei-kruidenmousse met 2 theelepels in de onderste helft en zet de kapjes er weer op.
Scheep kleine toefjes mousse op de soesjes en garneer met de plakjes ei en met de rest van de peterselie en bieslook.

Kaassoesjes
(± 30 stuks)

25 gr boter
1 dl water
50 gr bloem
2 eieren
50 gr geraspte oude kaas
50 gr magere ham
zout, peper

Breng het water met de boter en een snufje zout aan de kook.
Voeg alle bloem ineens toe en roer tot een gladde massa is verkregen.
Haal de pan van het vuur en roer meteen één voor één de eieren door de deegbal.
Voeg het tweede ei pas toe als het eerste geheel in het deeg is opgenomen.
Snijd de ham heel fijn en roer deze met de geraspte kaas en de peper door het deeg.
Bak de soesjes in frituurvet of in de oven.

In vet (het smakelijkst):
Laat het frituurvet of de olie dampend heet worden (180-190°C).
Laat met behulp van 2 theelepeltjes kleine balletjes deeg in het vet glijden en bak de soesjes lichtbruin en gaar.
Neem ze uit het vet en laat ze op poreus papier uitdruipen.
Ze zijn zowel warm als koud lekker.

In de oven:
Beboter een bakblik en leg er met een paar cm tussenruimte met behulp van 2 theelepeltjes bolletjes deeg op.
Bak de soesjes in een matig warme oven (160°C) lichtbruin en gaar.
Laat ze even afkoelen voor u ze uit de oven neemt.

Soesjes met gerookte forelmousse
Maak soesjes volgens het basisrecept.
Doe het vlees van 1 gerookte forel in een blender en meng het met 25 gr zachte boter, 1 theelepel tomatenketchup, 1 eetlepel whisky, peper en zout.
Voeg dan 1 dl stijfgeklopte slagroom toe en roer goed.
Vul de soesjes met het mengsel en koel ze.

Kaasmousse timbaaltjes

100 gr verse roomkaas naturel (bijv. Mon Chou)
100 gr feta of meikaas
2 blaadjes gelatine
1 dl melk
2 eetlepels droge witte wijn
1 theelepel oregano
peper
1 dl slagroom
4 timbaaltjes of puddingvormpjes (inh. ± 1 1/4 dl)
1/2 bakje tuinkers
2 tomaten

Verkruimel de kaas.
Week de gelatine in koud water.
Breng de melk met de kaas al roerend aan de kook.
Voeg van het vuur af de uitgeknepen gelatine toe.
Breng op smaak met de wijn, de oregano en peper en laat onder af en toe roeren afkoelen.
Bekleed de timbaaltjes met huishoudfolie.
Klop de room stijf en spatel die door het kaasmengsel.
Vul de timbaaltjes hiermee en laat ze in de koelkast in ± 2 uur opstijven.
Stort ze elk op een bordje en garneer met toefjes tuinkers en partjes tomaat.

Broccolitimbaaltjes met saffraansaus
1 pak diepvries broccoli van 300 gr
100 gr witte amandelen
150 gr verse roomkaas met knoflook
2 eieren
peper, zout
1 kruidenbouillontabletje (Maggi)
4 eetlepels droge witte vermouth
1 eetlepel anijslikeur
4 kleine tomaten
1 klein zakje saffraan
2 eetlepels crème fraîche
50 gr koude boter

Kook de broccoli volgens de gebruiksaanwijzing.
Maal de amandelen met een foodprocessor fijn.
Pureer de afgegoten broccoli.
Meng de broccoli, de amandelen, de kaas, de eieren en zout en peper goed door elkaar.
Vul 4 timbaaltjes (inh. 1 1/2 dl) goed in en schep het mengsel erin.
Verwarm de oven op 175 °C.
Zet de timbaaltjes in een braadslede, vul de braadslede tot 2 cm onder de rand van de timbaaltjes met kokend water en laat ze in het midden van de oven in ± 20 minuten gaar en stevig worden.
Laat intussen 1 dl water met het bouillonblokje, de vermouth en de anijslikeur op hoog vuur in ± 10 minuten inkoken tot er ± 3 eetlepels over zijn.
Roer de saffraan erdoor.
Stort de timbaaltjes.
Kook de saus, snijd de boter in stukjes en roer die van het vuur af stuk voor stuk door de saus.
Schenk de saus over de timbaaltjes en garneer met de tomaten.

Hüttenkäsetimbaaltjes met tuinkruiden
(2 personen)

2 blaadjes witte gelatine
20 sprietjes bieslook
4 takjes peterselie
1/2 eetlepel citroensap
1 bakje Hüttenkäse
1 eetlepel mayonaise
zout, peper

1 kleine tomaat
1 bakje tuinkers

Week de gelatine ± 5 minuten in ruim koud water.

Knip het bieslook en de peterselie fijn.

Breng het citroensap met 2 eetlepels water aan de kook, knijp de gelatineblaadjes uit en los die van het vuur af in het hete vocht op.

Roer de Hüttenkäse, de mayonaise, de tuinkruiden en de opgeloste gelatine door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Spoel 2 timbaaltjes of andere kleine vormpjes met koud water af, schep het Hüttenkäsemengsel erin en laat het in de koelkast in ± 2 uur opstijven.

Was de tomaat en snijd hem in smalle partjes.

Stort de timbaaltjes op 2 bordjes en garneer ze met de tuinkers en de tomaat.

Geef er geroosterd brood bij.

Spiesjes van gevulde spekreepjes met peperdressing

12 plakjes gerookt spek

4 spruitjes

50 gr zalmfilet

4 kleine rauwe scampi's

4 gedroogde pruimen

60 gr geitenkaas

1/2 rode paprika

1 eetlepel mosterd

1 ei

1 theelepel gehakte ui

1 theelepel vloeibare honing

1/2 dl zonnebloemolie

1/4 dl azijn

50 gr gemengde sla

boter

peper, zout

Ontzwoerd het spek en halveer de plakjes in de lengte.

Maak de spruitjes schoon, kook ze beetgaar en wikkel ze in een stukje spek.

Snijd de zalmfilet in 4 blokjes.

Pel de scampi, ontpit de pruimen en wikkel ook deze in een reepje spek.

Verdeel de geitenkaas in vieren, vorm er bolletjes van en wikkel die goed in 2 stukjes spek om te voorkomen dat de kaas gaat lekken.

Maak de paprika schoon en snijd hem in blokjes.

Doe de mosterd, het ei, de ui, de paprikastukjes en de honing in een kom en mix ze fijn.

Voeg geleidelijk de olie en de azijn toe en breng op smaak met peper en zout.

Prik met elk soort spekpakje een houten spiesje vol.

Verdeel de sla over 4 borden en lepel er wat dressing over.

Bak de spiesjes ± 2 minuten in een klontje boter en schik ze op de sla.

Gemengde vleesspiesjes met pindasaus

(2 personen)

75 gr kipfilet

75 gr mager lamsvlees

75 gr biefstuk

3 plakjes ontbijtspek

15 zilveruitjes

1 eetlepel barbecuekruiden

1 eetlepel pindakaas met stukjes noot

1 theelepel sambal

1 dl melk

1 theelepel ketjap manis

1 theelepel citroensap

1 eetlepel slaolie

Snijd de 3 soorten vlees elk in 6 blokjes.

**Halveer de plakjes ontbijtspek en rol in elk plakje een stukje biefstuk.
Rijg de blokjes vlees en de zilveruitjes om en om aan 2 spiesen en wrijf ze in met barbecuekruiden.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Doe de pindakaas met de sambal, de melk en de ketjap in een pannetje en breng alles al roerend aan de kook en voeg, als de saus dik begint te worden, het citroensap toe.
Bestrijk de vleesspiesen met olie, leg ze onder de hete grill en laat ze in ± 5 minuten rondom bruin worden.
Geef de saus er apart bij.**

**Kippenleveerspiesjes met mosterdsaus
(2 personen)**

**150 gr kippenleveertjes
zout, peper
3 plakjes ontbijtspek
2 eetlepels bloem
25 gr boter
4 eetlepels slagroom
1/2 eetlepel grove mosterd
Madeira**

**Snijd de levertjes in 2-3 stukjes en bestrooi ze met zout en peper.
Halveer de plakjes ontbijtspek en wikkel de helft van de levertjes in het spek.
Rijg de levertjes met en zonder spek om en om aan 2 satéprikkers.
Strooi de bloem op een bord en wentel er de spiesjes door.
Verhit de boter in een koekepan, bak de spiesjes in ± 8 minuten rondom bruin en gaar en neem ze uit de pan.
Roer de slagroom en de mosterd door het bakvet en breng het sausje op smaak met Madeira.
Leg de spiesjes op 2 bordjes en schep de saus ernaast.
Lekker met stokbrood.**

**Spiesjes van gemarineerde kippeborst en kipballetjes in een selderijjasje
(6 personen)**

**Gemarineerde kipfilet:
300 gr kipfilet
50 gr pruimenmoes (kant-en-klaar)
1 theelepel mierikswortel
2 theelepels scherpe mosterd
1 theelepel citroensap
1 eetlepel donkere sojasaus
tabasco, versgemalen nootmuskaat
2 eetlepels olie**

**kipballetjes:
300 gr kipfilet
1 eetlepel scherpe mosterd
zout, versgemalen peper
100 gr knolselderij
1 eiwit
2 eetlepels olie**

**Ontvel zo nodig de kipfilet, snijd het vlees in de lengte in 6 repen en prik elke reep harmonicagewijs op een satéstokje.
Meng de pruimenmoes met de mierikswortel, de mosterd, het citroensap en de sojasaus en kruid de marinade met tabasco en nootmuskaat.
Bestrijk de spiesjes met de marinade en zet ze 1 uur op een koele plaats.
Verhit de olie in een koekepan en bak de spiesjes onder voortdurend omdraaien op een middelhoog vuur goudbruin (2-3 minuten aan elke kant).
Serveer met mierikswortelroom.
Vermeng hiervoor 150 gr zure room met 1 dl slagroom en 20 gr versgeraspte mierikswortel en die je op smaak brengt met zout.**

Ontvel zo nodig de kipfilet voor de balletjes, hak het vlees fijn en kruid dit met de mosterd, peper en zout.
Schil de knolselderij en snijd de groente in 6 cm lange reepjes.
Vorm van het kipgehakt 6 balletjes, haal die door het losgeklopte eiwit en druk ze in de selderijreepjes; druk deze extra stevig aan.
Verhit de olie in een koekenpan en bak de balletjes op middelhoog vuur in 4 minuten aan alle kanten goudbruin.
Serveer met pindasaus.
Verwarm hiervoor 1 dl gevogeltebouillon, roer er 100 gr mango-chutney en 50 gr pindakaas door, zet er de mixer in en breng op smaak.

Spaanse spiesjes (10 stuks)

2-3 eetlepels olijfolie
2 geperste teentjes knoflook
1 eetlepel citroensap
1/2 theelepel komijnpoeder
1/2 theelepel cayennepeper
300 gr mager lamsvlees of varkensfricandeau in ± 15 cm lange dunne reepjes
zout
10 houten spiesjes
rooster of bakplaat

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Meng de olie met de knoflook, het citroensap, de komijn en de cayennepeper en bestrijk het vlees hiermee.
Steek telkens 1 reepje vlees zigzag aan een spiesje en rooster ze onder de hete grill in ± 5 minuten om en om bruin en gaar.
Bestrooi de spiesjes na het grillen met zout.

Mozzarellaspiesjes (12 stuks)

12 mooie blaadjes spinazie
1/2 avocado
1 eetlepel limoensap
12 kleine Mozzarella-kaasjes
versgemalen peper

Was de spinazieblaadjes en dep ze droog.
Verdeel het vruchtvlees van de avocado in 12 stukjes en druppel daar het limoensap over.
Vouw telkens een blaadje spinazie om een bolletje kaas en prik dit met een stukje avocado aan een cocktailprikker.
Leg de prikkers op een schaal en bestrooi ze met versgemalen peper.
Serveer direct.

Extra lekker met deze pittige dip:
Klop 2 eetlepels Griekse yoghurt, 2 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel sinaasappelsap en de rasp van 1/2 sinaasappel door elkaar en breng de dip op smaak met peper, zout en tabasco.

Crêpes met basilicumpesto en geitenkaas
60 gr bloem
1 mespunt zout
2 kleine eieren
2-2 1/2 dl melk
35 gr boter
8 eetlepels basilicumpesto (zie recept)
175 gr zachte geitenkaas

Zeef de bloem, voeg het zout toe, klop de bloem de eieren en de melk tot een glad beslag en laat dit ± 30 minuten rusten.

**Smelt de boter roer die door het beslag en bak hiervan in een koekepan 8 flensjes (extra vet toevoegen is niet nodig).
Houd de flensjes boven heet water warm.
Besmeer elk flensje met een lepel pesto, verbrokkel de geitenkaas erover en vouw de flensjes dicht.
Serveer ze direct.**

Basilicumpesto

**Rooster 50 gr pijnboompitten in een droge koekepan goudgeel en laat ze afkoelen.
Snijd 2 teentjes knoflook grof.
Voeg hier 50 gr gewassen en drooggedeppte basilicumblaadjes, de pijnboompitten en 50 gr verbrokkelde Parmezaanse kaas of 25 gr Parmezaanse kaas en 25 gr pecorino bij en pureer dit in een keukenmachine of wrijf alles in een vijzel fijn.
Schenk in een dun straaltje ± 1 dl extra virgine olijfolie bij het mengsel en pureer het geheel tot een gladde pasta.
Breng op smaak met peper en zout.**

Geitenkaas in brickdeeg

**1 zachte geitenkaas
4 velletjes brickdeeg (delicatessewinkel)
1 takje rozemarijn
5 mooie tomaten
olijfolie
krulsla**

**Snijd van het geitenkaasje mooie dikke plakken en snijd die nog eens doormidden.
Leg een paar van de tomaten enkele seconden in kokend water en spoel ze onder de koude kraan snel af.
Verwijder de velletjes en snijd de tomaten in stukken.
Leg op elk velletje brickdeeg afwisselend een stukje geitenkaas en een partje tomaat en bestrooi alles met wat rozemarijn.
Vouw het deeg nu eerst in tweeën, waarbij de vulling dicht tegen de middenvouw blijft liggen.
Vouw de dubbele ronde rand naar de middenvouw, zodat een langwerpige pakje ontstaat.
Vouw de zijkanten van het velletje brick nu schuin naar voren, weer naar de middenvouw toe en sla de punten naar binnen, zodat u een pakketje krijgt waarin de vulling wordt bewaard.
Laat wat olijfolie in een koekepan goed heet worden, leg er de pakketje met de geplooid kant naar beneden in en bak ze snel aan beide kanten (een goede minuut per kant is voldoende).
Als de brick goudbruin is, zijn ze klaar.
Leg op elk bord een pakketje en garneer met een toefje krulsla.
Geef er de rest van de tomaten in partjes gesneden bij.**

Appels met geitenkaas

**5 appels (Granny Smith)
2 eetlepels boter
3 eetlepels tijmhoning
5 Crottin geitenkaasjes**

**Beboter een vuurvaste schaal en verwarm de oven voor op 220 °C.
Schil de appels, haal het klokhuis eruit, snijd de appels doormidden en zet de helften met de bolle kant naar onder in de schaal.
Vermeng de boter met 2 eetlepels honing en kwast de appelhelften met het mengsel in.
Snijd de geitenkaasjes horizontaal doormidden, leg een kaasje op elke appelhelft en druppel er nog wat tijmhoning over.
Dek de schaal met aluminiumfolie af en laat de appeltjes in de oven in 10 minuten gaar worden.
Zet het gerecht dan nog even onder de grill om de kaas te laten kleuren.**

Geitenkaasballetjes (18 stuks)

30 gr boter

1 eierdooier
300 gr verse geitenkaas
zout, peper
2 plakken donker roggebrood (pompernikkel)
50 gr zonnebloempitten
2 eetlepels sojasaus
1/2 bosje peterselie
1/2 bosje verse koriander

Roer de boter zacht met de eierdooiers, vermeng met de kaas, kruid met peper en zout en zet dit mengsel op een koel plekje.

Vorm 18 bolletjes van de kaasmassa.

Hak het roggebrood (met een mixer) fijn, leg de stukjes op een bakblik en rooster ze 15 minuten op 225 °C.

Rol 6 kaasbolletjes door dit mengsel.

Rooster de zonnebloempitten in een pan met anti-aanbaklaag, roer er snel de sojasaus door en haal ook hier 6 kaasballetjes door.

Ris de blaadjes koriander en peterselie van de steeltjes, hak de kruiden fijn, vermeng ze en rol er de laatste bolletjes door.

Bladerdeegbuideltjes met paprika en geitenkaas
(2 personen)

2 plakjes diepvriesbladerdeeg
2 lente-uitjes
1/4 rode paprika
1/2 losgeklopt ei
75 gr geitenkaas
1/2 theelepel chilipoeder
versgemalen zwarte peper
15 gr zachte boter
2 toefjes peterselie

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.

Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in kleine stukjes.

Was de paprika en snijd hem fijn.

Klop het ei los, verkruimel de geitenkaas erboven en roer er de lente-ui, de paprika en het chilipoeder door.

Maal er royaal zwarte peper boven.

Rol de plakjes bladerdeeg tot dunne lapjes van ± 18 x 18 cm uit, schep het geitenkaasmengsel erop, vouw het deeg als een buideltje om de vulling en knijp het deeg boven de vulling goed dicht.

verwarm de oven voor op 225 °C.

Bestrijk de buideltjes aan alle kanten met boter en bak ze iets onder het midden in de oven in ± 15 minuten goudbruin en gaar.

Zet de buideltjes op 2 bordjes en garneer ze met een toefje peterselie.

Sharonfruitsalade met gegratineerde geitenkaas

Was 3 stuks sharonfruit en snijd ze overdwars in plakken.

Schil 2 kiwi's en snijd ze in plakjes.

Pel en snipper 2 sjalotjes.

Klop in een kommetje 3 eetlepels olie, 1 eetlepel citroensap en de sjalotjes tot een vinaigrette en breng die met zout en peper op smaak.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand en leg 4 plakken zachte geitenkaas (á 75 gr) in een ovenschaal.

Schuif ze 1-2 minuten onder de hete grill tot de kaas iets begint te kleuren.

Verdeel 75 gr veldsla over 4 bordjes en schenk er de vinaigrette over.

Verdeel de plakjes sharonfruit en kiwi over de veldsla en leg de gegratineerde plakken kaas erop.

Garneer met 25 gr geroosterde pijnboompitten.

Shrimp remoulade

2 pakjes Noorse garnalen (á 100 gr diepvries)

4 ijsbergslabladeren

**1 zoetzure augurk
2 takjes peterselie
5 eetlepels mayonaise
3 eetlepels crème fraîche
2 theelepels geraspte mierikswortel (potje, kühne)
1/2 theelepel mosterd
1 klein teentje knoflook
cayennepeper
citroensap
keukenpapier**

(Laat de garnalen in ca 1 uur ontdooien.)

Was de slabladeren, sla ze uit en scheur ze in stukjes.

Snijd de augurk in kleine stukjes.

Knip in een kopje 1 takje peterselie fijn.

Doe de augurk, fijngeknpte peterselie, mayonaise, crème fraîche, mierikswortel en mosterd in een kom.

Pel de knoflook, pers die erboven uit en roer het mengsel tot een sausje.

Breng het op smaak met cayennepeper en enkele druppels citroensap.

Zet de garnalen en de saus tot het gebruik afgedekt in de koelkast.

Dep de garnalen droog met keukenpapier.

Leg de sla op 4 bordjes en verdeel er de garnalen over.

Roer het sausje nogmaals door en schep het over garnalen.

Garneer met toefjes peterselie.

Serveer er stokbrood bij.

Pittig hapje van garnalen, sugar snaps en garnalen

12 grote gepelde garnalen

2 eetlepels ketjap

1 theelepel sambal

1 theelepel geraspte gemberwortel of 1 mespunt gemberpoeder

zout, versgemalen peper

de blaadjes van 2 takjes verse koriander

50 gr sugar snaps

1 eetlepel zonnebloemolie

100 gr verse spinazie

1 teentje knoflook

8 kleine ijsbergslabladeren

1 bakje daikon- of tuinkers

Schep de garnalen om met de ketjap, sambal, gember, zout, peper en koriander.

Dek af met huishoudfolie en laat de garnalen 1 uur marineren/

Snijd de sugar snaps overlangs doormidden.

Verhit de olie en roerbak de peultjes hierin ± 2 minuten.

Bak de spinazie al omscheppend ± 1 minuut mee en pers de knoflook erboven uit.

Roer er 1 eetlepel van de marinade door.

Schep de garnalen uit de marinade en warm ze even mee.

Verdeel het mengsel over de slabladeren en leg er een toef daikon- of tuinkers op.

Broodje haring speciaal

4 stuks maatjesharing

1/2 appel

3 bolletjes gember

10 sprietjes bieslook

1 eetlepel mayonaise

1/2 eetlepel gembersiroop (Royal Mail)

zout, peper

4 pistolets

20 gr boter

Snijd de staartje van de haringen en snijd de haringen in kleine stukjes.

Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Snijd de gember heel fijn.

Knip de bieslook in een kopje fijn.

Schep in een kom de haring, appel, gember, mayonaise, gembersiroop en bieslook door elkaar, breng op smaak met zout en peper en zet het tot het gebruik in de koelkast. Snijd de pistolets open en besmeer ze dun met boter. Verdeel de haringsalade over de broodjes en klap de broodjes weer dicht.

Bismarckharing

1 grote pot zure haring
1/4 liter room
1 borrelglas jenever
veel zwarte peper
1 ui in ringen

Laat de haring op een vergiet uitlekken, zodat de inlegkruiden bewaard blijven. Snijd de haring in moten van 3 cm en leg die in een platte schaal. Voeg de room toe, giet de jenever erbij en schep de uiringen er voorzichtig door. Voeg naar smaak peper toe. Laat het geheel ± 1 uur in de koelkast opstijven.

Mexicaanse haring

1 ui
2 eetlepels olie
2 teentjes knoflook
2 vleestomaten
tabasco
zout, peper
4 gefileerde nieuwe haringen
1 eetlepel fijngeknipte selderij
1 zak tortilla chips

Pel en snipper de ui.

Verhit de olie in een pan en bak hierin de ui glazig.

Pers de teentjes knoflook erboven uit.

Dompel de tomaten even onder in kokend water en ontvel ze.

Snijd het vruchtvlees in stukjes, voeg dat aan de ui toe en laat dit mengsel ± 10 minuten zachtjes smoren.

Breng het op smaak met enkele druppels tabasco, zout en peper en laat de saus afkoelen.

Snijd de haringen in reepjes en meng de haringreepjes samen met de selderij door de tomatensaus.

Laat de haring tenminste twee uur, maar liever nog een nachtje in de saus marinieren.

Doe de haring in een schaal en geef er de tortilla chips bij.

Gevulde haring (2 personen)

2 nieuwe haringen
1 kleine augurk
1 theelepel kappertjes
1 mespunt zachte mosterd
2 eetlepels crème fraîche

voor de salade:

1 kleine appel
150 gr knolselderij
150 gr dik gesneden rauwe ham
2 eetlepels citroensap
6 gevulde olijven
zout, peper
1 hardgekookt ei

Snijd de haringfilets van de graat.

Snipper de augurk en hak eventueel de kappertjes.

Meng de augurk met de kappertjes,, mosterd en crème fraîche en strijk dit over de haringfilets uit.

Rol de filets op en zet ze met een cocktailprikker vast.

Schil de appel, snijd hem in vieren, verwijder het klokhuis, snijd hem in blokjes en besprenkel die met citroensap.

Schil en was de selderij, snijd hem in blokjes, kook die 2-3 minuten in gezouten water en laat ze in een zeef af koelen.

Snijd de ham in dunne repen en de olijven in plakjes.

Meng de ham, appel en knolselderij, bestrooi met versgemalen peper en leg dit op een platte schaal.

Zet de haringrolletjes hierop en garneer met plakjes olijf en partjes ei.

Gebakken haring (2 personen)

2 schoongemaakte en ontgrate haringen

100 gr fijn havermeel

zout, peper

60 gr reuzel of spekvet

Doe het meel op een bord en kruid het met flink wat zout en peper.

Haal de haringen goed door dit mengsel.

Verhit wat vet in een bakpan.

Leg de haringen daar eerst met de rugzijde naar beneden in en bak ze op matig vuur 3-5 minuten, afhankelijk van de dikte van de vissen.

Keer ze om en bak ze ongeveer even lang aan de andere kant.

De vissen moeten lichtbruin en knapperig worden opgediend.

Eet de haringen met grof boerenbruinbrood en boter.

Een koel glas bier doet het er goed bij.

Haringcocktail (2 personen)

1 nieuwe haring

2 schijven ananas

60 gr champignons

1 tomaat

4 grote slabladeren

voor de saus:

100 gr zure room

1 theelepel tomatenpuree

zout, peper

Snijd de haring van de graat los en snijd de filets samen met de ananas in stukjes.

Borstel de champignons schoon en snijd ze in blokjes of plakjes.

Houd de tomaat korte tijd in kokend water, ontvel en halveer hem, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Beleg 2 cocktailglazen met de gewassen slabladeren.

Meng de ingrediënten voor de saus, schep er de overige ingrediënten door en verdeel het geheel over de glazen.

Krabcocktail (6 personen)

4 eetlepels olie

2 eetlepels azijn

zout, peper

1 theelepel olie

3 takjes fijngeknipte peterselie

100 gr rettich in lange repen

2 rode grapefruits

2 kumquats

5 eetlepels mayonaise

4 eetlepels crème fraîche

2 eetlepels tomatenketchup

50 gr fijne veldsla
2 blikjes krab van 170 gr

Meng de olie, azijn, zout, peper, honing, peterselie en rettich in een kom en laat die afgedekt minstens 1 uur in de koelkast staan.
Schil de grapefruits dik en snijd partjes tussen de vliezen uit; vang 3 eetlepels sap op.
Pers 1 kumquat uit en snijd 1 kumquat in 6 partjes.
Doe de mayonaise, de crème fraîche, het grapefruitsap, het kumquatsap, de tomatenketchup, zout en peper in een kom en roer het tot een sausje.
Zet de kom afgedekt in de koelkast.
Verwijder het papiertje van de krab en giet de krab af.
Leg in wijde coupes wat rettich en veldsla, verdeel er de krab, grapefruit en kumquatpartjes over en schep er een beetje saus over.
Geef er de rest van de saus apart bij.

Garnalen- of krabcocktail
200 gr garnalen of krab
een scheutje cognac
4 grote slabladden
4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels tomatenketchup
4 schijfjes citroen
1 eetlepel Worcestershiresaus
2 theelepels chilisaus
1 eetlepel citroensap
1/8 liter slagroom

Leg een slablad op de bodem van 4 champagneglazen en schik hierop de garnalen of de uit elkaar geplukte krab.
Bedruppel de vis met cognac en zet de glazen in de koelkast.
Maak een mengsel van de mayonaise, tomatenketchup, Worcestershiresaus, chilisaus en het citroensap.
Schep de half stijfgeslagen slagroom er voorzichtig door en vlij deze saus op de garnalen of krab.
Versier ieder glas met een schijfje citroen (op de rand).

Garnalencocktail
300 gr Hollandse garnalen
1 citroen
peterselie, sla
mayonaise, tomatenketchup
sherry, cognac

Was de garnalen en doe ze in een grote schaal.
Doe wat sherry, cognac, mayonaise en tomatenketchup bij de garnalen en meng het geheel goed door elkaar.
Voeg naar smaak nog wat zout en peper toe.
Was de sla en laat de blaadjes goed uitlekken.
Zet vier cocktailglazen klaar, bedek de binnenkant met wat sla en verdeel het mengsel over de glazen.
Was de peterselie en snijd de citroen in partjes.
Snijd de partjes langs de schil voor de helft los en zet ze dan op de rand van het glas.
Garneer het geheel met een takje peterselie.

Garnalencocktail II
Schil 2 rode grapefruits dik, snijd het vruchtvlees tussen de vliezen uit en vang het uitlekkende sap op.
Was 2 blaadjes ijsbergsla en snijd ze heel fijn.
Verdeel de sla met 200 gr ontdooide en uitgelekte roze garnalen (Queens) en de grapefruit over 4 glazen en schenk er een dressing over van 3 eetlepels mayonaise, 2 eetlepels droge sherry, 2 eetlepels slagroom, het opgevangen sap en peper en zout.
Garneer met fijngeknipte bieslook.

Indische garnalencocktail

200 gr garnalen
1 1/2 banaan
2 gembernootjes
1 krop sla
1 citroen

Maak de sla schoon en droog.

Maak de garnalen schoon.

Schil de bananen en snijd ze in plakjes.

Snijd de citroen in partjes.

Leg in elk cocktailglas een slablaadje, leg er wat garnalen en plakjes banaan op en schep er een paar eetlepels indische cocktailsaus over (Zie recept).

Halveer de gembernootjes en leg op elke cocktail een halve gembernoot.

Zet partjes citroen op de rand van de glazen.

Indische Cocktailsaus

1 dl mayonaise
1 1/2 dl slagroom
4 gembernootjes
1 sjalotje
0,5 citroen
cognac
whisky
kerrie
zout
peper

Maak het sjalotje schoon en hak het zeer fijn. Hak de gembernootjes zeer fijn. Klop de room half stijf en meng

hem met sjalot, gember en wat citroensap door de mayonaise.

Meng de kerrie door de whisky en cognac en voeg ook dit mengsel toe. Breng op smaak met peper en zout.

Garnalen-groentendip met basilicum-aïoli (4-5 personen)

230 gr broccoliroosjes
100 gr haricots verts
500 gr gekookte grote garnalen
250 gr wortels in dunne staafjes
2 rode paprika in lange dunne reepjes
1 komkommer in lange dunne staafjes

Voor de basilicum-aïoli:

4 geperste teentjes knoflook
3 grote eidooiers
4 eetlepels fijngesneden basilicum
2 1/2 dl olijfolie
1 eetlepel citroensap
zout, peper
enkele basilicumblaadjes

Kook de broccoli en de haricots verts in ruim kokend water met zout in 5-8 minuten beetgaar; Spoel ze met koud water af en laat ze uitlekken.

Leg de garnalen in het midden van een grote platte schaal en rangschik de groenten eromheen.

Verwerk voor de basilicum-aïoli alle ingrediënten op kamertemperatuur.

Pureer de knoflook, eidooiers en basilicum.

Voeg, stevig roerend, de olie in een dun straaltje toe en breng de mayonaise op smaak met citroensap, zout en peper.

Garneer de saus met blaadjes basilicum en serveer haar er apart bij.

Garnalen-grapefruitcocktail

100 gr garnalen (of een blikje)

**2 rode grapefruits
2 eetlepels whiskysaus
2 1/2 eetlepel yoghurt
4 blaadjes sla
4 halve walnoten**

Halveer de grapefruits en hol ze uit, zodat het vruchtvlees zonder witte velletjes overblijft. Maak grote stukken vruchtvlees klein.

Was de garnalen en laat ze uitlekken.

Roer de garnalen, de grapefruitstukjes, de whiskysaus, de yoghurt en peper door elkaar. Leg in 4 coupes wat sla, verdeel er het mengsel over en garneer met een halve walnoot.

Palmmerg met gerookte zalm

**1 klein blikje palmmerg
3 eetlepels wijnazijn
2 eetlepels olie
2 eetlepels droge witte wijn
8 dunne plakjes gerookte zalm
1 eetlepel fijngesneden truffels (mag ook weggelaten worden)
4 eetlepels mayonaise
2 afgestreken theelepels paprikapoeder
1 kleine theelepel tabasco
1 eetlepel gehakte groene paprika en evenveel gehakte rode paprika
1 eetlepel fijngehakte bieslook
1 eetlepel gehakte rode biet
2 eetlepels kaviaar (of gekleurde viskuit)
2 eetlepels zure room
1 kleine theelepel suiker**

Laat de inhoud van het blikje palmmerg goed uitlekken.

Maak een mengsel van 1 eetlepel azijn, de olie en de wijn, giet dit over de stukjes palmmerg en laat het 30 minuten intrekken (dek de schaal goed af).

Laat daarna de stukjes palmmerg opnieuw uitlekken en omwikkel ze vervolgens met plakjes zalm.

Leg de 'rolletjes' op een schaal en bestrooi ze met fijngesneden truffels.

Maak een mengsel van de overige ingrediënten en zet dit als saus in een apart schaaltje op tafel.

**Crème van gerookte zalm met venkeljus
(6 stuks)**

**3 venkelknollen met groen
blokjes koude ongezouten boter
enkele druppels Pernod
zout, peper
2 eieren
2 dl melk
enkele druppels citroensap
boter
6 roosjes van gerookte zalm (225 gr gerookte zalm)
wat kaviaar**

Verwijder het groen van de venkelknollen en hak dat zeer fijn.

Snijd de knollen overlans in vieren en pers ze in een sapcentrifuge uit.

Doe het sap in een sauspan met dikke bodem en zet die op hoog vuur.

Draai zodra het sap kookt het vuur zo laag dat het sap net blijft koken en laat het tot 1/3 inkoken.

Monteer deze saus daarna met blokjes koude boter tot ze licht gebonden is.

Roer er tot slot het gehakte venkelgroen en wat druppels Pernod door en maak de saus met wat zout en peper af.

Snijd de zalm in kleine stukjes en zet ze losjes afgedekt 10 minuten in het vriesvak van de koelkast.

Doe de zalm dan in een keukenmachine en draai 20 seconden.

Voeg één voor één de eieren toe, draai tot die geheel in de zalmassa zijn opgenomen en voeg tenslotte de melk toe.

Breng op smaak met peper, zout en wat citroensap.

Beboter 6 vormpjes en vul ze met de zalmzalf.

Dek ze af met folie en stoom ze in ± 9 minuten gaar.

Serveer ze op kleine borden, versierd met een zalmroosje en een plopje kaviaar, omringd met de saus.

Zalm met balsamico en bloemkool

1 kleine bloemkool

4 rechthoekige stukjes verse zalm (met vel) á ± 100 gr

2 1/2 dl olijfolie

2 eetlepels fijngesnipperde bieslook

20 hazelnoten

1/2 dl balsamico-azijn

25 gr pijnboompitten

peper, zout

Verdeel de bloemkool in stukjes van ± 1 cm, kook die in lichtgezouten water gaar, verfris ze onder de koude kraan en laat ze goed uitlekken.

Wentel de zalmstukjes in 1/2 dl olijfolie, schik ze met de velkant naar boven op een bakplaat en kruid met peper en zout.

Vermeng de bloemkool met de bieslook en vul 4 cilindervormige buisjes (of servetringen) met deze bereiding.

Schik er 5 hazelnoten op en zet de ringen op een tweede bakplaat.

Bak de zalm ± 5 minuten onder de hete grill en schuif er de tweede bakplaat met de bloemkool onder.

Verwarm intussen de rest van de olijfolie met de balsamico-azijn en kruid met peper en zout.

Laat de pijnboompitten in een droge pan licht kleuren.

Leg de zalm in het midden van 4 warme borden.

'Ontvorm' de bloemkoolcilinders en schik ze naast de zalm.

Klop de olijfolie nog eens goed op, zodat de balsamico-azijn zich verdeelt en giet deze saus rond de vis.

Verdeel er tenslotte de pijnboompitten over.

Zalmsurprise

(8 hapjes)

1 tomaat

100 gr gerookte zalm

rijstpannekoekjes (diameter 16 cm)

1 eiwit

8 basilicumblaadjes

Pel en ontpit de tomaat en snijd de zalm in 8 gelijke plakjes.

Dompel de rijstpannekoekjes 30 seconden in koud water en leg ze op een natte doek.

Klop het eiwit los.

Verdeel de vulling in deze volgorde over de rijstpannekoekjes: zalm, blaadjes basilicum, stukjes tomaat en wat peper.

Bestrijk de randen van de pannekoekjes met losgeklopt eiwit, rol ze als een kleine loempia op (plooi eerst de ronde randjes naar binnen en rol ze daarna op) en plak ze goed met eiwit dicht.

Bak de surprises enkele minuten in frituurvet van 180 °C., maar zorg ervoor dat ze niet aan elkaar kleven.

Zalmplakjes met lauwe vinaigrette

400 gr zalmfilet

1 tomaat

1 teentje knoflook

1 kleine ui of sjalot

peper, zout

1/2 dl olijfolie extra vierge

1 dl notenolie

**1/2 dl dragonazijn
1 koffielepel gehakte peterselie
1 koffielepel gehakte kervel
1 koffielepel versnipperde bieslook
1 tuiltje waterkers
400 gr witlof
het sap van 1 citroen
boter
bloem**

Was de zalm en laat hem uitlekken.

Snijd hem dan met een zeer scherp (zalm)mes in dunne plakjes van ± 1/2 cm (of vraag dit aan uw vishandelaar) en dep de plakjes met absorberend papier droog.

Pel en ontpit de tomaat.

Maak de vinaigrette.

Plet de knoflook, versnipper de ui of het sjalotje en roer alles met een garde.

Kruid af met versgemalen peper en zout en werk op met olijfolie.

Voeg er daarna al roerend de notenolie bij en eindig met de dragonazijn, die de vinaigrette zal binden.

Doe er de peterselie, de kervel en de bieslook bij.

Houd een paar bieslooksprietjes over voor de afwerking.

Snijd de tomaat in blokjes van 1 cm en voeg die bij de vinaigrette.

Was het witlof, verwijder de harde kern, versnipper hem en besprenkel met wat citroensap tegen het verkleuren.

Laat een klontje boter in een steelpan bruin worden en bak de witlofsnippers in korte tijd beetgaar.

Kruid met wat versgemalen peper en zout.

Haal de zalmplakjes door de bloem en bak ze dan vlug in een anti-aanbakpan.

Doe dit kort, op hoog vuur en met niet te veel zalmplakjes tegelijk, zodat de zalm niet de kans krijgt om zijn sap te verliezen.

Verwarm de vinaigrette niet hoger dan op 40-45 °C, anders verliest ze haar kleur, haar smaak en haar aroma.

Schik de witlofsnippers over het hele bord, doe er een beetje saus op, leg er vanuit het midden van het bord de plakjes zalm op en schenk hier en daar wat vinaigrette.

Werk mooi af met een tuiltje verse waterkers, plukjes kervel en enkele bieslooksprietjes.

Zalmballotine

4 verse zalmfilets van 75 gr

4 kleine scholfilets van 75 gr

peper, zout

50 gr spinazie

1 1/2 dl mayonaise

1/2 dl room

cognac of whisky

ketchup

cayennepeper

luzernescheuten

tuinkers

De dag vooraf:

Klop de visfilets tussen boterhampapier of plasticfolie plat en kruid met peper en zout.

Ontnerf de spinazie, was ze en blancheer ze in lichtgezouten water.

Verfris de groente onder koud water en laat uitlekken.

Leg achtereenvolgens een plakje scholfilet, een blad spinazie en een plakje zalm op elkaar en rol dit op.

Smeer een stuk aluminiumfolie lichtjes met boter in en verpak de ballotine hierin.

Kook de ballotine 20 minuten in lichtjes gezouten water (90 °C).

Laat het rolletje afkoelen, haal het uit de verpakking en laat het nog een nachtje afgedekt in de koelkast rusten.

Maak een cocktailsaus van 1 1/2 dl mayonaise, 1/2 dl licht opgeklopte room, wat cognac of whisky, ketchup, cayennepeper en eventueel een beetje zout.

De dag zelf:

Snijd het rolletje in plakjes en schik 5-6 plakjes op een bord.

Versier met de luzernescheuten en de tuinkers.

Gegratineerde zalm met tomatenvinaigrette

**8 bosuitjes
een schijfje gemberwortel
3 tomaten
2 eetlepels sherryazijn
2 theelepels sojasaus
3 eetlepels olie
1 eetlepel verse korianderblaadjes
400 gr zalmfilet
2 theelepels sesamolie
1 eetlepel sesamzaad**

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in luciferdunne reepjes van ± 4 cm lang.

Schil het schijfje gember en hak dit fijn.

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Roer de azijn, 1 theelepels sojasaus en 3 eetlepels olie door de tomaatstukjes en breng de vinaigrette op smaak met zout en peper.

Roer de koriander erdoor.

Verwarm de grill voor.

Leg de zalmfilets in een lage schaal, bestrijk ze met 1 theelepels sojasaus en de sesamolie en strooi het sesamzaad erover.

Schuif de schaal ± 10 cm onder de hete grill en rooster de zalm in ± 4 minuten gaar.

Verhit intussen 1 eetlepel olie in een koekepan en bak de gember en de bosuireepjes in ± 2 minuten al omscheppend beetgaar.

Breng op smaak met peper en zout.

Schep de bosuireepjes op 4 bordjes.

Leg de zalmfilets erop en schep de vinaigrette ernaast.

**Pasteitjes van zalm en sojascheuten
(4 stuks)**

**250 gr sojascheuten
boter
het sap van 1 citroen
4 pasteitjes van boter
100 gr gerookte zalm in plakjes
300 gr verse zalm
1 limoen
4 sjalotten
2 1/2 dl witte wijn
2 dl room
1 koffielepel roze peperbolletjes
1 bakje tuinkers
4 takjes dille
cayennepeper, peper, zout**

Was de sojascheuten en laat ze ± 5 minuten in een klontje boter stoven.

Breng ze op smaak met het citroensap, peper en zout.

Bekleed de binnenkant van de pasteitjes met de plakjes gerookte zalm.

Snijd de verse zalm in blokjes van ± 2 cm en bak deze ± 3 minuten in een klontje boter.

Kruid met peper en zout.

Meng de zalmblokjes en de sojascheuten voorzichtig door elkaar en vul de pasteitjes met dit mengsel.

Zet ze ± 10 minuten in een op 150 °C voorverwarmde oven.

Maak intussen de saus.

Was de limoen en haal met behulp van een dunschiller of een citroentrekker enkele flinterdunne reepjes uit de schil.

Pers de limoen vervolgens uit.

Pel de sjalotten en snipper ze fijn.

Giet de witte wijn in een pannetje en voeg er de sjalotsnippers aan toe.

Laat even goed inkoken tot er ± 1 dl kookvocht over is en voeg er dan 50 gr boter aan toe.

Breng intussen de room aan de kook en laat die inkoken tot een lichte binding ontstaat. Roer er beetje bij beetje de sjalotbereiding door en breng de saus op smaak met wat limoensap, cayennepeper en zout.

Voeg er tenslotte de roze peperbolletjes en de stukjes limoenschil bij.

Was de tuinkers en laat ze uitlekken.

Schep wat saus op 4 voorverwarmde borden, leg wat tuinkers in het midden van elk bord en zet er de pasteitjes op.

Versier tenslotte met een takje dille.

Zalm met groene aspergepunten en kervelroomsaus

1 ui

1 dl rode wijn

20 groene asperges

4 plakjes verse zalmfilet van 75 gr elk

boter

1 eetlepel bloem

1 eetlepel Noilly Prat

1 eetlepel witte wijn

1 bakje kervel

2 eetlepels room

peper, zout

Pel de ui, snijd hem in ringen en voeg die bij de rode wijn.

Breng de wijn aan de kook en laat hem vervolgens met de uiringen afkoelen.

Laat enkele uren trekken en laat de uiringen, voor het gebruik, goed uitlekken.

Schil de groene asperges en snijd de punten op 6 cm af.

Verdeel de rest in kleine stukjes en blancheer die ± 5 minuten in 2 dl lichtgezouten water.

Giet de asperges af en bewaar het kookvocht voor de saus.

Kruid de plakjes zalm met peper en zout.

Bestrijk de binnenkant van 4 mokkakopjes met platte bodem met boter en bekleed de wand met de zalm.

Steek de aspergepunten in het midden en zet de kopjes ± 10 minuten in een warmwaterbad.

Smelt 1 eetlepel boter en roer er de bloem door.

Roer er het aspergekookvocht, de Noilly Prat en de witte wijn bij en laat even inkoken.

Was de kervelblaadjes en houd enkele plukjes apart voor het garnituur.

Voeg de rest bij de saus en mix deze fijn.

Giet de saus door een zeef en voeg er de room en de gekookte aspergestukjes aan toe.

Breng op smaak met peper en zout.

Schep op 4 borden een spiegel van saus en stort de aspergecilinders in het midden.

Versier de borden met de paarse uiringen en de kervelplukjes.

Tip: Als u een stoompan heeft, kunt u daarin de kopjes in ± 5 minuten gaar stomen.

Zalmfilet met komkommer-yoghurtsalade

Voor de salade:

1 eetlepel zeezout

2 fijngesneden komkommers

160 gr yoghurt

1/2 geraspte citroenschil

1/4 dl citroensap

2 stengels bleekselderij

fijngesneden verse dille

peper

Voor de vis:

4 zalmfilets

1 eetlepel olijfolie

zout, peper

4 schijfjes citroen voor de garnering

Zout de komkommer en laat 5 minuten staan.

Doe de yoghurt, de citroenrasp en het citroensap in een kom en meng goed.

Spoel het zout van de komkommer en laat in een vergiet goed uitlekken.

Meng de komkommer, de selderij en de dille en voeg het yoghurt-citroenmengsel toe.

Breng op smaak met peper en zet koel weg.

Zout en peper de zalmfilets en smeer ze in met olijfolie.

Verhit een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de zalmfilets aan beide kanten in 4 minuten gaar.

Leg de zalmfilets op de borden en schep er wat komkommer-yoghurtsalade over.

Garneer met een dun gesneden schijfje citroen.

Gerookte visvariatie

1/2 kropje ijsbergsla

1 1/2 eetlepel frambozenazijn

1/2 theelepel (Dijon)-mosterd

1/2 theelepel sesamolie

3 eetlepels olijfolie (extra vierge)

peper, zout

1 eetlepel roze pepertjes

100 gr gerookte zalm

100 gr gerookte forel

100 gr gerookte heilbot (of gerookte paling)

100 gr verse roomkaas

1 eetlepel diepvriesdille

4 sneetjes bruinbrood

Snijd de ijsbergsla in flinterdunne reepjes.

Roer een vinaigrette van de azijn, de mosterd, de sesamolie, de olijfolie, peper en zout.

Schep de helft van de vinaigrette door de ijsbergsla.

Roer de roze pepertjes door de rest van de vinaigrette.

Verdeel de ijsbergsla over 4 bordjes, rangschik de gerookte zalm, forel en heilbot erop en besprenkel de vis met de rest van de vinaigrette.

Roer de dille door de verse roomkaas en breng op smaak met peper en zout.

Rooster de sneetjes brood, besmeer ze royaal met het kaasmengsel en snijd ze diagonaal door.

Serveer de kaassneetjes apart bij het bordje met vis.

Tip: Serveer de gerookte visvariatie in plaats van op kaassneetjes op een dun gesneden plak geblancheerde knolselderij.

Geroosterde zalm met sinaasappel, venkel en komkommer

1/2 komkommer

1 venkelknol

2 eetlepels bloedsuiker

boter

2 1/2 dl witte wijn

het sap van 1 sinaasappel

250 gr zure room

peper, zout

4 stukken zalmfilet á 100 gr

2 eetlepels bloem

2 eetlepels maïsolie

Voor het garnituur:

1 sinaasappel

enkele takjes kervel

Halveer de komkommer, verwijder de pitjes en snijd hem in halve maantjes van ± 1 cm dik.

Snijd de stelen van de venkel, pluk de bladeren van de kern en snijd die in dobbelsteentjes van ± 1 cm.

Doe de komkommermaantjes en de venkeldobbelsteentjes afzonderlijk in een platte pan en strooi er telkens 1 eetlepel bloedsuiker en een klontje boter over.

**Zet ze net onder water en laat ze op hoog vuur koken tot al het water is verdampt en de suiker en de boter een glanzend laagje over de groenten hebben gevormd.
Kook intussen de witte wijn en het sinaasappelsap in tot er nog slechts een bodempje over is.**

Voeg de zure room toe en laat opnieuw inkoken tot een lichtgebonden saus.

Voeg de venkel en de komkommer bij de saus en kruid met peper en zout.

Haal de zalmfilets door de bloem en vervolgens door de olie en rooster ze op een hete grillplaat gaar.

Schil intussen de sinaasappel tot op het vruchtvlees en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.

Lepel wat saus over 4 borden en schik er de zalm op.

Versier met de sinaasappelpartjes en de kerveltakjes.

Grand Entrée met gerookte zalm (10 personen)

Zalmravioli gevuld met heilbot (4 stuks)

**4 grote plakjes gerookte zalm á 75 gr
2 plakjes gerookte heilbot á 35 gr, in stukjes
1/2 eetlepel mayonaise
1/2 eetlepel slagroom
2 fijngeknipte sprietjes bieslook
1/2 theelepel citroensap
1 theelepel tomatenketchup
1 eetlepel zalmeitjes
Bieslook voor de garnering**

Klap de zalm dubbel en snijd hem in ovale vorm bij.

Doe de overgebleven stukjes zalm, de heilbot, de mayonaise, de slagroom, de bieslook, de tomatenketchup en het citroensap in een keukenmachine en pureer het geheel.

Vouw de plakjes zalm open, verdeel er de vulling over en vouw ze dan weer dicht.

Garneer met zalmeitjes en bieslook.

Zalmroosjes met slagroom (4 stuks)

**Vouw 4 plakjes gerookte zalm in de lengte dubbel en rol ze op.
Garneer elk rolletje met een theelepel slagroom.**

Zalmmousse (4 personen)

**100 gr gerookte zalm
50 gr zachte boter
1 theelepel citroensap
peper
toefjes peterselie**

Pureer de zalm, roer de boter en het citroensap erdoor en breng op smaak met peper.

Schep dit mengsel in spuitzak en spuit op elk bord 3 reepjes van 4 cm lengte.

Spuut schuin hierover 3 reepjes en garneer met een toefje peterselie.

Pita-kruidendriehoekje

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Knip 3 sprietjes bieslook, 1 takje peterselie en 1/2 takje selderij boven een kom zeer fijn en roer er 2 theelepels olie door.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bestrijk 1 pitabroodje met de kruiden en bak het 10 minuten in de oven.

Snijd het in vieren.

Zalmtaartje I

2 grote vastkokende aardappelen

3 eetlepels (olijf)olie
15 gr verse dille
1/8 liter zure room
zout, tabasco
± 200 gr gerookte zalmfilet
1 kleine ui
1 eetlepel zwarte imitatie-kaviaar (potje á ± 50 gr, Novo Mare)
keukenpapier

Boen de aardappelen onder koud stromend water goed schoon.
Snijd van de aardappelen 12 dunne plakjes van ± 3 mm dik, de rest wordt niet gebruikt.
Dep de plakjes met keukenpapier droog.
Verhit de olie in een koekenpan, bak de helft van de plakjes aardappel in ± 4 minuten aan beide kanten bruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Bak de andere aardappelplakjes op dezelfde manier.
Knip de dille in een kommetje fijn, meng de zure room erdoor en breng het mengsel op smaak met zout en tabasco.
Snijd de zalm in repen van ± 1 1/2 cm breed.
Pel en snipper de ui.
Schep in een kom de zalm, de ui en de helft van de zure room door elkaar en zet dit tot het gebruik afgedekt in de koelkast.
Leg op 4 borden elk 1 aardappelplakje en verdeel hier de helft van het zalmmengsel over.
Leg hierop een plakje aardappel en schep daar de rest van het zalmmengsel op.
Dek af met een laatste plakje aardappel.
Roer door de rest van het zure roommengsel 1 eetlepel water en schep dit over de taartjes.
Garneer de taartjes met de kaviaar.

Zalmtaartje II
2 grote vastkokende aardappelen (Lady Christl)
3 eetlepels (olijf)olie
15 gr verse dille
1/8 liter zure room
zout, tabasco
200 gr gerookte zalmfilet
1 kleine ui
1 eetlepel zwarte imitatie-kaviaar (potje á ± 50 gr, Novo Mare)
keukenpapier

Boen de aardappelen onder koud stromend water goed schoon, snijd er 12 dunne plakjes van ± 3 mm dik van (de rest wordt niet gebruikt) en dep die met keukenpapier droog.
Verhit de olie in een koekenpan, bak de helft van de plakjes aardappel in ± 4 minuten aan beide kanten bruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Bak zo ook andere aardappelplakjes.
Knip de dille in een kommetje fijn, meng de zure room erdoor en breng het op smaak met zout en tabasco.
Snijd de zalm in repen van ± 1,5 cm breed.
Pel en snipper de ui.
Schep in een kom de zalm, de ui en de helft van de zure room door elkaar en zet dit tot het gebruik afgedekt in de koelkast.
Leg op 4 borden elk 1 aardappelplakje, verdeel daarover de helft van het zalmmengsel, leg er een plakje aardappel op, schep er de rest van het zalmmengsel op en dek af met een laatste plakje aardappel.
Roer door de rest van het zure roommengsel 1 eetlepel water en schep dit over de taartjes.
Garneer de taartjes met de kaviaar.

Zalmtimbaaltjes
(6 personen)

250 gr gerookte zalm
1 krop groene lollosla
1 tomaat

1 stronk broccoli
1 komkommer
1 bosje radijsjes
1/2 liter room
1 citroen
peper, zout

Bekleed 6 potjes van 6 cm doorsnee en een hoogte van 4 cm volledig met de gerookte zalm.

Snijd de sla in dunne reepjes, maar houd enkele blaadjes heel voor de garnering.

Pel de tomaat en snijd hem in reepjes.

Snijd de komkommer en de radijsjes in blokjes en in enkele dunne plakjes.

Verdeel de broccoli in kleine bloempjes en kook die gaar.

Klop de room met citroensap, peper en zout op; de room mag licht vloeibaar blijven.

Vul de zalmpotjes met de gesneden sla, tomaat, komkommer, radijsjes en broccoli en laat alles in de koelkast 1 uur opstijven.

Stort de timbaaltjes dan op koude borden en garneer met de rest van de groenten.

Geef er warme toast en wat room bij.

Soesjes met gerookte zalm

Voor de soesjes:

50 gr boter

1 mespuntje zout

150 gr meel

4 eieren

1/2 theelepel bakpoeder

Voor de vulling:

1 pakje verse roomkaas (200 gr)

1 dl slagroom

125 gr gerookte zalm

1 potje zalmkaviaar van 50 gr

versgemalen peper

citroensap

Laat de boter in 1/4 liter water met zout opkoken.

Doe er dan het meel in één keer bij en roer tot het deeg als een compacte bal van de bodem loskomt.

Roer er direct 1 ei door en laat het deeg dan afkoelen.

Roer er dan één voor één de resterende eieren door en voeg als laatste het bakpoeder toe.

Maak met behulp van 2 theelepeltjes 45 kleine deegbergjes en leg die op 2 met koud water besprenkelde bakblikken.

Schuif deze in een op 200 °C voorverwarmde oven en bak de soesjes 15-20 minuten.

Laat ze afkoelen en snijd ze open.

Roer voor de vulling de verse kaas door de slagroom en voeg er de in blokjes gesneden gerookte zalm en de zalmkaviaar door.

Breng op smaak met peper en wat citroensap.

Doe de massa in een spuitzak en vul de soesjes met de crème.

Garneer de soesjes met de rest van de kaviaar.

Parfait van tarbot en zalm

200 gr tarbotfilet

100 gr verse zalmfilet

2 1/2 dl visbouillon (van tablet)

10 gr boter

10 gr bloem

4 blaadjes gelatine

1/8 liter slagroom

100 gr verse spinazie

Voor de saus:

1 dl mayonaise

dille
zout, peper

Snijd de tarbot in stukken en de zalm in repen.

Leg de beide vissoorten in het "vergiets"-deel van een stoompan en vul het onderste deel met de visbouillon.

Stoom de vis in ± 10 minuten gaar.

Week de gelatine 10 minuten in koud water.

Maak nu eerst van de bouillon een witte veloutésaus: smelt de boter en roer de bloem erdoor; giet er onder goed roeren met een garde beetje bij beetje 1 dl visbouillon bij en laat dit tot een saus binden.

Los de uitgeknepen gelatine in deze warme saus op.

Was de spinazie zorgvuldig en houd de blaadjes op een schuimspaak 2 minuten in kokend water.

Spoel ze dan onder een koude kraan af.

Doe de saus met de stukken tarbot in de keukenmachine en maak alles zeer fijn met het sikkelmes.

Wilt u de massa heel glad hebben, roer deze dan daarna nog door een zeef.

Laat de gezeefde massa onder regelmatig roeren koud worden.

Klop de slagroom stijf en schep die luchtig door de massa.

Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Bekleed een ingevette cakevorm met blaadjes spinazie, en schep de helft van de vismassa in de vorm.

Verpak de reepjes zalm ook in blaadjes spinazie, leg ze in de lengte in de vorm en schep er de rest van de vismassa op.

Dek het geheel af met spinazie en laat de visparfait in de koelkast opstijven.

Tot zo ver kunt u de parfait een dag van te voren maken.

Vermeng de mayonaise met dille en wat van de visbouillon, zodat een niet te dikke saus ontstaat.

Neem de parfait uit de vorm en snijd hem met een scherp mes in plakken van 1 1/2 cm breed.

Leg op ieder bordje een plak parfait en schenk er wat saus omheen.

Garneer met wat dille.

Tartaar van rauwe en gerookte zalm
200 gr verse zalm en 200 gr gerookte zalm
het sap van 1/4 citroen
8 radijsjes
3 sneetjes toastbrood
8 sprietjes bieslook
koriander en peper

Hak de verse en gerookte zalm samen tot tartaar en breng op smaak met het citroensap, de gemalen koriander en peper.

Verdeel de tartaar in 4 gelijke delen en druk deze door een uitsteekvorm, of servetring, op 4 kleine borden.

Zet de borden even in de koelkast.

Maak intussen de radijsjes schoon en snijd ze in schijfjes.

Ontkorst de sneetjes brood, snijd elk sneetje in 4 driehoekjes en rooster die goudbruin.

Haal de tartaar uit de koelkast en steek er 2 bieslooksprietjes in.

Schik er de radijsschijfjes omheen en leg op elk bord 3 brooddriehoekjes.

Vers gemarineerde zalm en Sint-Jacobsvruchten

1 grote ragfijn versnipperde sjalot
1/2 botje ragfijn versnipperde bieslook
2 takjes ragfijn versnipperde dille
1 eetlepel frambozenazijn
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels walnootolie
2 eetlepels arachide-olie
1 eetlepel roze peperbollen

peper, zout

4 mooie grote rauwe Sint-Jacobsvruchten zonder kuit

4 blaadjes rode friséesla

Bereid een vinaigrette van de sjalot, de bieslook, de dille, de frambozenazijn, het citroensap, de noten- en arachide-olie, de roze peperbollen en peper en zout.

Snijd de Sint-Jacobsvruchten horizontaal in dunne plakjes en leg die dakpansgewijs in een cirkel in het midden van 4 grote ronde borden.

Zet midden in de cirkel een klein blaadje rode friséesla rechtop.

Schik de zalm rond de Sint-Jacobsvruchten en strijk zowel de zalm als de Sint-Jacobsvrucht heel lichtjes met de vinaigrette in, zodat het garnituur in de vinaigrette gelijkmatig op het bord wordt verdeeld.

Serveer hierbij warme toast.

Zalmmousse I

1 blikje roze zalm á 400 gr

3 eetlepels mayonaise

2 eetlepels yoghurt

1 eetlepel ui (geraspt of sap)

1 eetlepel fijngehakte kappertjes

1 eetlepel Worcestershiresaus

4 druppels tabasco

peper naar smaak

1 eetlepel citroensap

3 blaadjes gelatine

1 eetlepel fijngehakte peterselie

Laat de zalm uitlekken, verwijder ongerechtigheden als graat en velletjes en maak de uitgelekte zalm zeer fijn.

Voeg alle overige ingrediënten toe, behalve de gelatine, en meng alles goed.

Week de gelatine een paar minuten in koud water, knijp hem uit en smelt hem op een laag vuur in een pannetje in een bodempje water.

Roer de gelatine dan goed door de zalmmousse.

Doe de zalmmousse in één of meer decoratieve schaalpjes of kommetjes, laat de mousse in de koelkast opstijven en garneer met schijfjes citroen, een toefje peterselie, komkommer en radijsjes.

Serveer met geroosterd brood en/of stokbrood.

Zalmmousse II

1 blik (liefst rode) zalm á 200 gr

3 blaadjes gelatine

2 eetlepels mayonaise

1/2 eetlepel tomatenpuree

1 eetlepel citroensap

zout, peper, tabasco

2 eetlepels droge witte wijn

1/8 liter slagroom

50 gr waterkers

een potje zalmeitjes

Laat de zalm uitlekken (vang het vocht op) en verwijder de velletjes en de graatjes.

Pureer het visvlees samen met het opgevangen vocht.

Voeg de mayonaise, de tomatenpuree en het citroensap toe en maak het geheel pittig op smaak met zout, peper en tabasco.

Week de gelatineblaadjes in ruim water tot ze zacht zijn.

Verhit de wijn, los hierin, van het vuur af, de goed uitgeknepen blaadjes gelatine op en roer dit door de zalmpuree.

Klop de slagroom bijna stijf en schep die door de puree.

Spoel vier visvormpjes (± 1 dl inhoud) met koud water om en verdeel de vismousse erover.

Strijk het glad, dek de vormpjes met plasticfolie af en laat de mousse in ± 3 uur in de koelkast opstijven.

Stort elk vormpje op een bordje, leg er wat waterkers omheen en garneer met wat zalmeitjes.

Zalmmousse III

**1 ui
1 groot blik zalm
2 zakjes poedergelatine
2 kopjes water
sap van 1/2 citroen
dille
1/8 liter slagroom
1/4 liter mayonaise
rode en groene paprika
dille**

Snipper de ui zeer fijn.

Verwijder de ongerechtigheden van de zalm en doe de zalm in een grote kom.

Voeg de gelatine, het kokendhete water, het citroensap, de ui en wat gehakte dille toe en mix dit door elkaar.

Schenk er de slagroom en de mayonaise bij en mix nog geruime tijd (hierdoor wordt de mousse luchtig).

Schep het mengsel in een ingevette pudding- of cakevorm en laat de mousse in de koelkast opstijven.

Stort de mousse op een schaal en garneer met reepjes rode en groene paprika en takjes dille.

Zalmmousse IV

**2 moten zalm (totaal ± 400 gr)
6 gr gelatine
4 eetlepels mayonaise
1/8 liter licht opgeklopte slagroom
zout, peper
citroensap
1 theelepel mosterd**

pocheer de vis in 15 minuten gaar, laat afkoelen, verwijder het vel en de graten en maal de vis met een mixer of blender fijn.

Los de gelatine in 1 dl warm water op en laat afkoelen.

Meng de mayonaise en de slagroom met 1 eetlepel citroensap, roer er de opgeloste gelatine door en meng dit alles door de fijn gemalen zalm.

Breng op smaak met peper, zout en mosterd.

Zeg de mousse koud weg.

Tip: Als u de mousse in een met koud water omgespoelde kom doet, kunt u hem later makkelijker op een schaal storten.

Gerookte zalmrolletjes

**8 plakjes gerookte zalm (± 200 gr)
4 eetlepels geschaafde amandelen
2 tomaten
1/2 eetlepel citroensap
1 grote plak alfalfa of tuinkers
1 eetlepel slaolie
1 krop sla
1 eetlepel fijngehakte basilicum
4 toefjes basilicum voor de garnering**

Rooster de amandelen in een droge koekenpan op matig vuur goudbruin.

Beweeg ze daarbij met een spatel langzaam heen en weer.

Snijd de tomaten in kleine stukjes.

Verwijder de harde stronken uit de sla.

Beleg de plakjes zalm elk met 1 blaadje sla, wat stukjes tomaat en 1 plukje alfalfa (of tuinkers).

Besprenkel met citroensap en slaolie.

Strooi er de fijngehakte basilicum en de amandelen over.

Rol de belegde plakjes zalm op, leg ze op 4 borden en garneer met toefjes basilicum.

Variatie: Vervang de zalm door gerookte heilbot.

**Zalmrolletjes met paling
(2-4 personen)**

**100-125 gr gerookte palingfilet
100 gr zalm in dunne plakken
bekertje crème fraîche
trosje verse dille
worcestershiresaus
peper, zout
aluminiumfolie
voor de garnering: kerstomaatjes, casino wit in driehoekjes, en de rest van de dille)**

**Klop de crème fraîche licht op.
Knip twee flinke takjes dille fijn en roer ze door de crème fraîche.
Voeg naar smaak peper, zout, worcestershiresaus (evt. mes puntje mierikswortel) toe.
Smeer de plakjes zalm dun met de crème fraîche in.
Verdeel de palingfilet over de plakken zalm en smeer ook die lichtjes in.
Rol de zalm in de lengte stevig op, verpak de rolletjes in folie en bewaar ze tot het gebruik in de koelkast.
Snijd de zalmrolletjes in dunne plakjes en leg die met de garnering op de bordjes.**

**Zalmrolletjes met komkommer-kaasvulling
(6 personen)**

**200 gr verse kaas (type Philadelphia)
versgemalen zwarte peper
75 gr komkommer
1 eetlepel bieslookringetjes
bieslook om te garneren
2 theelepels verse dille
6 plakjes gerookte zalm
1 pakje gemengde sla
plakjes komkommer en citroen om te garneren**

**Rasp de komkommer en pers hemm zorgvuldig uit in een neteldoek.
Prak de kaas fijn en vermeng deze met de komkommer, peper, bieslookringetjes en fijngehakte dille.
Leg de plakjes zalm op een werkvlak en smeer telkens 1/6 van de kaasmassa op het dikste gedeelte van elk zalmplakje uit.
Rol de plakjes voorzichtig op, bestrooi ze met bieslookringetjes en serveer ze met sla en een partje citroen.**

**Zalmrolletjes met zalmousse
(6 stuks)**

**1/8 komkommer
1/8 eetlepel zure room
1 theelepel mayonaise
6 sprietjes bieslook
zout, peper
6 gerookte zalmrolletjes met zalmousse (pakje 100 gr, AH)
6 eetlepels bieslook**

**Was en halveer de komkommer.
Verwijder de pitjes en snijd de komkommer in kleine blokjes.
Schep de mayonaise en de zure room erdoor, knip er sprietjes bieslook boven fijn en breng op smaak met zout en peper.
Schep op elke lepel 1 theelepel komkommerblokjes, leg de zalmrolletjes erop en garneer met bieslook.**

Zalm- of tonijnmousse

Met dit recept kunt u diverse hapjes maken, door de mousse op een stukje komkommer te spuiten of er stukjes bleekselderij of tomaatjes mee te vullen)

**1 blikje zalm of tonijn
100 gr Mon Chou
1/2 dl slagroom of koffieroom
zout, peper
citroensap
peterselie**

Maak de zalm of tonijn vrij van eventuele graatjes en maak de vis met een vork los.

Doe de roomkaas en de room erbij en mix het geheel tot een mousse.

Voeg naar smaak peper, zout en citroensap toe.

Doe de mousse in een spuitzak en garneer er stukjes komkommer mee of vul er tomaatjes of stukjes bleekselderij mee.

Garneer met peterselie.

**Fillo-driehoekjes met zalm
(15 stuks)**

**1/2 pak fillobladerdeeg
75 gr gerookte zalm
2 eetlepels crème fraîche
25 gr boter
2 eieren
peper, zout, cayennepeper
gesmolten boter**

Laat het fillobladerdeeg ontdooien en bewaar het onder een vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Hak de gerookte zalm grof en meng met de crème fraîche.

Smelt de boter in een koekenpan.

Klop de eieren los, schenk ze in de pan en roer met een houten lepel tot de eieren bijna zijn gestold.

Neem de pan van het vuur en meng de eieren door het zalmmengsel.

Breng pittig op smaak met cayennepeper, peper en zout.

Neem een vel fillobladerdeeg van het stapeltje af (bewaar de rest onder de theedoek) en snijd het deeg in repen van ± 5 cm breedte.

Vul een theelepeltje met het zalmmengsel en schep het op 2 cm van de onderkant.

Vouw de repen deeg vanaf onderaan over de vulling om en om tot driehoekjes.

Schik de driehoekjes op een met bakpapier bedekte bakplaat en bestrijk ze met gesmolten boter.

Bak de driehoekjes in ± 10 minuten goudbruin.

**Zalm-komkommerroosjes met romige sinaasappelsaus
(2 personen)**

**1/2 bekertje crème fraîche
1 1/2 theelepel sinaasappelmarmelade
1 1/2 theelepel mosterd
zout, versgemalen zwarte peper
3 eetlepels olie
1 eetlepel citroensap
3 takjes dille
1 rechte komkommer
100 gr gerookte zalm
4 krulandijviebladeren**

Roer de crème fraîche, de marmelade, de mosterd, zout en peper in een kommetje tot een sausje en zet dat tot het gebruik afgedekt in de koelkast.

Klop de olie, het citroensap, peper en zout in een kommetje tot een sausje en knip er 1 takje dille boven fijn.

Was de komkommer goed en schaaf er met een kaasschaaf in de lengte 6 gelijke repen af.

Snijd de zalm in 6 even brede repen als de komkommer.

Besprenkel de zalm en de komkommer met het olie-citroensausje en zet ze tot het gebruik afgedekt in de koelkast.

Was de krulandijviebladeren, sla ze droog en verdeel ze over 2 borden.

Schep op elk bord iets boven het midden 2 eetlepels sinaasappel-roomsaus.

Leg een reep zalm op een plat bord en rol de zalm met een reep komkommer samen losjes op.

Maak op dezelfde manier nog 5 komkommer-zalmrolletjes.

Schik op elk bord 3 rolletjes onder de sinaasappel-roomsaus en druk de onderkant iets samen.

Buig de bovenkant van de rolletjes iets uit, zodat er roosjes ontstaan.

Sprenkel eventueel overgebleven olie-citroensaus over de krulandijvie en garneer met de achtergehouden dilletakjes.

Serveer direct.

lekker met (in een stervorm uitgestoken) geroosterd brood.

Zalmcocktail

1 blik stevige zalm

2 eieren

2 handperen

3 pijpjes bieslook

4 eetlepels kwark

3 eetlepels mayonaise

2 eetlepels sherry

1 citroen

peper, zout

een snufje tijm

enkele blaadjes sla

enkele takjes peterselie

Laat de zalm uitlekken en ontdoe de vis van graatjes en velletjes.

Kook de eieren hard en snijd ze in blokjes.

Knip het gewassen bieslook klein.

Meng al deze ingrediënten - ook de uit elkaar gehaalde zalm - door elkaar.

Maak nu het sausje.

Roer de kwark in een kom door de mayonaise en giet er de sherry bij, zodat een dun sausje wordt verkregen.

Breng het op smaak met het sap van 1/2 uitgeperste citroen, wat peper, zout en een snufje tijm.

Neem 4 glazen bakjes of wijnglazen en leg daar een blaadje gewassen sla in.

Schep een beetje saus op de sla en verdeel het zalmgarnituur over de glazen.

Vul ze met de overige saus en garneer de salade met een paar takjes peterselie.

Snijd 1/2 citroen in partjes en zet deze op de rand van het glas.

Mousse van gerookte paling met paprika

100 gr gerookte paling

1 dl visvelouté

5 gr gelatine

2 dl room

Voor de saus:

1 rode paprika

1 eetlepel olie

1/2 dl witte wijn

2 dl bouillon

peper, zout

1/2 groene, 1/2 gele en 1/2 rode paprika

4 gerookte palingfilets

1 eetlepel groene kruiden

1/2 bakje tuinkers

Snijd de rode paprika in tweeën, verwijder de steel en de zaadlijsten en sSnijd het vruchtvlees in grove stukken.
Snijd de halve groene, gele en rode paprika in zeer smalle reepjes en blancheer die kort.
Draai in een keukenmachine een fijne puree van de gerookte paling.
Los de gelatine in de nog warme visvelouté op, vermeng deze met de palingpuree en laat dit vervolgens afkoelen.
Klop de room intussen lobbijg en spatel deze door de afgekoelde palingmassa.
Doe de mousse in de omgespoelde vormpjes en laat die in de koelkast opstijven.
Fruit de rode paprikastukken in de olie licht aan.
Blus ze af met de witte wijn en de bouillon en draai hier in de keukenmachine een volkomen gladde saus van.
Breng de saus op smaak met peper en zout en zeef hem door een doek.
Bestrijk de 4 palingfilets met de groene kruiden en rol ze op.

Giet wat van de saus op 4 koude borden en stort de palingmousse midden op de saus.
Leg er de reepjes geblancheerde paprika om en om in een ster vorm omheen.
Leg de rolletjes palingfilet met groene kruiden boven op de mousse en garneer het geheel met een toefje tuinkers.

Roerei (basisrecept en variaties)

Basisrecept

8 eieren
1/2 dl room
boter
nootmuskaat, peper, zout

Klop de eieren, samen met de room los en breng ze op smaak met wat nootmuskaat, peper en zout.
Smelt een klontje boter in een pan en giet er het eierbeslag in.
Roer het ei met behulp van een houten lepel tot een roerei en werk eventueel verder af met een garnituur.

Variaties:

Roerei met zalmeitjes

1 potje zalmeitjes
1 eetlepel gehakt bieslook

Roer de zalmeitjes en de bieslooksnippers door het roerei.

Roerei met gerookte zalm en asperges

2 asperges
50 gr gerookte zalm

Maak de asperges schoon en kook ze in gezouten water beetgaar.
Snijd de gerookte zalm in kleine stukjes, spatel de zalmstukjes door het roerei en verdeel de bereiding over 4 borden.
Halveer de asperges in de lengte en versier elk bord met een halve asperge.

Roerei met scampi's en zuiderse mozaïek

4 scampi's
1/2 tomaat
1/8 rode, 1/8 groene en 1/8 gele paprika
zout

Pocheer de scampi's ± 3 minuten in lichtgezouten water.
Pel en ontpit de tomaat en snijd het vruchtvlees in kleine dobbelsteentjes.
Verwijder de zaden en de zaadlijsten uit de paprika's, snijd ze in kleine blokjes en blancheer deze even in lichtgezouten water.
Schep het roerei op 4 borden en schik er een scampi op.
Vermeng de paprikablokjes met de stukjes tomaat en verdeel deze mozaïek rond het ei.

Roerei met zalm

100 gr gerookte zalmfilet
1/2 zakje verse bieslook
40 gr boter
6 eieren
1 dl koffieroom
zout, peper

Snijd de zalm in dunne reepjes.

Knip de bieslook boven een kopje fijn.

Verwarm een ondiepe schaal of een groot bord voor.

Laat in een pan met dikke bodem de helft van de boter zachtjes smelten.

Klop in een kom de eieren los met de room, zout en peper en schenk het eiermengsel in een pan.

Laat het eiermengsel al roerend langzaam stollen tot een dikke vloeibare en glanzende massa ontstaat.

Neem de pan van het vuur en roer de rest van de boter, de reepjes zalm en de helft van de bieslook door de eiermassa.

Doet het geheel over in een warme schaal en strooi er de rest van de bieslook over.

Serveer met geroosterd witbrood.

Roerei met zalm en toastbakje

boter
4 sneden brood van ± 5 cm dik
1 fijngesneden teentje knoflook
1 rode paprika in blokjes van 1/2 vierkante cm
3 fijngesneden voorjaarsuitjes
100 gr fijngesneden gerookte zalm
peper, zout
6 eieren
1 krop sla

Ontkorst het brood en snijd de sneden vierkant.

Maak voor het dekseltje bij elke snede bovenaan een vierkante insnijding op 1 cm van de rand en 1 cm diep.

Verhit enkele klontjes boter in een pan en bak de 4 sneden brood hierin goudbruin.

Snijd het deksel uit de bakjes, verwijder het broodkruim en houd ze in een matig warme oven warm.

Verwarm een klont boter in een pan en fruit hierin de knoflook, de uien en de paprika, zonder ze te laten kleuren.

Voeg de gesneden zalm hierbij en laat alles ong 2 minuten bakken.

Klop de eieren los, kruid met peper en zout en giet ze over het zalmmengsel.

Laat al roerend stollen.

Schep de eieren in het toastbakje en zet het dekseltje erop.

Zet dit alles op een bedje sla, werk af met een schijfje citroen en dien onmiddellijk op.

Roerei met gerookte zalm en bieslook

6 eieren
zout, versgemalen peper
40 gr boter
100 gr gerookte zalm in kleine stukjes
2 eetlepels fijngehakke bieslook

Klop de eieren met peper en zout los.

Verhit de boter in een pan met anti-aanbaklaag en bak de zalmstukjes even aan.

Voeg de eieren toe en bak ze al roerend gaar.

Verdeel het roerei over 4 bordjes en strooi er de bieslook over.

Omelet met gerookte zalm en kaas

4 eieren
1 dl melk
peper, zout
50 gr geraspte cheddar
boter

50 gr gerookte zalm in reepjes van 1 cm breed
2 eetlepels fijngesneden bosui

Klop de eieren met de melk, de peper, een snuffje zout en de kaas los.
Opgelet: voeg minder zout toe dan u gewend bent, want de gerookte zalm en de kaas hebben al een hoog zoutgehalte.
Smelt de boter in een pan, giet er het mengsel in en bak de omelet op zacht vuur smeuïg.
Strooi er de zalmreepjes en de bosuitjes over en serveer met broodjes of brioches.

Tip: Om te voorkomen dat de omelet in de pan aankookt, kunt u, voordat u de eieren in de pan giet, een beetje olie bij de boter doen.

Omelet met ham en brie
Roer 50 gr kleingesneden achterham, 100 gr Brie in blokjes en 1 eetlepel gesnipperde bieslook door 4 lichtschuimig opgeklopte eieren.
Laat de eieren in een op 200°C voorverwarmde oven in een ingevette ovenschaal stollen.

Roerei met garnalen
12 blaadjes veldsla
12 takjes kervel
1 tomaat
8 eieren
1 eetlepel fijngehakte bieslook
1 eetlepel fijngehakte peterselie
1 eetlepel room
boter
100 gr grijze garnalen
peper, zout

Was de veldsla en de kervel en dep beide droog.
Pel en ontpit de tomaat en snijd het vruchtvlees in fijne blokjes.
Versier 4 borden met, afwisselend, 3 veldslablaadjes, 3 kerveltakjes en 3 schepjes tomaatblokjes, maar laat in het midden van de borden voldoende ruimte.
Klop de eieren met de bieslook, de peterselie, de room en peper en zout los.
Verwarm in een pan 2 eetlepels boter, giet er het eiermengsel in en bak er een roerei van.
Voeg, als het ei begint te stollen, de garnalen toe en laat verder bakken tot het ei smeuïg is.
Schep het vervolgens in het midden van de borden en geef er brood bij.

Roereitjes met bieslook
4 eieren
1 dl room
peper, zout
25 gr boter
2 eetlepels fijngesnipperde bieslook
25 gr zwarte lompviseitjes

Breek de topjes van de eieren en doe de inhoud in een kom (de schalen heeft u later nodig om terug op te vullen).
Klop de eieren met de room los en kruid met peper en zout.
Doe de eierroom in een steelpan en voeg er de boter in kleine stukjes bij.
Zet de steelpan op een zacht vuur en roer voortdurend maar zachtjes met een houten spatel (om te voorkomen dat de eieren zouden aanbakken) tot de eieren binden.
Voeg de bieslook toe en vul de eierschalen terug op met deze bereiding.
Leg er een klein lepeltje lompviseitjes op en serveer in eierdopjes, of op een bordje met een bergje van grof zout om de eitjes staande te houden.

Gegratineerde tomaatjes gevuld met roerei
(2 personen)

3 tomaten
zout, peper
2 plakjes ham

3 eieren
3 eetlepels slagroom
1/2 theelepel tijm
2 takjes peterselie
4 eetlepels Parmezaanse kaas
10 gr boter

Halveer de tomaten, hol ze uit, bestrooi ze met zout en peper en zet ze omgekeerd op een bord.

Snijd de ham in dunne reepjes.

Klop de eieren met de slagroom, het zout, de peper en de tijm los, knip de peterselie erboven fijn en roer er de reepjes ham en 2 eetlepels Parmezaanse kaas door.

Smelt de boter in een steelpan, voeg het eimengsel toe en laat dit al roerend langzaam stollen.

Dep de binnenkant van de tomaatjes met keukenpapier droog, schep het eimengsel erin, zet de gevulde tomaatjes naast elkaar in een ovenschaal en strooi er de rest van de geraspte kaas over.

Schuif de schaal onder een hete grill, laat de tomaatjes in ± 2 minuten goudbruin kleuren en zet op 2 bordjes elk 3 gevulde tomaatjes.

Pasteitjes met roerei en surimi-crab
(2 personen)

3 eieren
3 eetlepels zure room
zout, peper
1 theelepel mierikswortelpasta (potje)
1 1/2 eetlepel fijngehakte bieslook
1/2 eetlepel basilicum
2 pasteibakjes
20 gr boter
100 gr Surimi-krab (crabsticks)

Klop de eieren met de zure room, zout en peper, de mierikswortelpasta, het bieslook en de basilicum los.

Verwarm de oven voor op 200 °C en zet er de pasteibakjes ± 10 minuten in.

Smelt de boter, voeg het eimengsel toe en verwarm het al roerend op laag vuur.

Voeg, als het eimengsel bijna is gestold, de 'crab' toe en blijf roeren tot het ei helemaal is gestold.

Zet de pasteibakjes op 2 bordjes en schep het roerei erin en ernaast.

Blini's met zalmeitjes en zure room
(2 personen)

200 gr poffertjesmix
1 theelepel suiker
3 eetlepels olie
2 hardgekookte eieren
100 gr gerookte zalmsnippers
2 eetlepels fijngeknipte bieslook
1 bakje verse roomkaas met sjalot
2 eetlepels melk
versgemalen peper

Maak een beslag van de mix, 3 dl water, de suiker en de olie, bak er in een koekepan met anti-aanbaklaag kleine pannekoekjes van ± 7 cm doorsnee van en laat die afkoelen.

Hak de eieren en de zalm fijn en roer ze met de bieslook, de kaas, de melk en wat peper door elkaar.

Schep op elke blini een lepel van dit mengsel en garneer eventueel met sprietjes bieslook.

Zalmbrood met kruidenmayonaise
(6-8 personen)

Voor het zalmbrood:

1 groot blik rode zalm (± 440 gr), uitgelekt
200 gr gedroogd broodkruim
2 fijngesneden stengels bleekselderij
1 grof geraspte wortel
1 gesnipperde ui
4 lente-uitjes in dunne ringen
1 eetlepel scherpe Franse mosterd
de geraspte schil van 1 citroen
2 eetlepels citroensap
2 theelepels Worcestershiresaus
1 1/4 dl droge witte wijn
2 eetlepels fijngesneden peterselie
1 eetlepel fijngesneden dille
1 eetlepel fijngesneden kervel
1 eetlepel fijngesneden bieslook
zout, peper, cayennepeper
3 gesplitste eieren

Voor de kruidenmayonaise:

1 eetlepel fijngesneden peterselie
1 eetlepel fijngesneden munt
1 eetlepel fijngesneden bieslook
1 eetlepel fijngesneden dille
1 1/4 dl mayonaise
1 1/4 dl zure room
het sap van 1/2 citroen
1 eetlepel grove Zaanse mosterd

een ingevette cake- of kleine broodvorm (inh. 1 1/2 liter)

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Vermeng alle ingrediënten voor het zalmbrood, behalve de eiwitten.

Klop de eiwitten met een snufje zout stijf en spatel dit door het zalmmengsel.

Doe het mengsel over in de vorm en bak het brood in het midden van de oven in 45-50 minuten gaar.

Neem het brood uit de oven, laat het ± 10 minuten afkoelen, keer het op een schaal en serveer het warm in plakken gesneden.

Roer voor de kruidenmayonaise alle ingrediënten door elkaar.

Serveer de kruidenmayonaise apart in een sauskom bij het zalmbrood.

Zalmstrudel met pistachenootjes en broccoli

1/2 pak filo-bladerdeeg (6 plakken)
300 gr broccoli
zout
125 gr gezouten pistachenootjes
100 gr gerookte zalm
1 pakje verse roomkaas met zalm (125 gr, boursin)
(versgemalen) peper
1/2 zakje verse bieslook (á 25 gr)
50 gr boter
1/2 zakje waterkers (á 75 gr)
4 kerstomaatjes
bakpapier
kwastje

(Laat het deeg volgens de gebruiksaanwijzing in ± 2 uur ontdooien).

Was de broccoli wassen en snijd de roosjes van de stronk (de stronk wordt niet gebruikt).

Verdeel de roosjes in piepkleine roosjes.

Kook de broccoli In een pan met ruim water en weinig zout in ± 4 minuten beetgaar, spoel ze in een zeef onder koud stromend water af en laat ze Goed uitlekken.

Pel de pistachenootjes, verwijder zoveel mogelijk bruine velletjes en hak de nootjes grof.

Snijd de zalm in kleine stukjes.

Doe de zalm, de broccoli en de nootjes in een kom.

Prak de roomkaas fijn en verdeel die erover.

Bestrooi met peper.

Houd 8 sprietjes bieslook achter voor de garnering en knip de rest boven de kom fijn.

Schep het mengsel voorzichtig door elkaar.

Verwarm de oven voor op 225 °C of gasovenstand 5 en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Smelt in een steelpan de boter.

Spreid 2 plakken deeg op het aanrecht uit en bestrijk ze Met een kwastje dun met boter.

Leg op elke plak een nieuwe deegplak en bestrijk nogmaals dun met boter.

Herhaal dit nog een keer.

Verdeel de vulling als een 'worst' in de breedte over de deeglappen; houd hierbij ± 10 cm van de korte kanten en ± 2 cm van de lange kanten vrij.

Vouw de lange kanten van het deeg ± 2 cm terug.

Rol het deeg op, begin aan de korte zijde en plak de naden goed met water vast.

Leg de strudels met de naad naar beneden op de bakplaat; druk de zijkanten iets naar beneden.

Bestrijk de strudels met de rest van de boter en bak ze in het midden van de oven in 15-20 minuten goudbruin en knapperig. Verdeel intussen de waterkers over vier (of twee) borden.

Was de kerstomaatjes, halveer ze en leg ze op de waterkers.

Snijd met een scherp mes van de warme strudels de kapjes af en snijd elke strudel in 4 plakken.

Verdeel die over de borden en garneer met de rest van de bieslook.

Groente-zalmrolletjes met soja-gembersaus

1 kleine komkommer

1 winterwortel

1 kleine rettich

100 gr peultjes

1 kleine prei

4 tortilla's (kant-en-klaar)

4 plakken gerookte zalm

een klein bosje raapsteeltjes

2 eetlepels Japanse sojasaus

1 mespunt suiker

1 eetlepel geraspte gemberwortel

zout, versgemalen peper

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Snijd de komkommer, de winterwortel en de rettich in reepjes.

Blancheer de wortel, rettich en peultjes ± 1 minuut in kokend water en spoel de groenten koud af.

Blancheer 4 preibladeren en spoel ze koud af.

Verwarm de tortilla's ± 5 minuten in de oven.

Halveer de plakken zalm en snijd de worteltjes van de raapsteeltjes.

Snijd de tortilla's doormidden, leg de zalm erop en verdeel er de groenten over.

Rol de tortilla's op en bind ze dicht met een preilintje.

Vermeng voor de dip de sojasaus, suiker, gember, peper en zout.

Dip de rolletjes hierin.

Gravad Lax

Gravad Lax betekent 'begraven zalm' en is van oorsprong Scandinavisch. De Lappen begroeven de gemarineerde zalm langs de route van hun trektochten. De koude en de marinade zorgden ervoor dat de vis niet kon bederven. Op de terugweg had men dan altijd een maaltijd met zalm.

500 gr zalmfilet (1 stuk)

5 eetlepels grof zeezout

2 1/2 eetlepel zoetstof (kristalpoeder)

1 eetlepel grofgemalen zwarte peper

1/2 koffiekopje fijngehakte dille

Snijd de zalmfilet in tweeën.

Maak een mengsel van het zeezout, de zoetstof en de zwarte peper, strooi dit mengsel op beide helften van de zalm en leg daar de fijngehakte dille op.

Leg de zalmhelften in een passende schotel op elkaar, trek er plasticfolie over, leg er een plankje op met daarop een gewicht van ± 1 kg (hierdoor wordt eventueel vocht uit de zalm geperst) en zet de zalm met het gewicht tenminste 12 uur in de koelkast.

Snijd de zalm dan met een lang, dun zalmmes in plakjes en serveer de Gravad Lax eventueel met een sausje van zure room met dille.

Gerookte forel met mierikswortelroom (2 personen)

50 gr verse roomkaas met mierikswortel

3/4 dl slankroom (garderroom)

zout, peper

1 eetlepel fijngeknipte verse dille

1 eetlepel fijngeknipt bieslook

100 gr gerookte forelfilet

2 kleine takjes dille

Klop de roomkaas en de room met een handmixer luchtig.

Breng het mengsel op smaak met zout en peper en doe het in een spuitzak met een grove kartelmond.

Strooi de kruiden op 2 bordjes en rangschik de plakjes forelfilet erop.

Spuut er een grote toef mierikswortelroom naast en garneer met dille.

Forel in room (8 personen)

8 forelfilets

boter

1 1/2 dl room

1 theelepel mosterd

1 mespunt foelie

1 beschuit

1/2 bloemkool

peper, zout

Vraag aan uw vishandelaar, de forelfilets van hun vel te ontdoen.

Spoel en droog de visfilets.

Smeer 8 vuurvaste schaaltjes met boter in en bestrooi ze met versgemalen peper en zout.

Rol de filets met de velkant naar binnen op en leg ze in de schaaltjes.

Meng de room met de mosterd en de foelie en lepел de saus over de vis.

Verkruimel de beschuit en bedek het oppervlak van de filets hiermee.

Zet de vis 12 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.

Maak de bloemkool schoon, verdeel hem in roosjes en blancheer die 3 minuten in lichtgezouten water.

Spoel ze daarna onder koud water af en laat ze uitlekken.

Smelt een klontje boter in een pan, verwarm de bloemkoolroosjes even en schik ze rond de visfilets alvorens te serveren.

Gerookte forel met appelsalade

4 gerookte forelfilets

1 appel met rode schil (Summerred of Red Delicicious)

1 appel met groene schil

2 zoetzure augurken

2 bosuitjes

2 eetlepels mayonaise

2 eetlepels zure room

1 zakje gemengde sla

Halveer de goed gewassen appels in de lengte en verwijder het klokhuis.

Dek van beide soorten gelijk één helft strak met huishoudfolie af om verkleuren te voorkomen.

Snijd de resterende appelhelften met de schil in kleine blokjes.

Snijd ook één van de augurken in blokjes.

Snijd de bosuitjes in ringetjes.

Doe de appelblokjes met de blokjes augurk, de bosui, 1 eetlepel augurkenvocht, de mayonaise en de zure room in een kom en schep dit door elkaar.

Breng de salade op smaak met zout en peper.

Verdeel wat gemengde sla over de borden.

Leg op ieder bord een gerookte forelfilet en schep er de salade naast.

Garneer met plakjes rode en groene appel van de achtergehouden appelhelften en met plakjes augurk.

Geef er desgewenst toast en boter bij.

Tomaat met forel in een frizuursausje

4 forelfilets zonder vel

1 kleine courgette

1 eiwit

1/2 dl room

1 klein bosje basilicum

4 grote tomaten

peper, zout

Voor de saus:

1 kleine ui

1 eetlepel mosterd

1 dl azijn

1 dl maïsolie

1 dl room

Snijd de forelfilets in zo klein mogelijk stukjes.

Was de courgette, snijd hem in dobbelsteentjes van 1/2 cm en vermeng die met de vis, het eiwit en de room.

Houd 4 blaadjes basilicum apart voor het garnituur, hak de rest fijn en voeg het bij de bereiding.

Kruid met peper en zout.

Was de tomaten, snijd er een kapje af, hol ze uit en vul ze met het vismengsel.

Zet het kapje er weer op en schik de tomaten in een met boter ingevette ovenschaal.

Zet de schaal 20-25 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven.

Maak intussen de saus.

Pel de ui, hak hem fijn en mix hem samen met het ei en de mosterd.

Voeg terwijl u mixt geleidelijk de azijn, de olie en de room toe en kruid met peper en zout.

Verwarm de saus zonder ze te laten koken.

Verdeel de saus over de borden en zet een gevulde tomaat in het midden van elk bord.

Versier met een blaadje basilicum en serveer met stokbrood.

Gerookte forelmousse met sinaasappel

(2 personen)

1 sinaasappel

75 gr gerookte forelfilet

75 gr verse roomkaas met kruiden

3/4 dl slagroom

peper

40 gr veldsla

Schil de sinaasappel dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.

Vang hierbij het sap op.

Pureer de forel met 1 eetlepel sinaasappelsap in de keukenmachine en meng er de verse roomkaas met kruiden door.

Klop de slagroom stijf en schep deze luchtig door het forelmengsel.

Breng de mousse met peper op smaak en doe de mousse over in een spuitzak met grove kartelmond.

**Maak de veldsla schoon en leg de blaadjes op 2 bordjes.
Spuut in het midden een flinke toef forelmousse en leg de partjes sinaasappel eromheen.
Lekker met geroosterde broodreepjes.**

**Gerookte heilbot met courgette en tomatensaus
(2 personen)**

**1 kleine courgette (± 150 gr)
zout
2 rijpe tomaten
1 eetlepel olijfolie
1 theelepel wijnazijn
versgemalen peper
1/2 theelepel suiker
Tabasco
3 takjes basilicum
100 gr gerookte heilbot**

**Was de courgette, snijd hem in dunne reepjes en blancheer die ± 2 minuten in ruim kokend water met zout.
Spoel de groente in een zeef onder koud water af.
Was de tomaten en pureer ze in een keukenmachine met de olie en de azijn tot een gladde saus.
Zeef de saus en breng haar op smaak met zout, peper, de suiker en enkele druppeltjes Tabasco.
Knip 4 blaadjes basilicum fijn en schep ze door de courgette.
Breng het mengsel op smaak met zout en peper.
Snijd de heilbot in dunne reepjes.
Schep op 2 bordjes een bergje courgette en een bergje heilbot, schenk de saus ernaast en garneer met toefjes basilicum.**

**Visbordjes met krulandijvie en dille
(2 personen)**

**1/4 kropje krulandijvie
1 tomaat
1/2 theelepel mosterd
2 theelepels citroensap
zout, versgemalen peper
1 eetlepel slaolie
2 theelepels fijngehakte dille
2 plakjes gerookte heilbot
2 crabsticks
50 gr gekookte mosselen**

**Was en droog de krulandijvie.
Snijd de tomaat in 6 partjes.
Meng de mosterd met het citroensap, zout en peper.
Meng de krulandijvie met de slaolie, de dille en het mosterdmengsel, verdeel de groente over 2 borden en leg er de heilbot, de crabsticks en de mosselen omheen.
Garneer met de partjes tomaat.**

**Gestoomde makreel met sinaasappel
(2 personen)**

**1 sinaasappel
1 eetlepel gemberjam
2 eetlepels Biogarde Roer
2 theelepels sojasaus
1 theelepel sesamolie
zout, peper
1/2 kropje lollo bionda (krulsla)
100 gr gestoomde makreelfilet**

Schil de sinaasappel dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit; vang hierbij het sap op.

Roer de gemberjam, de biogarde, de sojasaus en de sesamolie door het sap en breng het sausje op smaak met zout en peper.

Was de lollo bionda, sla de bladeren goed uit en scheur ze in grove stukken.

Verdeel de makreel in stukken.

Verdeel de lollo bionda over 2 bordjes, leg de makreel erop, schep het sausje erover en garneer met de sinaasappelpartjes.

Makreelkroketjes met paprikasaus (2 personen)

200 gr aardappelen

zout

1 rode paprika

200 gr gerookte makreelfilet

1 kleine ui

1 teentje knoflook

1 ei

zout, peper

paneermeel

2 eetlepels crème fraîche

1/4 theelepel scherpe paprikapoeder

1 takje peterselie

frituurvet/-olie

Schil de aardappelen, snijd ze in kleine stukjes en kook ze in weinig water met zout in ± 15 minuten gaar.

Maak de paprika schoon, snijd hem in stukjes en kook die in weinig water met zout in ± 10 minuten gaar.

Haal het visvlees van de makreel.

Pel de ui en snipper hem heel fijn.

Giet de aardappelen en de paprika af.

Prak de aardappelen fijn en vermeng ze met het visvlees, de ui, de uitgeperste knoflook, het ei, zout en peper.

Vorm ± 12 ovale kroketjes van het mengsel en wentel die door het paneermeel.

Pureer de paprika in een keukenmachine of wrijf ze door een zeef, roer er de crème fraîche en het paprikapoeder door en breng de saus op smaak met zout en peper.

Knip de peterselie erboven fijn.

Verhit het frituurvet tot 180 °C en frituur de kroketjes in ± 3 minuten rondom bruin.

Geef de saus er apart bij.

Vismousse met makreel

300 gr kabeljauwfilet

200 gr gerookte makreelfilet

2 1/2 dl visbouillon

10 gr gelatine

15 gr boter

15 gr bloem

1/2 Boursinkaasje

1/8 liter slagroom

1 mooie komkommer of winterwortel

Maak de vis schoon en pocheer ze in ± 10 minuten in de visbouillon gaar.

Pureer het visvlees in een keukenmachine.

Week de gelatine in koud water.

Smelt de boter in een pannetje, roer er de bloem door en schenk er voorzichtig de bouillon bij.

Laat dit binden.

Knijp de gelatine uit en los ze van het vuur af in de hete saus op.

Verkruimel het kaasje en los ook dat in de saus op.

Vermeng de saus met de gepureerde vis en laat het tot kamertemperatuur afkoelen.

Klop slagroom stijf en spatel hem luchtig door de vismousse.

Bekleed een cakevorm met in ronde plakjes gesneden komkommer (of met in ronde, even gekookte plakjes winterwortel) en schep de vismousse erin.
Laat het geheel in koelkast afkoelen.

Sardines met verse roomkaas
2 blikjes sardines
1 bakje verse roomkaas
sla, tomaat, komkommer
(vers gemalen) peper
peterselie

Halveer de sardines en haal de ruggegraat eruit.
Roer de sardines en de roomkaas met een blender of staafmixer tot een pasta.
Leg op de bordjes een blad sla en enkele schijfjes tomaat en komkommer.
Maak met 2 lepels bolletjes van de sardine-roomkaaspasta en leg die op de sla.
Maal er wat peper erop en garneer met een toefje peterselie.

Gegrilde sardines met broccolimousseline
1 grote stronk broccoli
12 sardines
1/2 dl olijfolie
1/2 dl notenolie
2 limoenen
1 bosje postelein
peper, zout

Maak de broccoli schoon en kook de broccoliroosjes 20 minuten in zout water.
Verwijder de ingewanden van de sardines (zie tip), spoel ze en dep ze droog.
Wentel de visjes door de olijfolie, kruid ze met peper en zout en rooster ze op een houtskoolvuur (gebruik bij voorkeur een dubbel rooster waartussen de visjes kunnen worden geklemd).
Schep de broccoli uit het kookwater en mix onmiddellijk met de olijfolie en de notenolie.
Kruid de mousseline met peper en zout.
Schik per bord 3 gegrilde sardines, een schepje broccolimousseline, 1/2 limoen en een tuiltje postelein.

Tip: U kunt ook de ingewanden pas later verwijderen, zodat het mooie uiterlijk van de sardines niet verloren gaat.

Sardinetoffees
1 blik mooie sardines
1 pak fillodeeg uit de diepvries
1 limoen
2 eetlepels boter
kummel- of venkelzaad
korenbloemhoning

Laat de sardines op een vergiet uitlekken en laat het fillodeeg ontdooien.
Verwarm de oven voor op 160 °C.
Snijd uit het deeg lapjes van 20 x 15 cm en kwast ze met wat gesmolten boter in.
Leg op elk lapje een uitgelekte sardine en rol de vis in het deeg.
Draai de uiteinden van het pakketje als bij een toffee op en kwast de buitenkant van het deeg met wat gesmolten boter in.
Leg de 'toffees' op een ingevet vel aluminiumfolie en bak ze 25 minuten in de oven.
Neem ze, als ze goudbruin zijn, uit de oven en kwast ze met dunne, eventueel vloeibaar verwarmde, korenbloemhoning in.
Serveer de pakketjes met schijfjes limoen.

Sardinecocktail
sardientjes uit blik
1 selderijknol
1 appel
het sap van 1/2 citroen
3 eetlepels mayonaise

**zout, peper
Worcestershiresaus
1 eetlepel gehakte augurken**

Verdeel de sardientjes, de in blokjes gesneden selderij en de appel over 4 glazen of bordjes en giet er de saus, gemaakt van het citroensap, de mayonaise, Worcestershiresaus, de olie van de sardientjes, de augurk, peper en zout over. Serveer met bijv. grof volkorenbrood en boter.

Toast met tomatenmayonaise en sardines

**1 blikje sardines in olie
1 vleestomaat
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel tomatenketchup
± 3 druppels tabasco
1 teentje knoflook
16 toastjes
3 takjes peterselie
keukenpapier**

Snijd de sardines in 16 stukjes en spreid die op keukenpapier uit.

Breng in een pan ruim water aan de kook.

Kruis de tomaat in, dompel hem enkele seconden in het kokende water, spoel hem onder koud stromend water af en verwijder het velletje.

Halveer de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd hem in blokjes.

Meng in een kom de mayonaise, ketchup en tabasco door elkaar.

Pel de knoflook en pers hem erboven uit.

Roer goed door, zodat een gladde saus ontstaat en meng daar de tomaatblokjes door.

Smeer de tomatenmayonaise op de toastjes en leg op elk toastje een stukje sardine.

Garneer met kleine takjes peterselie.

Visragoût met champignons en kreeftensaus

**1 ui
20 gr boter
250 gr champignons
2 glazen witte wijn
1 blikje kreeftensoep
1 eetlepel crème fraîche
een scheutje citroensap
zout, versgemalen peper
een scheutje Pernod
een scheutje cognac
allesbinder
200 gr zalmfilet
200 gr kabeljauw
100 gr grote garnalen
dille, vers of uit de diepvries**

Snipper de ui.

Verhit de boter in een pan en fruit de ui glazig.

Halveer de champignons, bak ze kort mee, blus af met de wijn en laat nog een paar minuten stoven.

Roer er de kreeftensoep en de crème fraîche door en breng op smaak met citroensap, zout, peper, Pernod en cognac.

Bind de saus met wat allesbinder tot de gewenste dikte bij.

Tot zover kunt u de saus voorbereiden.

Snijd de zalm en de kabeljauw in niet te kleine blokjes en zet die tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Warm de saus af en toe roerend door en voeg de blokjes vis toe.

Laat de vis tegen de kook in 2-3 minuten gaar worden en roer zo min mogelijk om de vis heel te laten.

Schep er de garnalen door en serveer het gerecht direct in een voorverwarmde schaal of op een bord op een bedje rijst.

Garneer met een paar plukjes dille.

Ballotines van kreeft
4 grote tomaten
100 gr wit van kippevlees
300 gr kreeft
20 gr pistaches
1/2 truffel
50 gr champignons
1 1/2 eiwit
1/8 liter room
1/2 cl cognac
komkommer
fleurons

voor de saus:
1/2 liter olie
4 eierdooiers
1 theelepel mosterd
cayennepeper
de geraspte schil van 2 citroenen
het sap van 1 citroen
slagroom
fijne tuinkruiden

Bereid een farce van het kippevlees, het kreeftevlees (houd de scharen apart), de eiwitten en peper en draai dit door de vleesmolen.
Laat het zeer koud worden en klop op met room.
Snijd het vlees uit de kreeftescharen, snijd de truffel en de champignons in blokjes, meng dit door de farce en voeg als laatste de cognac en de pistaches toe.
Snijd de steelaanzet van de tomaten weg en haal ze leeg.
Vul ze met de farce en pak ze zeer zorgvuldig in aluminiumfolie in.
Zet de tomaten op een treefje in een pan en pocheer ze in de stoom bij een temperatuur van 80 °C.
Neem het treefje met de tomaten uit de pan en verwijder de folie.
Schik de tomaten op een dienschotel, nappeer ze met de saus, garneer met de kreefteschalen, uitgestoken gepocheerde komkommer en fleurons.
Bereid de mayonaise.
Klop, voordat u de olie aan de losgeklopte eierdooiers toevoegt, de geraspte schil en het citroensap met wat peper op.
Breng zo nodig op smaak en voeg nog wat citroen toe.
Klop er de slagroom, de mosterd en wat fijngehakte tuinkruiden door.

Kreeft met kruidenboter
4 kreeften á 400-500 gr
10 sprietjes bieslook
10 takjes kervel
10 takjes gladde peterselie
4 takjes dragon
100 gr boter
15 gr grof zout
1/2 citroen
peper

Pers de citroen uit.
Hak de blaadjes van de kruiden en de sprietjes bieslook fijn.
Maal dit samen met het zout in een keukenmachine fijn.
Voeg de zachte boter langzaam toe tot een smeùge massa is ontstaan.
Meng het citroensap erdoor en voeg naar smaak peper en zout toe.
Verwarm de oven voor op 240 °C.
Breng een grote pan water aan de kook, doe de kreeften er met de kop naar beneden in en kook ze 2 minuten.
Snijd ze in de lengte open, verwijder de maag (een soort zakje dat in de kop zit) en bestrijk de kreefthelften met de kruidenboter.
Leg ze 10-12 minuten in de voorverwarmde oven en dien ze onmiddellijk op.

**Kropsla met ansjovis
(2 personen)**

1 (kleine) kropsla
1 blikje ansjovis filets (48 gr, Deep Blue)
1/2 dl melk
1 ei
1 eetlepel vloeibare honing
1 eetlepel citroensap
4 eetlepels olijfolie
zout, peper
50 gr Parmezaanse kaas (aan een stuk)
keukenpapier
kaasschaaf

Was de kropsla in zijn geheel en dep hem droog.

Leg de ansjovis in de melk.

Kook het ei in ± 8 minuten hard.

Klop een dressing van de honing, het citroensap en de olijfolie en breng op smaak met zout en peper.

Spoel de ansjovisfilets met koud water af, halveer ze in de lengte en dep ze droog.

Pel het ei, snijd het eiwit in kleine blokjes en wrijf de dooier door een zeef.

Leg de kropsla op een schaal, verdeel er de eidooier, het eiwit en de ansjovis over en besprenkel de salade met de dressing.

Schaaf de kaas in snippers en garneer de salade daarmee.

Lekker met gegrild stokbrood, besmeerd met olie en knoflook.

Ansjovisnestje uit Zweden

1/2 jampot zoetzure uitjes á 225 gr
3 middelgrote gekookte bietjes
1-1 1/2 eetlepel basterdsuiker
worcestershiresaus
8 ansjovisfilets uit blik (220 gr)
peper
1 bosje peterselie
3-4 eetlepels kappertjes
2 eieren

Zet een zeef op een kom en laat de uitjes in de zeef goed uitlekken.

Schil de bietjes en snijd ze in plakken van ruim 1 cm dik.

Snijd de plakken in staafjes en verdeel die in vierkantjes.

Doe deze stukjes biet in een kom en schep er 3-4 eetlepels van het uitjesnat met de suiker en naar smaak worcestershiresaus bij.

Knip of snijd de ansjovisfilets in kleine stukken en strooi er naar smaak peper op.

Pluk de peterselieblaadjes van de steeltjes en hak de blaadjes zeer fijn.

Snijd ook de uitjes fijn.

Laat de kappertjes uitlekken.

Breek 1 ei, laat het eiwit in een kopje vallen en druk de halve eierschaal met de dooier middenop een dienschaal, zodat die blijft staan.

Doe hetzelfde met het andere ei.

Schep een deel van de peterselie door een deel van de uitjes; schik het mengsel rond de eierschalen en schep daar de stukjes ansjovis omheen.

Schik de rest de peterselie en de kappertjes rond de ansjovis.

Leg bietjes met de rest van de uitjes naast elkaar om de kappertjes.

Serveer de schotel koud met mayonaise of partjes citroen en geroosterd brood.

* Aan tafel worden de eierdooiers en de andere bestanddelen van dit gerecht door elkaar gemengd en met geroosterd brood gegeten.

Wijngaardslakken

24 wijngaardslakken (uit blik)
60-80 gr zachte boter
1/2 ui
1 teentje knoflook

2 sjalotjes
1 eetlepel gehakte peterselie
zout, witte peper
een snufje cayennepeper

Spoel de slakkenhuizen van de slakken met heet water om, laat ze uitlekken en vang het vocht op.

Doe in elk slakkenhuis 1/2 theelepel van het vocht en doe de slakken erin.

Roer de boter tot een zachte massa.

Pel de ui, knoflook en sjalotjes, snipper ze en voeg ze met de peterselie aan de boter toe.

Roer goed.

Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper op smaak en bestrijk de gevulde slakkenhuizen met de kruidenboter.

Leg ze in een platte ovenschalen (met zout gevuld), zet die op het rooster van een voorverwarmde oven (225-250 °C) en stooft ze 10 tot 15 minuten.

Serveer met wit stokbrood.

Escargots onder een bedje van aardappelpuree

1 blikje escargots (netto 212 gr)
125 gr kastanjechampignons
4 stoneleeks
1 eetlepel boter
2 dl vleesfond
1 theelepel Provençalse kruiden
1 dl melk
1/2 zakje aardappelpuree garni (Maggi)
zout, (versgemalen) zwarte peper
keukenpapier
4 ovenschaaltjes (inhoud ca 1 1/2 dl)

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Laat de escargots in een zeef uitlekken.

Veeg de champignons met keukenpapier schoon en halveer ze. Maak de stoneleeks schoon en snijd ze in ringetjes.

Verhit in een hapjespan de boter.

Voeg de champignons toe en laat ze ca 5 minuten al omscheppend zachtjes bakken.

Voeg de escargots, de fond en de kruiden toe en laat dit onafgedekt ca 5 minuten op hoog vuur inkoken.

Breng intussen de melk met 1 1/2 dl water aan de kook, voeg het pureepoeder toe en roer dit tot een smeuïg mengsel.

Voeg de stoneleeks aan het escargotsmengsel toe en breng op smaak met zout en peper.

Verdeel het escargotsmengsel met het vocht over de schaaltes, schep er een laagje aardappelpuree van ca 2 cm op en strijk de bovenkant met de bolle kant van een natgemaakte eetlepel glad.

Plaats de schaaltes ca 10 cm onder de hete grill en bak het gerecht in 3 á 5 minuten goudbruin.

Escargots á la Bourguignonne

5-6 dozijn escargots
azijn
grof zout

Voor de 'farce':

250 gr boter
40 gr knoflook
30 gr peterselie
7 gr zout
2 1/2 gr peper

Voor de 'court-bouillon':

1 liter witte wijn
1 bouquet garni
1 ui
2-3 wortels

3 kruidnagels
zout, peper

Laat de slakken een week 'nuchter' worden en laat ze 12 uur reinigen in/onder azijn met 2-3 eetlepels grof zout.

Was ze grondig en laat ze een half uur zachtjes koken.

Haal elke slak met een speld uit zijn schelp en verwijder het zwarte gedeelte, dat de organen bevat, van het einde van het lijf.

Maak de huisjes droog.

Maak de 'court-bouillon' door de slakken te laten trekken in een pan met de witte wijn, 2 glazen water, een bouquet garni, de ui met daarin de kruidnagels gestoken, zout, peper en de wortels.

Laat ze, onder regelmatig omroeren, met het deksel op de pan zachtjes koken tot ze zacht zijn en doe ze daarna terug in de huisjes.

Meng voor de 'farce' de gehakte knoflook en peterselie, zout en peper met de boter.

Doe een lepel van deze farce in elk slakkenhuis, schik de slakken op een ovenvaste schaal en verwarm ze 5 minuten in een zeer hete oven.

Slakken in sherry-tomatensaus

1 blikje slakken (48 stuks, ± 200 gr)

1 uitje

2 teentjes knoflook

1 vleestomaat

2 eetlepels olijfolie

1/2 eetlepel tijm

2 eetlepels tomatenpuree

3 eetlepels cream sherry

zout, peper, paprikapoeder

2 eetlepels fijngehakte peterselie

25 gr boter

Laat de slakken uitlekken.

Pel en snipper het uitje en de knoflook.

Halveer de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Bak de ui op matig vuur 3 minuten in de olie.

Bak de knoflook en de tijm 1 minuut mee.

Roer de tomatenpuree erdoor en laat het geheel 2 minuten zachtjes koken.

Voeg de stukjes tomaat en de slakken toe.

Zet het vuur hoog, schenk de sherry in de pan en laat het geheel 2 minuten zachtjes koken.

Breng het gerecht op smaak met zout, peper en paprikapoeder.

Roer de peterselie en de boter erdoor en serveer de slakken in 4 kleine schaaltes.

Geef er warm stokbrood bij.

Romeinse slakken

Verzamel 24 wijngaardslakken uit de tuin en zet ze drie dagen op een dieet van zemelen en melk.

Bestrooi ze met zout, was het slijm eraf en kook ze 5 minuten in groentebouillon.

Laat de slakken uitlekken, haal ze uit hun huisjes en verwijder het darmkanaal.

Wie daar allemaal geen zin in heeft, kan slakken in blik kopen.

Maal 15 peperkorrels in de vijzel, doe er 3 teentjes knoflook en 4 ansjovisfilets bij, stamp alles tot moes en verdun deze met een eetlepel olijfolie.

Bak de slakken kort in hete olie en meng ze door de knoflook-ansjovissaus. Stop de slakken terug in hun huisjes en warm ze nog enkele minuten in een hete oven op.

Serveer ze met brood.

Slakkenpâté
(10 personen)

750 gr gevacumeerde slakken

3/4 liter Rosé wijn

2 blaadjes laurier

5 jeneverbessen

5 peperkorrels
zout
1 dessertlepel korianderzaadjes
uiringen
marjolein naar smaak
geraspte nootmuskaat
8 blaadjes gelatine
20 gepelde pistachenootjes
1/4 liter slagroom
dun gesneden plakjes truffel

Voor de gelei van Rosé:
1/4 liter Rosé
4 blaadjes gelatine
zout
een vleugje suiker

Laat het slakkenvlees in 1/2 liter rosé met de jeneverbessen, de koriander, uiringen, nootmuskaat en marjolein 5 dagen trekken.
Kook de slakken dan even in deze marinade op en voeg tijdens het koken wijn toe om constant een hoeveelheid van 1/4 liter te houden.
Leg 250 gr van de mooiste slakken opzij.
Haal de rest eerst 3 keer door een fijne molen en wrijf ze tenslotte door een fijne zeef.
Los 4 blaadjes gelatine in het kooknat op.
Klop de gezeefde slakken goed met een garde, voeg ze vervolgens bij het kooknat en blijf kloppen tot de massa smeug, homogeen en mooi vast is geworden.
Laat afkoelen tot de massa bijna stijf is en breng op smaak met zout, peper en de fijngestampde korianderzaadjes.
Hak 125 gr van de overgebleven slakken met de pistachenootjes en voeg dit met de geklopte slagroom bij de vulling (de farce).
Spoel een vorm met koud water om, chemiseer met gelei van rosé en garneer met de truffelplakjes.
Giet de helft van de farce in de vorm, leg de overgebleven 125 gr slakjes er in een rechte lijn op en bedek met de rest van de vulling.
Zet de pâté nu koud en laat hem onder druk door en door koud worden.
Snijd mooie plakken van de pâté en garneer eventueel met wat frisée en eikenbladsla.
Maak de gelei, snijd er blokjes van en schik die er speels omheen.

Toast met krabmayonaise
1 klein blikje krab (laat de inhoud op een vergiet uitlekken)
2 eetlepels mayonaise
wat tomatenketchup (zie recept)
wat gedroogde kervel
peper, zout
wat citroensap
1 glaasje cognac
cayennepeper

Doe de mayonaise in een kommetje.
Roer er zoveel ketchup door tot alles mooi roze ziet.
Roer er wat citroensap en de kruiden door.
Roer de uitgelekte krab erdoor, gevolgd door de cognac.
Maak het geheel af met een beetje cayennepeper.
Serveer dit als entree met een schijfje citroen en toast.

Alternatief:
Snijd uit casinobrood met een wijd glas mooie rondjes en toast die lichtbruin.
Beleg de toastjes rijkelijk met krabmayonaise en een plakje oude kaas.
Bestrooi ze met paprikapoeder en eventueel met wat cayennepeper.
Zet ze onder de grill tot de kaas lichtgoudbruin is en serveer ze warm.

Krab- of kreeftcocktail Florida
(2 personen)

**1/8 liter slagroom
3/4 sherryglas cognac
3/4 sherryglas sherry
5 eetlepels mayonaise
2 eetlepels tomatenketchup
een snufje cayennepeper
zout
1 blikje krab of kreeft
1/2 grapefruit**

Klop de slagroom tot die zalfachtig is en voeg de cognac, sherry, mayonaise, ketchup en zout toe.

Leg in 2 glazen stukjes krab of kreeft, schep de saus erover en garneer met partjes grapefruit, waarvan de velletjes zijn afgehaald.

**Vishapje op sesamtoast
(30 stuks)**

**1 pak diepvrieskabeljauw
250 gr taugé
6 eetlepels ketjap
3 eetlepels gembersiroop
3 eetlepels olie
1 pakje melba toast sesam
8 eetlepels mayonaise
vershoudfolie**

Laat de vis in ± 30 minuten ontdooien.

Was de taugé en laat ze in een vergiet uitlekken.

Snijd de vis in stukjes.

Vermeng in een kom de ketjap met de gembersiroop.

Schep de stukjes vis door de marinade, dek de schaal met vershoudfolie af en zet hem 30 minuten in de koelkast.

Breng 1 liter water aan de kook en overgiet de taugé ermee.

Spoel de taugé direct daarna met koud water af en laat ze uitlekken.

Verhit de resterende olie en bak de vis op hoog vuur 4 minuten.

Bestrijk de toastjes met mayonaise.

Schep op iedere toastje wat vis en garneer met een beetje taugé.

Serveer de toastjes lauw warm.

Toast met gerookte heilbotpâté

Pureer in een keukenmachine 250 gr gerookte heilbot.

Schep 100 gr Hüttenkäse, 2 eetlepels geraspte mierikswortel (potje), 1 eetlepel gesnipperde bieslook, het sap van 1 citroen en 2 eetlepels crème fraîche door de puree en breng op smaak met zout en peper.

Verdeel 1 zakje waterkers over 4 bordjes en schep daar bolletjes puree op.

Garneer met bieslook en geef er toast bij.

**Scampi-toastjes
(16 stuks)**

**16 schuine sneetjes stokbrood
1 teentje knoflook
8 scampi
2 eetlepels olijfolie
50 gr pesto
4 eetlepels geroosterde pijnboompitten
blaadjes basilicum**

Wrijf de sneetjes brood in met het teentje knoflook en bak ze onder de hete grill goudbruin.

Pel de scampi, verwijder het darmkanaal en snijd ze in de lengte doormidden.

**Verhit de olie en bak de scampi op hoog vuur 1 minuut aan elke kant.
Besmeer het brood met pesto en beleg het met een scampihelft.
Garneer met pijnboompitten en basilicum.**

Toastjes met cocktailsticks

**Snijd 200 gr ontdooide cocktailsticks (Queens) in schuine stukjes.
Bestrijk volkoren Premium crackers met mayonaise en verdeel er heel fijn gesneden
bosui en de cocktailsticks over.
Garneer met een kappertje of een palkje augurk en een sprietje bieslook.**

Geroosterd brood met forelmousse

**1 sjalotje
1 gerookte forel filet
50 gr zachte verse roomkaas (Mon Chou)
1 theelepel citroensap
zout, peper
4 sneetjes witbrood
4 blaadjes eikebladsla**

pel het sjalotje en snipper het heel fijn.

Verdeel de forel in stukjes.

Pureer de forel en het sjalotje in een keukenmachine tot een gladde massa.

Voeg de Mon Chou toe en laat de machine nog even draaien.

Breng het mengsel op smaak met citroensap, zout en peper.

**Doe het mengsel over in een spuitzak met kartelmond en laat het in de koelkast
minstens 2 uur opstijven.**

**Rooster het brood en snijd met behulp van een glas uit elk sneetje een rondje van ± 7
cm doorsnede.**

Laat de rondjes afkoelen en verpak ze in een plastic zakje.

**Was de sla, dep hem goed droog en bewaar hem tot gebruik in een plastic zak in de
koelkast.**

**Verdeel de sla over 4 kleine bordjes leg de geroosterde broodrondjes er half op en spuit
de forelmousse op de broodrondjes.**

**U kunt dit gerecht als een klein hapje eten bij een aperitief, maar u kunt het ook aan
tafel serveren.**

Zalmmousse (8 personen)

**7 blaadjes witte gelatine
1 blaadje rode gelatine
1 groene paprika
1/2 kleine komkommer
1 blikje zalm (440 gr)
1 bakje Hüttenkäse á 200 gr
8 eetlepels mayonaise
1/2 theelepel dragon
1/2 theelepel zout
3 eetlepels citroensap
6 blaadjes sla
cayennepeper**

Week de gelatine in ruim koud water.

Was de paprika en snijd hem fijn.

Was de komkommer en snijd hem in dunne plakjes.

Maak de peterselie en de zalm fijn.

**Doe er de Hüttenkäse, mayonaise, paprika, dragon en peterselie bij en breng op smaak
met zout en peper.**

Verhit 1/8 dl water, los de gelatine daarin op en roer er het citroensap door.

**Spoel een cakevorm (1 liter) met koud water om en schenk 6 eetlepels van het
gelatinemengsel op de bodem.**

Leg er de plakjes komkommer dakpansgewijs in en laat het 10 minuten opstijven.

Roer intussen de rest van het gelatinemengsel door de zalm.

**Schep dit in de vorm en laat het ± 1 uur staan.
Was de slabladeren, schik ze op een schaal en stort de mousse op de sla.
Lekker met toast.**

**Toast met salade van gebakken oesterzwammen
(2 personen)**

**1/2 eetlepel citroensap
1/2 theelepel mosterd
zout, peper
1 1/2 eetlepel olie
100 gr andijvie
250 gr oesterzwammen
25 gr boter
2 sneetjes witbrood**

**Roer in een kom het citroensap, de mosterd, het zout, de peper en de olie tot een sausje.
Was de andijvie, slinger de groente droog in een slacentrifuge, snijd de groente in heel
dunne reepjes en schep hem door het sausje.
Maak de oesterzwammen schoon en laat ze heel.
Verhit de boter in een braadpan en bak de oesterzwammen in ± 5
minuten aan beide kanten bruin.
Rooster de sneetjes witbrood, leg ze op 2 bordjes en verdeel de andijvie erover.
Leg de gebakken oesterzwammen erop, besprenkel ze met citroensap en strooi er wat
zout en peper over.**

**Toast met gorgonzola en gebakken oesterzwammen
(2 personen)**

**2 sneetjes wit (casino)brood
50 gr gorgonzola
1 kleine tomaat
100 gr oesterzwammen
2 eetlepels olijfolie
enkele blaadjes veldsla**

**Rooster de sneetjes brood en besmeer ze met de gorgonzola.
Snijd de tomaat in plakjes en leg die op de kaas.
Verwijder de steeltjes van de oesterzwammen.
Verhit de olie in een koekepan en bak de paddestoelen op hoog vuur snel bruin.
Verdeel de oesterzwammen over de toast en schuif deze ± 5 cm onder de hete grill.
Laat de gorgonzola in 2-3 minuten smelten en garneer met een toefje veldsla.**

**Warme toast met twee soorten kaas
8 sneetjes witbrood
4 sneetjes Breugelkaas
4 sneetjes Echte Loo
boter
150 gr bacon
tuinkers voor het garnituur**

**Verwijder de brood- en kaaskorsten en snijd de kaas op maat van het brood.
Rooster de sneetjes brood.
Vet een ovenschotel met boter in en leg er, naast elkaar, 4 geroosterde toasten in.
Leg er vervolgens een plakje Breugelkaas, een tweede geroosterde toast en tenslotte
een plakje Echte Loo op.
Snijd de bacon in stukjes en bak deze in een klontje boter.
Verdeel de gebakken bacon over de toastjes en zet de schaal in de oven, onder de grill,
tot de kaas smelt.
Leg de toastjes op een bord en versier ze met wat gewassen tuinkers.**

**Toast Bombay
4 sneetjes witbrood
boter**

200 gr kabeljauwfilet
2 uien
2 bananen
1 mespunt gemberpoeder
het sap van 1/2 citroen
2 eetlepels gemalen kokos
4 plakjes jonge kaas
kerriepoeder, paprikapoeder, zout

Rooster het brood.
Smelt een klontje boter in een pan, bak de vis gaar en breng op smaak met wat zout.
Pel de uien en snijd ze in dunne ringen.
Pel de bananen en snijd ze in schijfjes.
Smelt een klontje boter en fruit de uiringen gaar.
Voeg de schijfjes banaan, het gemberpoeder, het citroensap en de gemalen kokos toe en breng op smaak met kerriepoeder en zout.
Verdeel het mengsel over de toastjes en schik er de vis op.
Leg er tenslotte een plakje kaas op en zet de toastjes even onder de grill tot de kaas begint te smelten en te kleuren.
Haal de toastjes uit de oven en bestrooi ze met paprikapoeder.

Toast Guyane (30 stuks)

8 schijven ananas
100 gr gehakte amandelen
12 eetlepels mayonaise
paprikapoeder, peper
16 sneden brood
8 eetlepels boter
2 eetlepels peterselie
16 plakjes Gouda of Edammer demi-vieux

Snijd de ananas in stukjes en meng die met de amandelen en de mayonaise.
Snijd het brood in tweeën en bestrooi het met wat paprika poeder.
Smelt de boter in een braadpan en doe het brood er even in met de met paprika bestrooide kant naar beneden.
Verwarm de oven voor tot matigwarm.
Voeg de peterselie en peper bij het ananasmengsel.
Leg het brood op een bakblik en leg het ananasmengsel erop.
Snijd de plakjes kaas in tweeën, leg een plakje op elk stukje brood en strooi er een beetje paprikapoeder op.
Schuif het bakblik in het midden van de oven en bak tot de kaas begint te smelten.

Toast Kernhem

Ontkorst 2 sneetjes witbrood en besmeer ze met boter.
Beleg 1 sneetje met Kernhem, leg er het andere sneetje op en Snijd het brood in 6 blokjes.
Haal de blokjes door losgeklopt ei en paneermeel en frituur ze in hete olie goudbruin.
Serveer ze aan een prikker.

Toastje levermousse met spek (12 stuks)

100 gr leverpastei
30 gr kwark
een scheutje room
cayennepeper
12 toastjes
50 gr rookspek in dobbelsteentjes
1/2 tomaat in dobbelsteentjes of reepjes
Meng de leverpastei met de kwark en de room tot een smeerbare pasta.
Geef de pasta met de cayennepeper een pikant tintje en smeer hem op de toastjes.

Bak de spekdobbelsteentjes in een pan krokant, laat ze uitlekken en afkoelen, strooi ze dan op de levertostjes en garneer met de tomaat.

**Toast met ham en meloen
(15 stuks)**

**15 ronde krokante toastjes
225 gr Parmaham
1 1/2 Cavaillon
1 1/2 glaasje port
kervelplukjes**

**Verdeel de ham in reepjes en draai op elk toastje een roosje.
Snijd de meloen doormidden, haal er de pitten uit en hol het vruchtvlees met een meloenmesje in balletjes uit.
Laat de balletjes enkele uren in de port marinieren en leg telkens een meloenballetje in een hamroosje.
Garneer met een plukje kervel.**

**Toast met roerei en garnalen
1 preiwit
boter
2 eieren
1 eetlepel room
3 eetlepels geraspte Emmentaler
4 sneetjes witbrood
50 gr gepelde garnalen
4 takjes dille
peper, zout**

**Maak het preiwit schoon, was het en snijd het in heel fijne ringen.
Smelt een klontje boter en stoof er de preiringen in.
Klop de eieren met de room en de geraspte emmentaler los en breng op smaak met peper en zout.
Giet de eiermassa bij de gestoofde prei en laat ze, onder voortdurend roeren, stollen.
Snijd de korsten van het brood en rooster het.
Bestrijk de toastjes met wat boter en schep er het roerei op.
Leg op elke toast een schepje garnalen en kruid deze met wat peper.
Versier de toastjes met een takje dille en dien ze onmiddellijk op.**

**Toast met zuurkool
(6 personen)**

**1 ui
olijfolie
500 gr zuurkool
2 dl witte wijn
1 mespunt kerriepoeder
1 theelepel aardappelzetmeel
12 sneden oud brood
1 blikje TV-worstjes
6 ananasschijven
100 gr geraspte Gruyère
paprikapoeder, nootmuskaat
peper, zout**

**Pel de ui en snipper hem fijn.
Doe wat olijfolie in een pan en fruit de uitsnippers.
Voeg de zuurkool en de witte wijn toe en kruid met kerriepoeder, nootmuskaat, peper en zout.
Laat het geheel ± 15 minuten sudderen.
Bind zo nodig met het aardappelzetmeel.
Rooster de boterhammen en verdeel er de zuurkool over tot op 1/2 cm van de rand.**

Snijd de ananasschijven in stukjes.

Versier de toast met TV-worstjes en stukjes ananas en bestrooi met de geraspte kaas en paprikapoeder.

Zet de toastjes ± 10 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven (tot de kaas is gesmolten).

Dien ze onmiddellijk op.

Toast uit zee

(6 personen)

6 sneden bruin- of witbrood

het sap van 1/4 citroen

boter

30 gr bloem

1 1/2 dl melk

1 1/2 dl room

2 eierdooiers

100 gr geraspte kaas

375 gr gekookte mosselen

125 gr grijze garnalen

125 gr roze garnalen

150 gr gerookte zalm

6 groene olijven of druiven

nootmuskaat, peper, zout

Besprenkel de sneden brood met citroensap en rooster ze.

Smelt 30 gr boter, voeg de bloem toe en laat die even mee bakken.

Giet de melk en de room erbij, laat enkele minuten inkoken en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Klop de dooiers los en meng ze samen met de geraspte kaas door de saus.

Bestrijk de boterhammen met de saus en beleg de toast met de mosselen, garnalen en zalm.

Zet de toastjes ± 10 minuten in een op 225 °C voorverwarmde oven en versier ze met een olijf of een druif.

Tip: Desgewenst kunt u de zalm door een goedkopere vissoort vervangen, zoals makreel.

Champignontoast

3 hele kippenleveers

3 eetlepels boter

peper, zout

1 fijngesnipperd sjalotje

1 theelepel tijm

300 gr champignons

2 theelepels citroensap

2 eetlepels room

100 gr ontbijtspek in heel kleine dobbelsteentjes

4 geroosterde sneetjes wit casinobrood

fijngehakte peterselie

Snijd de kippenleveers in vieren, bak ze in 1 eetlepel boter in 5 minuten bruin en voeg zout en peper toe.

Bak de sjalot met de tijm 10 minuten zachtjes in 1 eetlepel boter.

Hak 200 gr champignons heel fijn en besprenkel ze met citroensap.

Voeg ze aan het sjalotmengsel toe en laat het vocht verdampen.

Voeg de room toe en laat die iets inkoken.

Bak de spekjes in een anti-aanbakpan in 8 minuten knapperig.

Snijd de rest van de champignons in plakjes en bak die 5 minuten in de rest van de boter.

Hak de kippenleveers grof en meng ze met de spekjes en het champignonmengsel.

Serveer de bereiding op toast en garneer met de plakjes champignons en peterselie.

Kaastoastjes met selderij

(15 stuks)

50 gr Brie zonder korst
50 gr Deense blauwe
50 gr Mascarpone
1 fijngehakte sjalot
1 schoongemaakte fijngehakte bleekselderijstengel
peper, zout
een scheutje cognac
Engelse saus
15 cups-toastjes
milde paprikapoeder
15 selderijblaadjes

Meng de kaassoorten met de gehakte sjalot en de selderij en breng op smaak met peper, zout, cognac en Engelse saus.
Smeer dit mengsel op de toastjes, strooi er wat milde paprikapoeder over en garneer met de selderijblaadjes.

Hervecroques
boter
1 eetlepel mosterd
100 gr rijpe Hervekaas
8 sneden toastbrood
8 reepjes ontbijtspek

Ontkorst het toastbrood.
Meng 2 eetlepels zachte boter met de mosterd en de Hervekaas, smeer hier 4 sneden brood mee in en leg er telkens 2 reepjes ontbijtspek op.
Leg de overige sneetjes brood erop.
Besmeer de beide kanten met wat boter en bak ze in een op 250 °C voorverwarmde oven, of in de pan, of met het croque-toestel bruin.

Toast met gebakken kippenleveertjes en gember
(2 personen)

3 bolletjes gember
2 plakjes ontbijtspek
150 gr kippenleveertjes
2 eetlepels bloem
zout, peper
25 gr boter
1/2 eetlepel Franse mosterd
2 eetlepels gembernat
2 sneetjes bruin casinobrood
6 sprietjes bieslook

Snijd de gember in plakjes en het spek in stukjes.
Snijd de kippenleveertjes in drieën, bestrooi ze met zout en peper en wentel ze door de bloem.
Verhit de boter en bak het spek en de kippenleveertjes in ± 5 minuten bruin en gaar.
Voeg de gember, de mosterd en het gembernat toe en bak nog ± 1 minuut.
Rooster de sneetjes brood en leg ze op 2 borden.
Schep het kippenleveermengsel erop en knip de bieslook erboven fijn.

Arlequins
(15 stuks)

15 toastjes
3 hardgekookte eieren
60 gr zachte boter
1/2 koffielepel cayennepeper
worcestershiresaus, tabasco
100 gr magere ham
50 gr gerookte ossetong

Meng de boter met de cayennepeper, de worcestershiresaus en de tabasco.
Snijd het vlees en de eieren in kleine blokjes en meng die met een vork (ze mogen wat worden platgedrukt).
Breng op smaak met peper en worcestershiresaus.
Besmeer de toast met het botermengsel en breng er het vlees-eimengsel op aan.
Decoreer de schotel met wat slabladen.

Kipfilet met gemengde sla, sinaasappel en soldaatjes

4 kipfilets
2 eetlepels arachide-olie
2 sinaasappels
100 gr gemengde sla
1/2 dl notenolie
1/2 dl druivepitolie
1 eetlepel frambozenazijn
takjes kervel
basilicumblaadjes
roze peperbolletjes
4 sneetjes toastbrood
50 gr boter

Kruid de kipfilets en bak ze aan beide kanten 5 minuten in de arachideolie.
Verpak ze in aluminiumfolie en houd ze lauwwarm.
Schil de sinaasappels en snijd de partjes uit het vlies.
Deglaceer de braadpan van de kipfilets met het opgevangen sinaasappelsap en vermeng de olie, de frambozenazijn en het deglaceervocht tot een vinaigrette.
Wentel daar de gemengde sla door en verdeel die over 4 borden.
Strooi de takjes kervel, de fijngehakte basilicum en de roze peperbolletjes over de sla en schik de sinaasappelpartjes eromheen.
Snijd de sneetjes toastbrood in tweeën en verdeel ze in de richting van de korstjes in staafjes van 1 cm breed.
Bak die in boter krokant en schik ze kruisvormig rond de sla.
Snijd de lauwe kipfilets in de lengte in fijne plakjes en schik die waaivormig op de sla.

Croissant met tonijnmousse en sla

Vermeng een blikje uitgelekte tonijn met een theelepel boter en een theelepel mayonaise.
Kruid met peper en zout en voeg enkele druppels gembernat toe.
Beleg de croissant met diverse slasoorten en het tonijnmengsel.

**Pizzacroissants
(6 stuks)**

Bestrijk 6 croissantdeegflapjes (uit blik) met tomatenpuree of tomatensaus.
Leg op elk een plakje salami en strooi er wat geraspte kaas over.
Rol de deegflapjes tot croissants en bak ze volgens de aanwijzingen op de verpakking in een voorverwarmde oven.
Geef er een frisse groene salade bij.

Tonijn-croissant met olijven

4 croissants
1 blikje tonijn
1 eetlepel zwarte olijven zonder pit
1/2 eetlepel kappertjes
1 eetlepel fijngehakte peterselie
1 eetlepel crème fraîche
1/2 eetlepel mosterd

Snijd de croissants half open.
Laat de tonijn in een zeef uitlekken.
Hak de olijven met de kappertjes fijn.

Vermeng de tonijn met de olijven, de kappertjes, de peterselie, de crème fraîche en de mosterd.

Vul de croissants ermee en vouw ze dicht.

Verwarm de oven voor op 200 °C en leg de croissants ± 4 minuten in de hete oven.

Hopscheuten met gepocheerde eieren in mousselinesaus

De groente:

400 gr hopscheuten

water

zout

het sap van 1/2 citroen

room

De eieren:

4 kleine eieren

water

azijn

De saus:

2 eidooiers

200 gr boter

koud water

peper, zout

citroensap

gebakken driehoekjes brood

Was de groente pas op het allerlaatste moment en snijd het verharde staartje weg.

Breng water met een snufje zout en het sap van de halve citroen aan de kook.

Pocheer hierin de groente vooral niet te lang (maximaal 10 minuten).

Laat haar uitlekken in een vergiet en verdeel haar over vier schaaltes.

Giet er een scheutje room over en houd haar in de oven warm terwijl de eieren worden gepocheerd.

Breng in een ondiepe kookpan 2 liter water met 1 dl azijn aan de kook.

Breek de eitjes één voor één in een kommetje en laat ze heel VOORZICHTIG in het kokende water glijden.

Dankzij de azijn zal het eiwit snel (2-3 minuten) stollen.

Dompel de eitjes nog even in heet water om de geur en de smaak van de azijn te verwijderen.

Laat ze op een verwarmde schaal even uitdruipen en doe ze dan bij de groente in de oven tot de mousselinesaus is geklopt.

Klaar eerst de boter: laat de boter langzaam smelten en schep er zoveel mogelijk van het bovendrijvende schuim af. Het gele bezinksel wordt ook niet gebruikt.

Klop op een zeer laag vuurtje de eidooiers met een scheutje koud water en wat peper en zout tot een hevig schuimende massa.

Voeg langzaam de gesmolten boter toe en blijf steeds kloppen tot het mousseline-effect is bereikt.

Breng de saus op smaak met een beetje citroensap en verdeel haar over de schaaltes groente.

Garneer met een driehoekje gebakken brood.

Tip: een mousselinesaus is wel eens eigenwijs. Door op een 'Bain Marie' te kloppen, is de kans op schiften veel kleiner.

voor de groente:

400 gr hopscheuten

water

zout

het sap van 1/2 citroen

room

voor de eieren:

4 kleine eieren

water

azijn

voor de saus:

**2 eidooiers
200 gr boter
koud water
peper, zout
citroensap**

gebakken driehoekjes brood

**Was de groente pas op het laatste moment en snijd het verharde staartje weg.
Breng water met een snuffje zout en het sap van de halve citroen aan de kook en pocheer de groente hierin vooral niet te lang (maximaal 10 minuten).
Laat de groente in een vergiet uitlekken en verdeel hem over 4 schaaltes.
Giet er een scheutje room over en houd de schaaltes in de oven warm terwijl u de eieren pocheert.
Breng in een ondiepe kookpan 2 liter water met 1 dl azijn aan de kook.
Breek de eieren één voor één in een kommetje en laat ze heel voorzichtig in het kokende water glijden.
Dankzij de azijn zal het eiwit snel (2-3 minuten) stollen.
Dompel de eieren nog even in heet water om de geur en de smaak van de azijn te verwijderen, laat ze op een verwarmde schaal even uitdruipen en doe ze dan bij de groente in de oven tot de mousselinesaus is geklopt.
Klaar eerst de boter.
Laat de boter langzaam smelten en schep er zoveel mogelijk van het bovendrijvende schuim af.
Het gele bezinksel wordt ook niet gebruikt.
Klop op zeer laag vuur de eidooiers met een scheutje koud water en wat peper en zout tot een hevig schuimende massa, voeg de gesmolten boter langzaam toe en blijf kloppen tot het mousseline-effect is bereikt.
Breng de saus met wat citroensap op smaak en verdeel haar over de schaaltes.
Garneer met een driehoekje gebakken brood.**

Tip: Door de saus op een 'Bain Marie' te kloppen, is de kans op schiften veel kleiner.

**Hopscheuten: de vroege scheuten die in maart bij de grond worden afgesneden, hoeft u alleen van het zandige onderende te ontdoen en snel af te spoelen. De groene uitlopers kunnen het beste losjes in bosjes bij elkaar worden gebonden voordat ze snel worden gewassen. Laat hopscheuten nooit in water weken. Laat ze uitlekken en kook ze in lichtgezouten water, aangezuurd met het sap van 1/2 citroen.
Serveer ze met gesmolten boter, een sauce Hollandaise of een tomatensaus.**

**Sperziebonen in mosterddressing
400 gr mooie lange, dunne sperziebonen
zout
150 gr magere rookspekblokjes
1 klein gesnipperd uitje
3 teentjes knoflook uit de pers
een snuf (versgemalen) nootmuskaat
1 theelepel honing
2 eetlepels Zaanse mosterd
3 eetlepels wijnazijn
6 eetlepels olie
een handje mooie taugé (of een ander spruitsel)
3 eetlepels geroosterde zonnebloempitten**

**Haal de sperziebonen aan de aanzet af, laat de puntjes eraan en kook ze 6 minuten in (reeds kokend) water met zout.
Bak de spekblokjes zachtjes uit en bak op het laatst de ui mee.
Maak een dressing maken van de knoflook, nootmuskaat, honing, mosterd, wijnazijn en olie.
Laat de sperziebonen kort uitlekken, schep ze om met 3 eetlepels dressing en schik ze op een schaal.**

Strooi er de rookspekblokjes, taugé en zonnebloempitten over en geef de rest van de dressing er apart bij.

**Gefrituurde paprikakoekjes
(2 personen)**

**1 klein stukje verse gemberwortel
1 kleine ui
1 kleine groene paprika
50 gr kikkererwtenmeel (of bloem)
1 teentje knoflook
1/2 theelepel kerriepoeder
zout
1 eetlepel fijngehakte verse koriander
slaolie**

Rasp de gemberwortel fijn.

Snijd de ui in dunne partjes en de paprika in reepjes.

Roer van het kikkererwtenmeel, het fijngeperste teentje knoflook, het kerriepoeder, zout en een paar eetlepels water een dun en glad beslag en voeg de gember, de knoflook, de uien, de paprika en de koriander toe.

Verhit in een diepe pan een flinke laag olie.

Schep 3 lepels van het paprikamengsel naast elkaar in de hete olie en bak de koekjes in een paar minuten rondom bruin en gaar.

Laat ze op keukenpapier uitlekken en bak de rest op dezelfde manier.

Lekker met knoflooksaus.

Gefrituurde broccoli en bloemkool in ansjovissaus

25 gr geblancheerd buikspek

1 eetlepel boter

2 wortelen

25 gr ui

1 kg verse vleestomaten

1 eetlepel bloem

3 dl bouillon

1 teentje knoflook

1/2 laurierblad

1 takje verse tijm

peper, zout

1 theelepel suiker

1 kleine rode Spaanse peper

8 zwarte olijven

ansjovisjes

200 gr broccoli

1 kleine bloemkool

150 gr bloem

1 eidooier

1 eetlepel olie

1 dl bier

zout

1 eiwit

frituurolie of -vet

Maak allereerst de koude tomatensaus.

Snijd het spek in dobbelsteentjes of gebruik kant-en-klare spekblokjes en bak het spek op halfhoog vuur in de boter bruin.

Voeg de gesneden wortel en ui toe en laat ze mee kleuren.

Strooi de bloem erover en laat alles pruttelen.

Doe er de gewassen en gesneden tomaten bij en giet de bouillon erop.

Voeg de fijngesneden knoflook, de laurier, de tijm, peper, zout en de suiker toe en laat de saus op laag vuur 1 1/2 uur trekken.

Meng intussen de bloem, de eidooier, de olie en het bier tot een glad beslag.

Voeg wat zout toe en laat het beslag 1 uur rusten.

Sla het eiwit stijf en spatel dit erdoor.

**Verdeel de broccoli en de bloemkool in roosjes en stengels en kook ze even af.
Zeef de saus, doe haar, samen met het pepertje, weer in de pan en laat de saus tot de gewenste dikte inkoken.
Snijd de olijven en de ansjovisjes klein en roer ze door de saus.
Doopt de roosjes en de steeltjes in het bierbeslag en bak ze in hete frituurolie goudbruin.
Serveer de gefrituurde bloemkool en broccoli met de koude tomatensaus.**

**Mexicaans roerei op een bedje van tuinkers
(2 personen)**

**1/2 rode paprika
3 bosuitjes
25 gr feta
3 eieren
3 eetlepels melk
3/4 eetlepel Mexicaanse kruidenmix
1 eetlepel boter
1 bakje tuinkers**

**Snijd de paprika in kleine blokjes en de bosui in dunne ringetjes.
Verkruimel de feta.
Klop de eieren met de melk en de Mexicaanse kruiden los.
Smelt de boter in een steelpan en roer er het eimengsel en de helft van de paprika en bosui door.
Verwarm het geheel al roerend tot het ei bijna is gestold en mooi glanst.
Knip de tuinkers van het bedje en verdeel de blaadjes over 2 borden.
Schep het roerei in het midden en strooi er de paprika, bosui en feta over.
Lekker met toast.**

**Eieren in een kaasjasje
(6 personen)**

**1/8 liter melk
1 eetlepel boter
1/2 theelepel zout
50 gr bloem
2 eieren
60 gr versgeraspte harde kaas (bijvoorbeeld belegde Goudse of Cheddar)
nootmuskaat
6 hardgekookte eieren
paneermeel
zonnebloemolie**

**Bring de melk samen met boter en zout aan de kook.
Voeg van het vuur af de bloem bij de melk en verhit het al roerend weer 1 minuut, zodat een gladde deegbal ontstaat.
Neem de pan van het vuur en roer er één voor één de 2 rauwe eieren en de geraspte kaas door.
Bring op smaak met nootmuskaat.
Pel de hardgekookte eieren en vorm het deeg erom.
Wentel de eieren door paneermeel en bak ze in de hete olie rondom goudbruin.
Halveer de eieren en bestrooi het snijvlak met zout.**

**Gevulde kruideneieren
(6 personen)**

**6 eieren
2 uien
1/2 theelepel selderijzout
peper
1 mespunt paprikapoeder
4 eetlepels fijngehakte tuinkruiden
boter
1 bosje radijs**

Kook de eieren hard, laat ze onder de koude kraan schrikken, pel ze en snijd ze in de lengte door.

Meng de eidooiers met de fijngehakte ui, selderijzout, peper, paprikapoeder en tuinkruiden.

Vul de halve eieren met het dooiermengsel, leg op iedere helft een klontje boter en bak de eieren korte tijd in een op 200 °C voorverwarmde oven.

Serveer de gevulde eieren met de radijsjes.

Spinazie-tortilla (16 punten)

200 gr spinazie (diepvries)

1 eetlepel geroosterde pijnboompitten

1 ui

1/2 rode paprika

5 eetlepels olijfolie

1/2 theelepel venkelzaadjes

1 eetlepel paprikapoeder

zout, versgemalen peper

4 eieren

Laat de spinazie ontdooien en uitlekken.

Pel de ui en snijd hem in halve ringen.

Was de paprika, verwijder zaadjes en zaadlijsten en snijd de groente in fijne reepjes.

Verhit in een grote koekenpan 3 eetlepels olie (niet te warm) en fruit de venkelzaadjes daarin aan.

Voeg de uiringen toe en laat die 3 minuten smoren.

Strooi er het paprikapoeder over en laat nog 3 minuten stoven.

Voeg de spinazie toe, breng krachtig op smaak met peper en zout en laat 3 minuten stoven.

Haal de spinazie uit de pan.

Klop de eieren los en laat ze in de rest van de olie in de pan stollen.

Verdeel de spinazie over de omelet, bestrooi deze met pijnboompitten en laat de omelet op een zacht vuurtje helemaal stollen.

Verdeel de tortilla op een keukenplank in 16 punten, klap ze dicht en prik ze met een cocktailprikker vast.

Serveer ze lauwwarm.

Eieren in een tuintje

1 blikje croissantdeeg

6 henne-eitjes

1/3 komkommer

1 eetlepel olie

1 theelepel azijn

1 bosje radijs

6 kersttomaatjes

verse bieslook en peterselie

Rol het croissantdeeg af en snijd elk driehoekje weer in twee helften, zodat het weer 2 driehoeken worden.

Rol die op en bak ze als op de gebruiksaanwijzing staat aangegeven.

Kook de eieren hard, pel ze en snijd ze doormidden.

Snijd de komkommer in luciferbrede reepjes en vermeng die met de olie en azijn.

Snijd de radijsjes in bloemetjes en leg deze in koud water.

Halveer de kersttomaatjes.

Leg op elk bordje wat komkommer, 3 halve eitjes, radijs en kersttomaatjes.

Strooi er wat bieslook en peterselie over.

Leg er 2 croissants bij en geef de rest op een aparte schaal.

Serveer er bolletjes boter bij.

Ei in aspic met dragon

9 dl kalfsbouillon (zelfgemaakt of van fond uit een pot)

1/2 ui

**1 wortel
enkele takjes peterselie
een stukje foelie
1 takje tijm
een paar peperkorrels
1 dl witte wijnazijn
2 eiwitten met eierschalen
40 gr gelatine
zout, versgemalen peper
4 kleine eieren
enkele takjes verse dragon**

Verwarm de bouillon, hak de ui en de wortel kleiner en voeg ze samen met de kruiden, de specerijen, de azijn, de eiwitten, de eierschalen en de gelatine toe.

Laat dit onder voortdurend kloppen aan de kook komen.

Neem de pan dan van het vuur en laat hem 5 minuten staan.

Zeef de bouillon door een natgemaakte schone doek en breng op smaak met zout en peper.

Laat de aspic 5 minuten afkoelen (warme aspic is iets zouter en zuurder van smaak dan koude).

Kook intussen de eieren in 3-4 minuten zacht, laat ze schrikken en pel ze.

Schenk in 4 glazen schaalpjes een dun laagje aspic en leg de eieren in het midden.

Laat opstijven, schenk er steeds wat aspic over en laat die weer stollen.

Ga zo door tot de aspic op is.

Let erop dat het ei mooi in het midden ligt en niet gaat drijven.

Garneer de schaalpjes met takjes dragon en zet ze tot het gebruik koel weg.

Tomatentaartje met balsamicodressing (2 personen)

**50 gr kaaskoekjes
3 eetlepels olijfolie (extra vierge)
1 teentje knoflook
2 theelepels balsamico-azijn
zout, versgemalen zwarte peper
4 stevige tomaten
1 eetlepel fijngehakte verse basilicum + 2 blaadjes basilicum
25 gr waterkers**

Verkruimel de kaaskoekjes.

Verwarm 1 eetlepel olie in een steelpan, pers het teentje knoflook erboven uit en roer er de koekkruimels door.

Maak op 2 bordjes van de koekkruimels een taartbodempje met een doorsnee van ± 7 cm.

Klop de rest van de olie met de azijn, zout en peper tot een sausje.

Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Schep in een kom de tomaatblokjes, de basilicum en de helft van het sausje door elkaar.

Schep de tomaatblokjes op de taartbodempjes en strijk de bovenkant glad.

Leg de basilicumblaadjes erop, garneer met de waterkers en giet de rest van het sausje erover.

**Feuilletés d'asperges
5 plakjes diepvries bladerdeeg
1 eidooier
1 dessertlepel melk
1/4 liter room
peper, zout
16 gekookte asperges
1 mooie plak gekookte ham
1 plak gruyère
waterkers
gehakte peterselie**

Laat het bladerdeeg ontdooien, leg alle plakken op elkaar en rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht tot een mooie plak uit.

Snijd hier 4 driehoeken uit en garneer deze, naar eigen inzicht met de resten van het bladerdeeg.

Klop de eidooier met de melk los en bestrijk hier het bladerdeeg mee.

Bak de bladerdeegtriangels ± 5 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.

Laat intussen de room met wat zout en peper tot sausdikte inkoken.

Snijd de ham en de kaas in reepjes.

Snijd de bladerdeegtriangels horizontaal doormidden, leg op ieder bordje een onderkant, verdeel hier de asperges over en dek af met de bovenkant van de triangel.

Giet de roomsaus hier omheen en garneer met ham, gruyère, waterkers en peterselie.

Tongfilets in een amandekorstje (24 stuks)

4 tongfilets (± 450 gr)

zout

4 eetlepels citroensap

60 gr boter

1 teentje knoflook

50 gr amandelpoeder

2 eetlepels fijngehakte peterselie

1 eetlepel sherry

1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel witte wijnazijn

versgemalen zwarte peper

Snijd de visfilets dwars telkens in 6 stukken en kruid die met zout en citroensap.

Vet een vuurvaste schaal in met 10 gr boter en verwarm de oven voor op 2250 °C.

Pers het teentje knoflook door de knijper en vermeng het met het amandelpoeder, de peterselie, de sherry en de rest van de boter.

Leg de stukjes vis in de schaal, leg er telkens een vlokje amandelboter op en zet ze 10 minuten in de oven tot er een goudbruin korstje ontstaat.

Roer de olie door de azijn en bedruppel de vis ermee.

Bestrooi met peper.

Rode koolkrokantjes

300 gr rode kool

zout

3 eetlepels balsamico-azijn

6 eetlepels olijfolie

versgemalen zwarte peper

1/2 ciabatta

50 gr boter

4 mergpijpen

15 gr gedroogd eekhoorntjesbrood

Snijd de rode kool in fijne reepjes en kruid deze licht met zout.

Maak een vinaigrette van de azijn, olie en peper en laat de rode kool daarin trekken.

Snijd het brood in 8 dunne plakken en besmeer deze aan beide kanten met wat boter.

Druk het merg voorzichtig uit de mergpijpen en snijd het met een in heet water gedompeld mes in dunne plakjes.

Hak de paddestoelen fijn.

Verdeel de gemarineerde rode kool over de sneetjes brood, beleg deze met de plakjes merg en kruid met peper en zout.

Bak het gerecht 4-6 minuten in een op 2000 °C voorverwarmde oven.

Bestrooi met de fijngehakte paddestoelen en dien direct op.

Courgettebloemen

Jonge courgettes waar de bloem (een grote donkergele kelk) nog aan zit, zijn het neusje van de zalm. Deze hoeven niet te worden geschild en kunnen met bloem en al worden gepocheerd. Zodra ze beetgaar zijn, worden ze besprenkeld met een beetje olijfolie of gesmolten boter.

Gevulde courgettebloemen met tomaat-basilicumsaus

12 courgettes MET bloem
1 courgette zonder bloem
1 sjalot
20 gr roomboter
peper, zout
2 eieren
1 bosje basilicum

Was de courgettes met bloem zeer voorzichtig, kook ze in een pan met kokend water heel kort (een paar tellen) en doe ze daarna meteen in een bak met koud water en ijs (dit om te voorkomen dat de bloem te gaar wordt).
Leg de courgettes daarna op een handdoek.

Het vullen van de courgettes:

Snijd de courgette zonder bloem in fijne brunoise.
Snijd het sjalotje en sauteer het even in wat boter.
Voeg de fijn gesneden courgettes toe en laat het geheel garen.
Breng op smaak met peper, zout, 2 rauwe eierdooiers en wat fijngesneden basilicum.
Met de nu ontstane farce worden de bloemen van de courgette gevuld (maak daarbij gebruik van de spuitzak).
Serveer met noedels, schorseneren en puree tomatensaus, met basilicum geparfumeerd en gegarneerd met kerstomaatjes.

Gefrituurde courgettebloemen met zuurzoete saus op Oosterse wijze

12 mooie grote courgettekelken (of 16 kleine bloemen)
een hoeveelheid zoetzure saus
4 eetlepels arachideolie
frituurbeslag
zout

Maak de courgettebloemen voorzichtig met een vochtige doek schoon en snijd de steeltjes eraf.
Verwarm de zuurzoete saus en houd de saus op een vlamverdeler warm.
Verhit de olie in een grote koekenpan, op een vrij hoog vuur.
Dompel een aantal courgettebloemen met behulp van een grote tang in het frituurbeslag (werk snel; de bloemen moeten niet worden doordrenkt) en leg ze in de dampendhete olie.
Wacht tot de onderkant mooi goudbruin is en draai ze dan om (2 minuten bakken aan elke kant behoort voldoende te zijn).
Leg de bloemen op een met keukenpapier bedekte schaal en laat ze uitlekken terwijl u de volgende lading bakt.
Bestrooi de courgettebeignets met een beetje zout.
Giet 2-3 eetlepels zuurzoete saus op de voorverwarmde borden, leg de courgettebeignets in de saus en serveer direct.

De zuurzoete saus:

1 rode paprika
1 groene appel (Granny Smith)
1 dl water
130 gr fijne kristalsuiker
4 eetlepels frambozenazijn

Blancheer de schoongemaakte paprika 3-4 minuten.
Snijd het vruchtvlees in stukjes en weeg 60 gr af.
Schil de appel en snijd hem in stukjes.
Doe de paprika en de appel in een pan, voeg de suiker en de frambozenazijn toe, breng de saus aan de kook en laat haar 10 minuten zachtjes koken.
Pureer en zeef de saus en doe er eventueel een beetje water bij als de saus te dik wordt.

Frituurbeslag:

3 grote eieren

70 gr bloem
1 mespuntje zout
3/4 dl bier (pils)

Splits de eieren, vermeng in een kom de dooiers met de bloem en het zout, voeg al roerend met kleine beetjes het bier toe en roer alles glad.

Sla in een andere kom de eiwitten stijf, spatel de eiwitmassa voorzichtig door het beslag en meng alles goed.

Courgettetartaar met yoghurtsaus
2 courgettes
2 sjalotjes
1 knoflookteentje
1 eetlepel olijfolie
2 theelepels Provençaalse kruiden
2 eetlepels pesto
75 gr groene olijven zonder pit
zout, (versgemalen) peper

voor de saus:

1 knoflookteentje
2 dl yoghurt
1 eetlepel gesnipperde munt
zout, (versgemalen) peper

Maak de courgettes schoon en snijd ze in kleine blokjes van $\pm 1/2$ cm.

Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook.

Verhit de olie in een koekenpan en fruit de sjalot- en knoflooksnippers 1-2 minuten.

Voeg de blokjes courgette, de kruiden en de pesto toe en roerbak het geheel nog 2-3 minuten.

Schep het mengsel in een zeef en laat het boven een kom uitlekken en afkoelen.

Snijd de olijven in kleine stukjes en roer die door het courgettemengsel; breng op smaak met zout en peper.

Pers voor de saus de gepelde knoflook boven de yoghurt uit en klop het opgevangen vocht van het courgettemengsel erdoor.

Roer de munt erdoor en breng de saus op smaak met zout en peper.

Zet een rond uitsteekvormpje (diameter ± 8 cm) in het midden van een plat bord en schep 1/4 van het courgettemengsel erin; strijk de bovenkant glad.

Maak op dezelfde wijze nog 3 'tartaartjes' (of schep 1/4 van het courgettemengsel op een bord en breng het met 2 lepels in model).

Lepel de saus rondom de 'tartaartjes' en serveer direct met stokbrood.

Courgettesoufflé
900 gr courgettes
80 gr boter
120 gr bloem
1/2 liter melk
5 eierdooiers
1 geperst teentje knoflook
5 eiwitten
peper, zout
bloem
1 theelepel oregano

Haal de rauwe courgettes (behalve 1) door de sapcentrifuge; dit geeft $\pm 1/2$ liter courgettesap.

Maak een roux met de boter en de bloem en laat die in de oven even drogen.

Bind de melk en het courgettesap met de roux en laat even doorkoken.

Schil 1 courgette en snijd hem in kleine dobbelsteentjes, laat ze in kokend water garen en verfris ze.

Voeg, als de apparatuur (melk + courgettesap + roux) half is afgekoeld, de knoflook, de dobbelsteentjes courgette en de eierdooiers met een spatel toe.

Klop de eiwitten op tot schuim en spatel ze door het mengsel.

Breng op smaak met peper, zout en oregano.

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Strijk 4 vuurvaste potjes van 12 cm diameter met boter in, strooi er wat bloem over en verwijder de overtollige bloem.

Vul de potjes voor 3/4 met de apppareil en bak de souffleetjes ± 20 minuten in de voorverwarmde oven af.

Dien de soufflé zo snel mogelijk op, want hij zakt heel makkelijk in elkaar.

Courgettepakketjes (10 stuks)

1 ongeschilde courgette

zout, peper

2 eetlepels olie

150 gr Mascarpone

1 theelepel geraspte mierikswortel (potje)

200 gr wortel in dunne repen

200 gr knolselderij in dunne repen

150 gr komijnekaas in dunne repen

Snijd de courgette met een kaasschaaf in 10 lange dunne plakken.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Leg de courgetteplakken op een bakplaat, bestrijk ze dun met olie en rooster ze ± 6 minuten onder de hete grill.

Keer de plakken halverwege.

Meng De Mascarpone, mierikswortel, zout en peper.

Kook de wortel en de knolselderij in 2-3 minuten beetgaar.

Bestrijk de courgette royaal met het Mascarponemengsel, leg op elke plak wat wortel, selderij en kaas en de rol courgette op.

Brandnetel- of spinaziekroketjes (± 8 stuks)

300 gr aardappelen

150 gr brandnetels of spinazie

2 eetlepels arrowroot of tarwevolkorenmeel

4 eetlepels gistvlokken

2 theelepels zout

1/2 theelepel nootmuskaat

paneermeel

Kook de aardappelen in de schil, pel ze en stamp ze tot puree.

Leg de brandnetels korte tijd in heet water, de prik gaat er dan af.

Als u spinazie gebruikt hoeft dat natuurlijk niet.

Hak de brandnetels of de spinazie in kleine stukjes en roer ze samen met de arrowroot of het meel, de gistvlokken, het zout en de nootmuskaat door de puree.

Vorm er kroketjes van, rol ze door de paneermeel en frituur ze in hete olie.

Spinaziekroketjes (± 20 stuks)

500 gr spinazie

250 gr Ricotta of HüttekÄse

50 gr Parmezaanse kaas

250 gr paneermeel

4 eieren

nootmuskaat, zout, peper

Kook de spinazie net gaar en hak hem fijn.

Klop 2 eieren en meng ze met de Ricotta.

Roer er 50 gr paneermeel, de Parmezaanse kaas, peper, zout en nootmuskaat door en voeg de goed uitgelekte spinazie toe.

Verdeel het mengsel op een met bloem bestoven werkblad in kroketjes en laat die goed koud worden.

Kook de kroketjes ± 5 minuten in een pan water met zout tot ze boven komen drijven.

**Laat ze afkoelen en haal ze door een geklutst ei en de rest van het paneermeel.
Frituur ze vervolgens goudbruin.**

**Gefrituurde witlofpakketjes
(20 stuks)**

**12-15 struikjes witlof
1-2 eetlepels boter
zout, peper**

**voor de vulling:
150 gr rauwe ham
150 gr gekookte ham
150 gr fetakaas
15 groene olijven
zout, peper
1-2 theelepels fijngesneden oregano**

**voor het frituren:
frituurolie
100 gr gedroogd broodkruim
zout, peper
2 theelepels gedroogde oregano
2 losgeklopte eidooiers**

**voor de saus:
1 pot geroosterde paprika's
1-1 1/2 dl slagroom
zout, peper
keukentouw**

**Haal de witlofblaadjes los.
Snijd de binnenste kleine blaadjes van het witlof in dunne reepjes en bak die 5 minuten in de boter.
Kook de witlofblaadjes 1 minuut in ruim kokend water met zout en laat ze daarna uitlekken.
Pureer voor de vulling beide hamsoorten, de feta en de olijven grof.
Roer er de gebakken witlofreesjes door en breng het mengsel op smaak met zout, peper en oregano.
Leg 4-5 witlofblaadjes elkaar iets overlappend naast elkaar.
Leg 1 flinke eetlepel vulling op het midden van de witlofblaadjes en vouw het witlof om de vulling tot een pakketje.
Maak op deze manier 20 pakketjes en bind ze met keukentouw dicht.
Verhit de frituurolie tot 180°C.
Meng het broodkruim met zout, peper en oregano.
Bestrijk de witlofpakketjes royaal met eidooier en rol ze door het gekruide broodkruim.
Frituur de witlofpakketjes in gedeelten in de hete olie in 2-4 minuten krokant.
Serveer ze met geroosterde paprikasaus.
Pureer daarvoor de paprika's en meng de puree met slagroom, zout en peper.
Verwarm de paprikasaus alvorens haar te serveren.**

**Gebakken auberginerolletjes
(2 personen)**

**1 aubergine
zout
1/2 pakje diepvries Italiaanse kruidenmix
2 eetlepels kerriesaus
100 gr Hüttenkäse
versgemalen zwarte peper
6 plakjes bacon
2 eetlepels olijfolie
2 takjes peterselie**

**Maak de aubergine schoon en snijd hem in de lengte in 6 dunne plakken.
Bestrooi de plakken aan beide kanten royaal met zout en laat ze 1/2 uur liggen.
Roer de Italiaanse kruiden en de kerriesaus door de Hüttenkäse en breng op smaak met zout en peper.
Spoel de aubergineplakken af en dep ze goed droog.
Leg op elke schijf een plakje bacon, rol ze stevig op en steek de rolletjes met cocktailprikkers vast.
Verhit de olie in een koekepan met anti-aanbaklaag en bak de rolletjes op hoog vuur in ± 4 minuten bruin.
Leg de auberginerolletjes op 2 bordjes, schep de Hüttenkäse in het midden en garneer met de peterselie.**

**Auberginelasagne met gedroogde tomaat
(6-8 personen)**

**2 grote aubergines
zout, versgemalen peper
1 bolletje mozzarella
200 gr gedroogde tomaatjes in olie
50 gr peterselie**

**Snijd de aubergines in plakken, bestrooi ze met zout en laat ze een half uur in een vergiet uitlekken.
Snijd de mozzarella in heel dunne plakjes en laat ze in een zeef uitlekken.
Pureer de gedroogde tomaatjes met de olie en de peterselie in een keukenmachine en breng op smaak met peper.
Dep de plakken aubergine droog en rooster ze op de grillplaat en ± 4 minuten bruin; keer ze halverwege.
Vet een kleine lage ovenschaal in en bedek de bodem met plakjes aubergine.
Strijk 1/3 deel van het tomatenmengsel erover uit en verdeel er 1/3 van de mozzarella over.
Herhaal dit nog een keer en dek dan af met de laatste plakjes aubergine, de rest van het tomatenmengsel en de laatste plakjes mozzarella.
Verwarm de oven voor op 175°C en bak de auberginelasagne in ± 25 minuten tot de mozzarella mooi is uitgesmolten.**

**Linzen-groente-pâté
(1 pâté: 14 plakjes)**

**250 gr linzen
1 ui
2 1/2 dl tomatenpuree
100 gr broodkruim of paneermeel
100 gr geraspte oude kaas
2 eieren
1 kwart bosje peterselie of selderij
1 dl olijfolie
1 eetlepel kerrie
1 eetlepel paprikapoeder
2 tenen knoflook
1 eetlepel tijmblaadjes
1 snuf rozemarijn
zout, peper**

**Kook de linzen, die een nacht hebben geweekt, in hun eigen weekvocht met wat zout, tijm en rozemarijn gaar.
Laat ze goed afkoelen en uitlekken.
Snipper de ui fijn en fruit hem met de kerrie in de olie.
Klop het ei los en hak de kruiden.
Meng alle ingrediënten in een grote kom goed door elkaar tot een homogene massa ontstaat.
Stort de linzenmassa in een ingevette pâté- of broodvorm en druk het stevig aan.
Bak de pâté in 40 minuten in een op 175 °C voorverwarmde oven gaar.**

Laat de pâté in de vorm afkoelen, stort hem en serveer de plakken met een tomatensaus.

Pâté

Pâté kunt u maken met vlees, kip of wild.

Bekleed de bodem en de zijwanden van een ovenvaste schaal van ± 1 liter inhoud met ± 100 gr vers vet spek (lardeerspek) (vertel uw slager waarvoor het is, dan geeft hij u de juiste soort).

Maal een mengsel van 300 gr kipfilet of varkensvlees, 100 gr kalfsniervet, 350 gr kippenleveertjes, peper, zout en 1 grote ui (vraag eventueel uw slager om het spek, de lever en het vlees voor u door de gehaktmolen te draaien).

Voeg fijngehakte kruiden, een scheut slagroom en een borrelglas cognac toe.

Vul de schaal hiermee voor 2/3 deel en dek met 100 gr ontbijtspek in plakjes af.

Leg er nog een laurierblaadje op.

Dek de schaal vervolgens met het deksel of met een stuk aluminiumfolie af.

Zet de afgedekte schaal in een braadslede, gevuld met heet water en laat de pâté in een tot 175 °C voorverwarmde oven in ± 1 1/2 uur gaar worden.

Controleer of de pâté gaar is door er met een breinaald in te prikken. Het sap dat eruit komt, moet wit van kleur zijn.

Haal de pâté uit de oven en laat hem onder druk afkoelen (leg op de pâté eerst een plankje of schoteltje en daarop een zwaar voorwerp).

De pâté smaakt na 1 of 2 dagen beter.

Bewaar hem in de koelkast, maar niet langer dan een week.

U kunt hem als voorgerecht serveren, maar hij leent zich ook uitstekend als hapje bij de borrel.

Wildpâté

Maak, zoals hierboven beschreven een vleesmengsel van 100 gr kalfsniervet, 300 gr varkensvlees, 350 gr kippenleveertjes en 1 lever van klein wild (bijv. eend of haas), 5 jeneverbessen, 1 grote gehakte ui, 1 knoflookteen, 1/2 eetlepel peterselie, 1 laurierblad, 1 mespunt tijm/marjolein//basilicum.

Roer door deze fijngemalen massa 1 borrelglas cognac en een scheut room. Bekleed de pot met 100 gr in repen gesneden vet spek.

Werk verder volgens het basisrecept, maar leg tussen het vleesmengsel 100 gr in repen gesneden wild naar keuze.

Een goed bijpassende saus maakt u door 1/2 eetlepel paprikapoeder in 2 eetlepels olie te verwarmen. Voeg 4 eetlepels zilveruitjes, 4 eetlepels rozijnen en 1 eetlepel bruine suiker toe. Roer alles goed door elkaar, giet er 1 glas witte wijn en een scheut vermout bij en laat alles 5 minuten sudderen.

Serveer de pâté koud.

Gehaktpâté

500 gr rundergehakt

500 gr half-om-halfgehakt

100 gr amandelen

peper, zout, cayennepeper

1 boterham (al dan niet gedrenkt in sterke drank)

75 gr spekblokjes

200 gr ontbijtspek

Bak de amandelen in een beetje olie en hak ze vervolgens klein.

Meng alle ingrediënten, behalve het ontbijtspek.

Bekleed een bakvorm met het ontbijtspek en vul de vorm met het gehaktmengsel.

Bak de pâté ± 40 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.

Pâté

250 gr varkensvlees

500 gr kalfslever

100 gr ossetong

4 jeneverbessen

1 uitje

1 teentje knoflook

1 eetlepel cognac

2 eetlepels sherry

1 ei
1 theelepel tijm
1 theelepel majoraan
1 eetlepel paprikapoeder
2 eetlepels zout
1 eetlepel peper
3 laurierblaadjes
overlangs gesneden plakken spek

Maal het vlees en de lever of vraag de slager, dit te doen.
Snijd de tong in blokjes.
Snipper de ui en de knoflook zeer fijn.
Klop het ei los.
Meng alle ingrediënten door elkaar in een kom.
Bekleed een pâtévorm met plakken spek, vul de vorm met de massa en dek af met spek.
Leg er de laurierblaadjes op.
Dek de vorm goed af met aluminiumfolie en een deksel.
Vul een braadslede met kokend water en zet de pâté 3 uur au bain marie in een oven van 180°C.
Laat de pâté dan langzaam afkoelen met een gewicht op het deksel.
Laat de pâté 2 dagen rusten.

Makreelpâté
1 flinke gerookte makreel
4 grote aardappelen
1 klein uitje
25 gr boter
5 eetlepels slasaus

Maak de makreel schoon.
Kook de aardappelen en laat ze afkoelen.
Snipper het uitje en fruit het.
Pureer alle ingrediënten met de boter en de slasaus en breng op smaak met een klein beetje maggi, peper en zout.
Zet de pâté een poosje in de koelkast.
Lekker op toastjes, stokbrood of geroosterd brood.

Snelle pâté
200 gr kippenleveertjes
100 gr vet spek
300 gr kipfilet
1 laurierblad
1 uitje
1 teentje knoflook
peper, zout
kaneel, piment, paprikapoeder

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en maal ze ± 3 minuten.
Leg het mengsel in een ovenschaal, sluit de schaal af en bak de pâté ± 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
Laat de pâté afkoelen en eet hem pas de volgende dag.

Pâtébrood
250 gr runder- of varkenslever
250 gr magere varkenslappen
50 gr achterham
zout, peper
1 theelepel knoflookpoeder
bieslook
4 jeneverbessen
1/2 borrelglas cognac
1 borrelglas sherry
boter

Maal de lever en het varkensvlees (of vraag de slager, dit te doen) en meng het goed door elkaar.

Plet op een schoteltje de jeneverbessen met een vork.

Bestrooi het vleesmengsel ruim met peper en zout en schep de knoflookpoeder, bieslook, jeneverbessen, cognac en sherry door.

Beboter een cakevorm (inhoud 1 liter) en bekleed deze met enkele plakken ham.

Schep de vleesmassa in de vorm, druk alles goed aan en leg er de rest van de ham op.

Dek de vorm af met aluminiumfolie, zet hem in een matig warme oven (ca 150°C) en bak het pâté-brood in ± 1 1/2 uur gaar.

Laat het langzaam afkoelen.

Pâté-pastei

500 gr kalfsvlees

250 gr kippenlevers

1/8 liter crème fraîche

1 glas rode wijn

1 borrelglas cognac

1 zeer fijn gesnipperde ui

mespunt kruidnagel

mespunt nootmuskaat

1 teentje knoflook

wat (pekelt)zout

Maal de ingrediënten in een keukenmachine in ± 45 seconden fijn (er moet wat structuur overblijven.).

Doe deze farce in een met vet spek beklede pâtévorm en laat de pastei, afgedekt met bacon, in een met kokendheet water gevulde braadslede in 1/2 uur gaar worden in een op 175 °C voorverwarmde oven.

Laat de pastei daarna onder druk afkoelen.

Hampâté

350 gr mager varkensvlees

350 gr varkenslever

550 gr vers vetspek (waarvan 200 gr in plakjes gesneden)

50 gr boter

2 gepelde en fijngesnipperde uien

350 gr in stukjes gesneden gekookte ham

3 gepelde teentjes knoflook

100 gr gelatinepoeder

3 eetlepels bloem

1 1/2 dl port

2 dl koffieroom

zout en peper

10 geblancheerde en in stukjes gesneden champignons

1 schoongemaakte en in stukjes gesneden rode paprika

voor de garnering:

schijfjes tomaat en fijngehakte peterselie

Doe het varkensvlees, de lever en 350 gr spek in een vleesmolen en maal het tot gehakt.

Verhit de boter in een braadpan en fruit de uien.

Voeg de ham toe en laat deze al roerend ± 3 minuten mee bakken.

Pers de teentjes knoflook erboven uit.

Schep alles goed om en laat het ca 5 minuten sudderen.

Neem de pan van het vuur en voeg het gelatinepoeder toe.

Doe het gemalen vlees erbij, voeg de bloem en de port toe en schep alles goed om.

Klop de koffieroom op met zout en peper en schenk dit mengsel bij de vleesmassa.

Voeg de champignons en paprika toe en meng alles goed door elkaar.

Dek de pan af en laat het geheel 45 minuten rusten.

Leg de plakjes spek in een terrine.

Schep daar de vleesmassa op en druk deze goed aan.

Sluit de terrine af en zet de pâté 1 1/2 uur in een bak met heet water in de tot 175 °C voorverwarmde oven.

Laat de pâté afkoelen en stort deze op een platte schaal.

Garneer met schijfjes tomaat en peterselie.

**Zalmpâté met avocado
(± 12 personen)**

**250 gr gerookte zalm
250 gr verse zalmfilet
2 eieren
2 eetlepels gepureerde tomaten (pak)
zout, peper
3 dl crème fraîche
3 eetlepels rauwe ham in hele kleine blokjes
paneermeel
1 gehalveerde avocado
een langwerpige ingevette vorm van ± 20 x 15 x 8 cm**

Pureer de gerookte en verse zalm en roer er de eieren, de tomaten, zout, peper, de crème fraîche en de ham door.

Bestrooi de ingevette vorm met paneermeel.

Schenk de helft van het zalmmengsel in de vorm, leg de avocado erop (beide helften achter elkaar) en vul op met de rest van het zalmmengsel.

Dek de vorm af met aluminiumfolie en laat de zalmpâté in een grote pan met heet water op heel zacht vuur in 1 uur en 15 minuten tegen de kook aan gaar worden. Pas op! Het water mag niet echt koken.

Laat de pâté in de koelkast afkoelen en serveer hem op kamertemperatuur, in plakjes gesneden.

**Ganzenleverpâté
600 gr ganzenlever
5 dl melk
1 dl armagnac
zout
1 dl rode port
vierkruidenmelange**

Laat de ganzenlever de nacht voor de bereiding in de melk weken.

Gooi de melk de volgende dag weg.

Verwijder alle oneffenheden als spiertjes en de dunne buitenlaag van de lever, zodat een schone ganzenlever ontstaat.

Marineer deze in de armagnac en port.

Voeg zout naar smaak toe.

Strooi de vierkruidenmelange (gelijke delen peper, kerrie, nootmuskaat en zout) over het geheel en leg dit in een passende vorm.

Druk goed aan met een lepel.

Bak dit au bain marie (nooit hoger dan 80 °C); meet van tijd tot tijd de temperatuur in de lever.

Zodra de ganzenlever in het hart 50 °C is, kan deze uit de oven worden gehaald.

Laat afkoelen tot het geheel is gestold.

**Kalfsleverpâté
250 gr in plakjes gesneden mager ontbijtspek
200 gr in stukjes gesneden speklappen
500 gr in stukjes gesneden varkensvlees
500 gr fijngehakte kalfslever
2 gepelde en uitgeperste teentjes knoflook
3/4 theelepel salie
1 theelepel rozemarijn
50 gr gesmolten boter
1 dl cognac
3 eetlepels madeira
1 1/2 eetlepel zeezout
2 theelepels witte peper
3 laurierblaadjes**

Bekleed de pâté-vorm (inh. 1 1/2 liter) met plakjes spek; houd 5 plakjes achter.
Maal de speklappen en het varkensvlees in een keukenmachine of gehaktmolen.
Meng het ontstane gehakt goed en voeg de overige ingrediënten toe, met uitzondering van de laurierblaadjes.
Doe het mengsel over in de pâté-vorm, druk de massa goed aan en strijk de bovenkant glad.
Dek de bovenkant af met het achtergehouden ontbijtspek.
Leg de laurierblaadjes ertussen.
Sluit de vorm af met het bijbehorende deksel of met aluminiumfolie.
Plaats de vorm in een hoge braadslede of in een pan met daarin een flinke bodem heet water.
Plaats het geheel in het midden van de tot ca 175 °C voorverwarmde oven en laat de pâté in ca 3 uur gaar worden.
Voeg zo nodig tijdens de baktijd heet water toe.

Kalfspâté

250 gr kalfslever
100 gr afgeborstelde en in plakjes gesneden champignons
1 bekertje crème fraîche
1 gepeld en uitgeperst teentje knoflook
2 theelepels tijm
zwarte peper uit de molen
2 theelepels citroenrasp
2 eetlepels cognac
500 gr kalfsborstlapjes
250 gr varkenslapjes
2 eieren
zout
200 gr in plakjes gesneden ontbijtspek

Snijd de lever in kleine stukjes.
Verwarm de crème fraîche in een pan.
Scheep de stukjes lever en de plakjes champignons erdoor en laat alles ca 5 minuten zachtjes pruttelen.
Roer de knoflook erdoor.
Neem de pan van de warmtebron en voeg de tijm, peper, citroenrasp en cognac toe.
Verwarm de oven voor tot 175 °C.
Maal het vlees fijn in een vleesmolen.
Meng de eieren erdoor en voeg 3 theelepels zout toe.
Scheep het lever-champignon-mengsel erdoor en roer alles tot een samenhangende massa.
Bekleed een terrine (inhoud ca 1 1/2 liter) met 3/4 van de plakjes spek, scheep het vleesmengsel erin en druk dat goed aan.
Leg de rest van het spek erop en dek de terrine af met aluminiumfolie.
Zet de terrine in een braadslede en vul deze met kokend water tot ca 2 cm onder de rand van de vorm.
Schuif de braadslede in het midden van de oven en laat de pâté in ± 1 1/2 uur gaar worden.
Neem de vorm uit de oven en leg een gewicht op de pâté.
Laat de pâté afkoelen en zet hem 1 á 2 dagen in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Kalfspâté met cranberry-kumquatcompote

250 gr kalfslever
100 gr champignons
1 bekertje crème fraîche
1 teentje knoflook
2 theelepels tijm
versgemalen zwarte peper
2 theelepels citroenrasp
2 eetlepels cognac
500 gr kalfsborstlapjes
250 gr varkenslapjes
2 eieren

zout
200 gr ontbijtspek
4 kumquats
1 perssinaasappel
250 gr cranberries
200 gr suiker
4 blaadjes (eikeblad)sla
4 blaadjes krulandijvie

Snijd de lever in kleine stukjes.

Wrijf champignons met keukenpapier schoon en snijd ze in plakjes.

Verwarm de crème fraîche in een steelpan, schep de stukjes lever en champignons erdoor en laat ze ± 5 minuten zachtjes pruttelen.

Pel de knoflook en pers hem erboven uit.

Roer er van het vuur af de tijm, citroenrasp en de cognac door.

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Maal het kalfs- en varkensvlees in een keukenmachine of vleesmolen fijn, meng er de eieren en 3 theelepels zout door en schep het lever-champignonmengsel erdoor tot een homogene massa ontstaat.

Bekleed een terrine- of cakevorm (inh. ± 1 1/2 liter) met 3/4 van de plakjes spek, schep het vleesmengsel erin, druk het goed aan, leg er de rest van de plakjes spek op en dek af met aluminiumfolie.

Zet de terrine in een braadslee, vul de braadslede tot ± 2 cm onder de rand van de vorm met kokend water, schuif hem in het midden van de oven en laat de pâté in ± 1 1/2 uur gaar worden.

Neem hem uit de oven en leg een gewicht op de pâté (bijv. een met water gevulde literfles of een in aluminiumfolie gewikkelde baksteen) en laat de pâté afkoelen.

Zet de pâté 1 of 2 dagen in de koelkast, zodat de smaken kunnen doortrekken.

Was 3 kumquats en snijd ze in dunne plakjes.

Pers de sinaasappel uit.

Was de cranberries in een zeef en verwijder de lelijke exemplaren.

Breng het sinaasappelsap met de suiker in een pan aan de kook en los de suiker al roerend op.

Voeg de cranberries en de kumquats toe en laat ze ± 5 minuten zachtjes koken tot de cranberries openspringen.

Laat afkoelen en breng de koude compote eventueel op smaak met suiker.

Snijd 1 kumquat in dunne plakjes.

Was de sla en de krulandijvie, sla ze goed uit en rangschik ze op 4 bordjes.

Keer de pâté op een plank en snijd er 8 plakjes af (de rest van de pâté kunt u invriezen).

Leg op elk bordje 2 plakjes pâté, schep er een beetje cranberriecompote naast en garneer met plakjes kumquat.

Doe de rest van de compote over in een schaaltje en geef dat er apart bij.

lekker met een stukje stokbrood of vers geroosterde toast.

Kippâté

voor de vulling:

1 braadkuiken

soepgroente

250 gr kalfsvlees

250 gr varkensvlees

vetspek

zout en peper

foelie

1 gepelde en fijngesnipperde ui

1 likeurglas cognac

1 likeurglas madeira

voor het deeg:

350 gr bloem

150 gr boter

2 eierdooiers

zout

om te bestrijken:

1 eierdooier
2 eetlepels room

Verwijder het vel en snijd het borstvlees van het braadkuiken los.
Kook de rest in licht gezouten water met de soepgroente in ca 3/4 uur langzaam gaar.
Snijd het kalfsvlees, varkensvlees en spek in reepjes.
Meng het vlees met zout, peper, een mespunt folie, de ui, cognac en madeira en laat alles 2 uur op een koele plaats staan.
Marineer ook het borstvlees.
Draai het kalfsvlees, varkensvlees, spek en het afgekoelde en van botjes ontdane gekookte kippevlees twee keer door de vleesmolen.
Roer de massa goed door en breng op smaak met marinade.
Maak een deeg zoals bij "wildpâté" is beschreven.
Gebruik als vulling het in reepjes gesneden borstvlees.
Maak de pâté zoals beschreven bij "wildpâté".

Pâté van kip, Zuidvruchten en noten
(8 personen)

50 gr rozijnen
50 gr gedroogde vijgen
1 dl witte wijn
2 dubbele kipfilets (± 500 gr)
zout, peper
3 theelepels gemberpoeder
1 kleine ui
100 gr gepelde pistachenoten
2 sneetjes brood zonder korst
100 gr schouderham
150 gr kippenleveertjes
1/2 ei
1 blaadje witte gelatine
1 eetlepel fijngesneden peterselie
1 theelepel kaneel
1/2 theelepel nootmuskaat
3 theelepels Provençaalse kruiden
200 gr katenspek

Was de rozijnen en de vijgen en snijd de vijgen in stukjes.
Verwarm 5 eetlepels witte wijn in een steelpan en laat de rozijnen en de vijgen ± 10 minuten zachtjes in de warme wijn wellen.
Wrijf de kipfilets met zout, peper en 1 theelepel gemberpoeder in.
Snipper de ui, hak de noten grof en verkruimel het brood.
Snijd de ham en de kippenleveer in stukjes en pureer ze samen met het ei ± 15 seconden in een foodprocessor.
Week de gelatine in koud water.
Snijd intussen de kipfilets van elkaar en halveer elke enkele kipfilet een keer overlangs, zodat er 8 dunne plakken vlees ontstaan.
Breng in een steelpan 2 eetlepels witte wijn aan de kook, los er van het vuur af de uitgeknepen gelatine in op en roer dit mengsel door de vleespuree.
Doe de afgegoten rozijnen en vijgen, de ui, de noten, het brood, de vleespuree, de peterselie, de kaneel, de nootmuskaat, de Provençaalse kruiden, het gemberpoeder, zout en peper in een kom en meng dit goed door elkaar.
Bedenk de bodem en de zijanten van een cakeblik (1 liter) met de plakjes katenspek en laat ze zo ver over de rand hangen dat u er later de bovenkant van de pâté mee kunt bedekken.
Leg daarop 2/3 van de kipfilets (leg dunnere lapjes tegen de zijanten).
Leg in het midden het vlees-kruiden-zuidvruchtenmengsel en leg de rest van de kipfilets daarop.
Bedenk de bovenkant met het overhangende spek en dek het blik met aluminiumfolie af.
Bak de pâté 70 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven.
Verwijder na 30 minuten het aluminiumfolie.
Laat de pâté in het blik afkoelen.

Boerenpâté
(± 12 plakken)

200 gr katenspek in dunne plakjes

1 sjalotje

2 teentjes knoflook

300 gr varkenslever

700 gr varkensgehakt

2 eetlepels cognac

1/2 dl droge witte wijn

1/2 eetlepel tomatenpuree

1 ei

1/4 theelepel nootmuskaat

zout, (versgemalen) zwarte peper

(1/2 eetlepel boter om in te vetten)

een pâté- of cakevorm inhoud ± 1 1/2 liter, keukenmachine, aluminiumfolie, plasticfolie

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Vet de vorm in.

Bekleed de bodem en de zijkanten van de vorm met spek; laat het spek aan alle kanten ± 4 cm overhangen.

Pel het sjalotje en de knoflook en snipper ze fijn.

Breng in een fluitketel of pan ruim water aan de kook.

Snijd de lever in stukken, pureer die in de keukenmachine in ± 3 minuten tot een fijn mengsel en doe dat over in een kom.

Meng het gehakt, de sjalot, knoflook, cognac, wijn, tomatenpuree, het ei en nootmuskaat erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Schep het vleesmengsel in de vorm en strijk de bovenkant glad.

Vouw de overhangende plakjes spek terug en dek het mengsel hiermee af.

Dek de vorm af met aluminiumfolie, zet hem in een braadslede en vul de braadslede met kokend water, zodat de vorm voor 2/3 deel in het water staat.

Laat de pâté in het midden van de oven in ± 2 uur gaar worden.

Neem hem uit de oven, verwijder het aluminiumfolie en laat de pâté afkoelen.

Dek de vorm af met plasticfolie en zet het ± 24 uur in de koelkast.

Houd een mes (zonder kartelrand) onder warm water en snijd met het warme mes voorzichtig de randen van de pâté los.

Leg een plat bord op de vorm, keer ze samen en laat de pâté uit de vorm komen.

Houd het mes nogmaals onder warm water en snijd met het warme mes de pâté in 12 plakken.

Serveer met gemengde sla en toast.

Pâté met pruimencompote

33 cl bockbier

2 dl appelsap

1 kaneelstokje

1/4 theelepel pimentpoeder

250 gr pruimen

1 theelepel geleisuiker

1 theelepel aardappelmeel

50 gr fijne veldsla

4 plakken wildpâté

Breng het bockbier met het appelsap, het kaneelstokje en het pimentpoeder aan de kook en laat het op een laag vuur minstens een half uur trekken.

Zeef het mengsel boven een andere pan.

Zet het terug op het vuur en roer de geleisuiker erdoor.

Roer het aardappelmeel met 1 eetlepel water tot een glad papje en voeg dit al roerend aan de gelei toe.

Was de pruimen, haal de pitten eruit, snijd ze in vieren, leg ze in de gelei en laat die afkoelen.

Verdeel de sla over vier borden, leg de pâté erop, schep er een beetje compote over en geef de rest er apart bij.

Gemengde salade met kruidenpâté

(2 personen)

**1 sjalotje
25 gr gepelde pistachenootjes
100 gr roompâté
2 eetlepels 3-kruidenmix (diepvries)
2 eetlepels (noten)olie
1 eetlepel rode wijnazijn
1 theelepel grove mosterd
zout, peper
1/2 zakje gemengde sla**

**Pel het sjalotje en snipper het fijn.
Hak de pistachenootjes fijn.
Vermeng de pâté met de sjalot, de kruiden en 1/3 deel van de pistachenootjes.
Vorm een rolletje van de pâté en rol het door de rest van de nootjes.
Verpak het rolletje in plasticfolie en laat het in de koelkast ± 30 minuten opstijven.
Klop een sausje van de olie, de azijn, de mosterd, zout en peper.
Verdeel de sla over 2 bordjes en sprenkel het sausje erover.
Snijd het pâterolletje in plakjes en verdeel ze over de salade.
Geef er party-broodjes bij.**

**Pâté met uiencompote
(2 personen)**

**1 grote ui
4 eetlepels sinaasappelmarmelade
1/2 dl medium dry sherry
1/4 theelepel pimentpoeder
100 gr grove pâté
2 toefjes peterselie**

**Pel de ui en snijd hem in ringen.
Scheep de uien, de marmelade, de sherry en het piment in een steelpan door elkaar en laat dit op zacht vuur ± 8 minuten zachtjes koken.
Laat de compote afkoelen.
Verdeel de pâté over 2 bordjes en scheep de uiencompote ernaast.
Garneer met een toefje peterselie.
Lekker met stokbrood of warme toast met boter.**

**Pâté van zeeduivel
(5 personen)**

**1 kg zeeduivel (200 gr per persoon)
6 eieren
1 blikje geconcentreerde tomatenpuree
2 citroenen
zout, peper**

**Breng een court-bouillon net niet an de kook en leg de zeeduivel daarin.
Pers de citroenen uit en voeg het sap en de schil tijdens het koken toe.
Laat 20 minuten zacht doorkoken.
Smeer een cake- of taartvorm goed met boter in (laat die eventueel vooraf smelten).
Neem de vis uit de bouillon, laat hem uitlekken en druk hem met uw handen goed aan om al het vocht eruit te verwijderen.
Trek de graat eruit en leg de vis in de beboterde vorm.
Klop de eieren (geel plus wit) en doe er de tomatenpuree, zout en peper bij.
Schenk het geheel in de cakevorm op de vis en zet het gerecht 30 minuten in een op 150 °C voorverwarmde oven.
Laat de pâté afkoelen, haal hem uit de vorm en zet hem tenminste een halve dag in de koelkast.
Serveer de pâté koud met een (eigen gemaakte) mayonaise.**

**Pâté met cranberries
(10 personen)**

200 gr ontbijtspek
100 gr achterham
300 gr hamlappen
100 gr speklapjes
350 gr kippenleveertjes
1 ui
1 teen knoflook
4 takjes peterselie
1 theelepel tijm
1 theelepel majoraan
2 eetlepels cognac
1 dl koffieroom
1 ei
versgemalen peper
2 theelepels zout
150 gr kumquats
200 gr cranberries (diepvries)
100 gr suiker
1 uitgeperste sinaasappel
3 anijssterren
2 laurierblaadjes

Bekleed een pâtévorm met het ontbijtspek en laat het spek ± 3 cm over de rand hangen.
Snijd de ham, de hamlappen en de speklapjes in blokjes en draai het vlees en de kippenleveertjes tweemaal door de vleesmolen.

Snipper de ui en hak de knoflook en de peterselie fijn.

Vermeng het vlees met de ui, de knoflook, de kruiden, de cognac, de koffieroom, het losgeklopte ei en de peper en het zout.

Verwarm de oven voor op 180-190 °C.

Was de kumquats, snijd ze in heel dunne plakjes, verwijder de pitjes en schep ± 20 plakjes door de pâté.

Kook de cranberries met de suiker en het sinaasappelsap 5 minuten.

Voeg de anijs en de rest van de kumquats toe en breng aan de kook.

Doe de vleesmassa over in pâtéschaal en vouw er de lapjes ontbijtspek over.

Dek de pâté met de rest van het ontbijtspek af en garneer met de laatste plakjes kumquat en 2 laurierblaadjes.

Zet de pâtéschaal in een schaal met water onderin de voorverwarmde oven en bak de pâté in ± 1 1/2 uur gaar.

Leg iets zwaars op de pâté en laat hem afkoelen.

De pâté is het lekkerst als hij een etmaal in de koelkast heeft gestaan.

**Wildpâté
(10 personen)**

Voor de vulling:

1 kg wildvlees zonder bot (haas, ree, hert of fazant)

350 gr vers vetspek

6 gepelde en fijngesnipperde sjalotjes

tijm, marjolein

nootmuskaat, kruidnagelpoeder

zout, peper

1/8 liter cognac

1/8 liter droge sherry

2 eierdooiers

1 klein blikje truffels, fijngehakt

100 gr ganzennlever (blik)

Voor het deeg:

350 gr bloem

150 gr boter

2 eierdooiers
zout

Om te bestrijken:
1 eierdooier
2 eetlepels room

Snijd het vlees en het spek in reepjes.

Voeg de sjalotjes, kruiden, cognac en sherry toe en breng op smaak met zout en peper. Haal er wat stukjes vlees als vulling voor de pâté uit en draai de rest door een vleesmolen.

Roer er de truffels en de eierdooiers door.

Maak een deeg van de bloem, de in stukjes gesneden boter, de eierdooiers, 5 eetlepels ijskoud water en wat zout, kneed alles snel tot een stevige bal en zet het deeg 1 uur koel weg.

Rol dan 2/3 van het deeg uit tot een lap van 42 x 26 cm en 1/2 cm dik.

Beleg de bodem van een pâtévorm (25 cm doorsnee) met aluminiumfolie, smeer dat in met boter en bekleed de vorm met het deeg.

Rol de rest van het deeg uit tot een lap van 26 x 12 cm en 1/2 cm dik.

Leg de helft van de pâtévulling op het deeg in de vorm, leg daarop de achtergehouden stukjes vlees en de ganzenlever en schep daarop de rest van de vulling.

Zet de deegwand goed rechtop, bestrijk de bovenkant met water en leg de andere deeglap er als een deksel op.

Steek 2 rondjes uit het deksel en steek daar 'schoorsteentjes' van aluminiumfolie in, zodat de damp kan ontsnappen.

Roer de room door de eierdooier en bestrijk de bovenkant van het deeg met dit mengsel.

Bak de pâté eerst ± 10 minuten in de tot 275°C voorverwarmde oven, dek hem dan met aluminiumfolie af en laat hem op 200°C in ± 35 minuten gaar worden.

Konijnenpâté

1 groot tam konijn van ± 1,8 kg

200 gr doorregen varkenslappen

100 gr lichtgerookt spek

150 gr bardeerspek in plakken

3-4 teentjes knoflook

2 uien

12 takjes peterselie

3 takjes bladselderij

1 stukje sinaasappelschil van ± 3 cm

1/3 theelepel gedroogde tijm

1 laurierblad

1/2 liter droge witte wijn

zout, peper

3/4 liter kalfs- of konijnenbouillon

10 blaadjes gelatine (20 gr)

Neem het vlees van de botten en het karkas.

Houd de buiklappen en de rugfilets apart en snijd de rest van het konijnenvlees in kleine blokjes.

Doe hetzelfde met de varkenslappen en het gerookte spek.

De botten kunt u gebruiken voor het bereiden van de konijnenbouillon.

Pers de knoflook uit, snipper de uien en hak peterselie en de bladselderij ragfijn.

Boen het stuk sinaasappelschil schoon, verwijder de witte onderhuid en snijd de sinaasappelschil in 3-4 repen.

Wrijf de tijm en de rozemarijn fijn.

Schep het in stukjes gesneden konijnenvlees, de varkenslappen, het spek, de knoflook, ui, peterselie, bladselderij, sinaasappelschil, tijm, rozemarijn en het laurierblad in een grote kom door elkaar.

Voeg de wijn toe en laat alles minstens 3 uur (maximaal 12 uur) staan.

Verwijder daarna de sinaasappelschil en het laurierblad en laat alles even op een zeef uitlekken.

Draai het mengsel driemaal door de vleesmolen of gebruik een keukenmachine om er een fijne puree van te maken.

Wrijf de farce eventueel daarna nog door een fijne zeef en voeg er zout en peper aan toe.

**Zet de kom met de farce op de koudste plek van de koelkast.
Bekleed een vorm (inh. ± 1 1/2 liter) met de plakken bardeerspek en doe dit zo, dat de plakken aan één kant overhangen om met dat overhangende deel na het vullen de bovenkant van de pâté te bedekken.
Snijd de buiklappen en de rugfilets in lange, smalle repen en wrijf ze met wat zout en peper in.**

Leg de helft ervan op de bodem van de vorm, vorm van de farce een rol en leg deze op het konijnenvlees in de vorm.

Schik de rest van de repen konijnenvlees ernaast en erop.

Schenk hierna 2 1/2 dl bouillon in de vorm en dek alles met de over de rand hangende plakken spek af.

Leg het deksel op de vorm of verpak de vorm in dubbelgevouwen aluminiumfolie.

Zet de vorm in een ovenschaaltje en schenk daar kokend water in tot de vorm er voor 2/3 deel in staat.

Schuif het ovensleetje iets onder het midden op het rooster in de op 175°C voorverwarmde oven en temper de ovenwarmte na 5 minuten tot 125°C.

Reken op een oventijd van 2 1/2 uur.

Bereid tegen het einde van de oventijd de geleï.

Week de gelatineblaadjes 10 minuten in ruim koud water.

Breng de rest van de bouillon aan de kook, neem het pannetje van het vuur en los er de goed uitgeknepen gelatineblaadjes onder voortdurend roeren met een houten lepel in op.

Neem de vorm uit het heetwaterbad en verwijder het deksel of het aluminiumfolie.

Schenk het vocht uit de vorm en schenk er daarna zoveel geleï bij dat alles net niet onder komt te staan.

Leg een plankje op de pâté, zet er een gewichtje op en laat daarna alles afkoelen.

Zet de vorm, met het plankje en het gewicht erop, daarna nog minstens 12 uur in de koelkast.

Neem de pâté vlak voor het opdienen uit de vorm en snijd hem, bij voorkeur met een elektrisch mes, in vingerbrede plakken.

U kunt de konijnenpâté goed invriezen; laat de pâté daarna echter niet volledig ontdooien, maar snijd hem, als het hart ervan nog hard is, in plakken en leg die op bordjes of op een schaal.

Variant: U kunt een dergelijke pâté ook bereiden met kip, kalkoen, tamme eend, patrijs, gans en fazant.

Gebruik in dat geval bouillon van gevogelte in plaats van kalfs- of konijnenbouillon.

Serveer bij deze fijne konijnenpâté een salade van veldsla.

Reken voor 6 personen op 100 gr veldsla.

Maak de veldsla aan met een dressing die u samenstelt door 1 deel frambozenazijn te vermengen met 4 delen olijfolie, zout, peper en eventueel wat ragfijn gesnipperde sjalotjes of voorjaarsuitjes.

**Komkommer-kalkoenterrine
(6-8 personen)**

5 dl kippebouillon (van tablet)

400 gr kalkoenfilet

1 ongeschilde komkommer

1 rode paprika in blokjes

3 eetlepels fijngesneden munt

2 eetlepels sherry

6 blaadjes witte gelatine

voor het garneren:

1 bakje alfalfa

1 limoen in plakjes

extra nodig: een met olie ingevette en met plasticfolie beklede glazen of cakevorm met anti-aanbaklaag van 8 x 26 cm

Verwarm de kippebouillon en laat de kalkoenfilet hierin in +- 15 minuten tegen de kook aan gaar worden.

Schep de kalkoenfilet met een schuimspaan uit de bouillon en bewaar de bouillon.

Snijd de komkommer met schil in plakjes van 2 mm dik, bestrooi die met zout en laat ze +- 1 uur in een vergiet uitlekken.

Dep ze daarna droog en bekleed er de bodem en de wand van de vorm mee.

Snijd de kalkoen in blokjes en vermeng die met de paprika, de munt en de sherry.

Schep het kalkoenmengsel in de vorm.

Week de gelatine +- 5 minuten in ruim koud water.

Verwarm de kippebouillon weer.

Knijp de gelatine goed uit en los ze van het vuur af in de bouillon op.

Laat het gelatinemengsel iets afkoelen en schenk het vlak voor het lobbijg wordt over het kalkoenmengsel in de vorm.

Dek de vorm af met plasticfolie en laat het gerecht 1 nacht in de koelkast opstijven.

Stort de gelei op een schaal en snijd hem in dikke plakken.

Garneer met toefjes alfalfa en plakjes limoen.

Pruimenterrine gevuld met geitenkaas

1 kg Pruimen

1/2 dl port

1/2 dl rode wijn

14 blaadjes gelatine

200 gr geitenkaas

30 gr pistachenootjes

suiker naar smaak

zout naar smaak

Ontpit de pruimen en snijd ze in parten.

Kook de port met de wijn, een snufje zout en wat suiker tot 7 1/2 dl in.

Laat het vocht tot ± 70°C afkoelen en los de geweekte gelatine hierin op.

Roer er, als het vocht aan de randen begint te geleren, de pruimen door.

Bekleed een vorm met plasticfolie en schep de helft van het pruimenmengsel hierin.

Rol de geitenkaas door de gehakte pistachenootjes en leg ze op de pruimen.

Schep de rest van het pruimenmengsel op de kaas en laat de terrine in de koelkast opstijven.

Ganzenleverterrine

1 ganzenlever van ± 800 gr

1 theelepel versgemalen zeezout

versgemalen witte peper

1/4 liter oude port

een scheutje oude cognac

een terrine van 1 liter inhoud

Haal de ganzenlever uit elkaar en maak elk stuk in het midden iets open.

Verwijder eventuele velletjes en aderen.

Ga voorzichtig te werk, zodat de lever niet verder stuk gaat dan hoogst noodzakelijk is.

Kneed de lever voorzichtig met de handen en bestrooi hem met zout en peper.

Leg de stukken in een schaal en begiet ze met de oude port en een scheutje cognac (door de cognac krijgt de lever een wat meer 'geparfumeerde' smaak. In de Gascogne wordt de cognac vaak vervangen door armagnac).

Wentel de stukjes lever heel voorzichtig met de hand door de marinade: pas op voor kneuzen en stuk gaan.

Dek de schaal af en laat de marinade in de koelkast 24 uur intrekken.

Leg de stukjes lever zo in de terrine dat ze goed tegen elkaar aan liggen.

Oefen op de lever lichte druk uit, zodat er zo weinig mogelijk lucht tussen blijft zitten, waardoor na het garen een homogene massa ontstaat.

Strijk de bovenkant van de terrine met de handen glad en gebruik kleine stukjes om op te vullen.

Oefen dan met de vlakke hand op de bovenkant nogmaals wat lichte druk uit.

Maak een waterbad van 80 °C klaar, dek de terrine af en zet hem in het water.

Zet het geheel direct in de op 140 °C voorverwarmde oven.

Controleer regelmatig, want het de temperatuur van het water moet exact 80 °C blijven.

Laat de gekookte terrine minstens 1 dag rusten en stort hem pas dan op een schaal.

Als bij het koken vet uit de levers is gekomen, moet u dit voorzichtig met keukenpapier verwijderen.

Zet de terrine wordt in de schoongemaakte vorm terug en schenk er een fijne gelei van port over (deze gelei dient als bescherming, maar zorgt er tevens voor dat de lever niet uitdroogt of verkleurt. Zorg ervoor dat de smaak van de gelei bij de terrine past, maar niet overheersend wordt).

Foie gras de Lyon
4 plakjes ganzen- of eendenlever á 75 gr
1 truffel
60 gr boter
4 gekookte artisjokbodems
2 eetlepels sherryazijn

Snijd de artisjokbodems in reepjes en de truffel in heel dunne reepjes.
Laat de boter in een koekenpan zachtjes warm worden en leg de artisjok er 5 minuten in.
Doe daarna de plakjes lever in de pan, strooi er peper over en laat nog 6-7 minuten smoren.
Sprenkel er de wijnazijn over, laat nog 3 minuten sudderen en Serveer.

Terrine á la maison
300 gr mager varkensvlees
300 gr kalfsvlees
30 gr spek
150 gr varkenslever
1 eetlepel gehakte ui
1/2 theelepel gehakte knoflook
2 eetlepels boter
100 gr kippenleever
2 eetlepels droge witte wijn
1 eetlepel cognac
2 eierdooiers
1/2 theelepel versgemalen zwarte peper
1 afgestreken theelepel zout
snuifje gedroogde tijm en marjolein
klein snuifje piment (kruidnagelpeper)
150 gr dingesneden doorregen spek
1 klein laurierblad

Draai het vlees, het vette spek en de lever tweemaal door de vleesmolen (fijnste schijf).
Stoof de ui en de knoflook in 1 eetlepel boter in de koekepan en bak de kippenleever 1-2 minuten aan alle kanten bruin.
Roer het uienmengsel en alle ingrediënten, van wijn tot piment, goed door de vleesmassa.
Verwarm de oven tot 175 °C.
Bekleed een kleine vuurvaste aardewerk vorm met een deel van de plakjes spek, vul hem met de helft van de vleesmassa en druk deze stevig aan.
Snijd de kippenleever in blokjes van ± 1 cm en leg ze in de vorm op de vleesmassa.
Doe hierop de rest van het vlees en druk alles nogmaals stevig aan.
Leg het laurierblaadje er bovenop en bekleed de bovenkant met de rest van de reepjes spek.
Doe het deksel op de vorm of sluit hem goed af met aluminiumfolie.
Bak de pastei au bain-marie ± 1 uur en een kwartier in de voorverwarmde oven.
Haal het deksel of de folie eraf en laat de pastei eerst in de oven en vervolgens in de koelkast koud worden.
De pastei kan op z'n vroegst na 24 uur geserveerd worden.

Terrine van varkensvlees
Spoel 1 kg varkenslever onder koud stromend water af, dep hem droog en maal hem met 500 gr vers spek of doorregen buikclappen door de vleesmolen met de fijne schijf.
Pel 1 ui en hak hem in kleine stukjes.
Smelt 1 eetlepel boter en laat de uistukjes even smoren.
Voeg ± 170 gr champignons bij de uistukjes, laat alles stoven en laat het dan enigszins afkoelen.
Voeg 1 eetlepel fijngehakte peterselie toe.

Vermeng de vleesmassa goed met het champignonmengsel en breng het krachtig op smaak met zout, peper, majoraan en nootmuskaat.
Bekleed een broodvorm met vers vet spek.
Doe de levermassa in de vorm, strijk het glad en leg er wat plakken spek op.
Schuif de vorm in een op 180-200°C voorverwarmde oven en laat de terrine in ± 1 1/4 uur gaar worden.
Zet de gare terrine tenminste 1 dag koud weg. en neem hem pas dan uit de vorm.
Bedek de terrine eventueel met aspic.

Terrine van Westlandse groenten

1 kg diverse groenten (bijvoorbeeld asperges, worteltjes, bloemkool, peultjes, venkel, paprika)
1 liter groentebouillon
24 gr gelatine
100 gr nori

Voor de saus:

1 sjalot
2 dl groentebouillon
2 dl room
diverse tuinkruiden (peterselie, kervel, bieslook)
1 dl crème fraîche

Voor de garnering:

waterkers
sprietjes bieslook

Maak de groenten schoon en snijd ze in stukken, die straks in de terrine passen.
Blancheer de groenten steeds in hetzelfde kookvocht beetgaar en laat ze in ijswater afkoelen.
Meet 1 liter van de groentebouillon af en los hierin de geweekte gelatine op.
Zet de terrinevorm in een bak, gevuld met ijswater en giet de afgekoelde groentebouillon hierin.
Giet de gelerende bouillon er na korte tijd weer uit; er blijft nu een laag van ± 1/2 cm groentebouillon aan de zijanten zitten.
Zet de vorm in de koelkast en laat dit laagje opstijven.
Bekleed het laagje gelei dan met de geweekte nori en leg een laagje groenten in de vorm.
Giet wat van de gelei over de groenten en leg het volgende laagje groenten in de vorm.
Ga zo door tot de terrine geheel is gevuld.
Let bij het vullen op de volgorde van de te gebruiken groenten, zodat u een mooie kleurschakering krijgt.
Zet de terrine licht onder druk in de koelkast en laat hem door en door koud worden.
Kook het sjalotje met de 2 dl groentebouillon en de room in tot dit licht begint te binden.
Voeg de tuinkruiden toe en draai dit samen fijn in een keukenmachine.
Zeef de saus vervolgens, laat haar afkoelen en vermeng haar met de crème fraîche.
Snijd de groententerrine met een warm nat mes in plakken.
Leg op 4 koude borden elk een plak, giet er wat van de saus naast en garneer met een toefje waterkers en enkel sprietjes bieslook.

Driekleurenterrine

9 blaadjes gelatine
300 gr diepvriesdoperwten
zout
1 mespunt suiker
2 theelepel boter
4 eetlepels crème fraîche
300 gr wortelen
1 eidooier
peper
300 gr koolrabi
1 mespunt gemberpoeder
dille

Vul 3 kommen met koud water en week in iedere kom 3 gelatineblaadjes.
Kook de doperwtjes 8 minuten in een bodempje water.
Breng ze op smaak met zout en suiker en pureer ze met 1 theelepel boter en 1 eetlepel crème fraîche.
Knijp 3 blaadjes gelatine uit, los ze in een klein pannetje op laag vuur op en roer ze door de doperwtenspuree.
Doe de puree over in een met water omgespoelde vierkante vorm en laat het in de koelkast opstijven.
Maak de wortelen schoon, snijd ze in blokjes, kook ze 10 minuten in een bodempje water en laat ze uitlekken.
Pureer ze met 1 eetlepel crème fraîche, de eidooier, de rest van de boter, zout en peper.
Roer hier 3 uitgeknepen en opgeloste gelatineblaadjes door.
Doe de wortelpuree over in de vorm en laat in de koelkast opstijven.
Maak de koolrabi schoon, snijd hem in blokjes, kook die 4-5 minuten in een bodempje water, giet ze af en pureer ze met de rest van de crème fraîche, peper en gemberpoeder.
Roer er de opgeloste gelatineblaadjes door en schep de puree op de wortelpuree.
Laat het geheel in de koelkast in 2 uur opstijven.
Stort de terrine voorzichtig op een schaal en garneer met dille.
Serveer er een yoghurt-kruidensaus bij.

Tahoe-groententerrine (2 personen)

300 gr diepvriesbladspinazie
zout
4 blaadjes witte gelatine
1 stukje verse gemberwortel
2 cl droge sherry
4 dl visbouillon (tablet)
250 gr vleestomaten
150 gr tahoe
2 eetlepels ketjap
1 eetlepel crème fraîche
waterkers voor de garnering
4 sneetjes geroosterd bruinbrood

Was de spinazie en laat hem met het aanhangende water en wat zout op matig vuur slinken.
Druk er in een vergiet het vocht zoveel mogelijk uit.
Week de gelatine in ruim koud water.
Schil de gemberwortel, snijd hem fijn en druk hem door een knoflookpers uit.
Roer het gembervocht met de sherry door de visbouillon.
Verhit de bouillon, los de uitgeknepen gelatine hierin op en laat afkoelen.
Dompel de tomaten in kokend water, ontvel ze, snijd ze in achten, snijd de kern weg, snijd het vruchtvlees fijn en zet ze weg voor de saus.
Hak de spinazie.
Snijd de tahoe in blokjes, meng ze met 1 eetlepel ketjap en de crème fraîche en pureer het geheel met een staafmixer.
Schenk enkele eetlepels bouillon op de bodem van een vorm van 1 1/2 liter inhoud en laat dit in de koelkast geleren.
Verdeel hier de helft van de spinazie over, begiet die met visbouillon en laat geleren.
Begiet op dezelfde wijze de helft van de tomaten en de tahoe-crème met de visbouillon en laat opstijven.
Leg daarop weer een laagje spinazie met tomaten en begiet met geleerbouillon.
Iedere laag moet eerst stevig zijn, voordat de volgende laag kan worden aangebracht.
Laat de terrine in de koelkast minstens 4 uur opstijven.
Breng De tomaatkernen samen met 1 eetlepel ketjap aan de kook, pureer dit en zeef het.
Stort de terrine voorzichtig, snijd hem in plakken en serveer ze, gegarneerd met waterkers, met de tomatensaus en geroosterd brood.

Terrine van broccolilasagne
500 gr broccoli
zout

**1/8 liter slagroom
150 gr geraspte oude kaas
1 ei
versgemalen peper, nootmuskaat
8 velletjes voorgekookte lasagne**

Verwarm de oven voor op 200°C.

Maak de broccoli schoon, verdeel hem in roosjes en snijd de stronk in plakjes.

Kook de broccoli in weinig water met zout in ± 7 minuten gaar.

Giet de broccoli af en pureer hem in de keukenmachine.

Meng er 1 dl slagroom, 100 gr kaas en het ei door en voeg zout, peper en nootmuskaat toe.

Vet een kleine cakevorm in en bedek de bodem met bakpapier.

Schep 1/5 deel van de broccolipuree erin en leg hier 2 velletjes lasagne op.

Schep hierop weer 1/5 van de broccolipuree en leg er 2 velletjes lasagne op.

Ga zo door tot de broccoli en de lasagne op zijn.

De laatste laag moet uit lasagne bestaan.

Bestrijk deze met de rest van de slagroom en strooi er de rest van de kaas over.

Dek de vorm met aluminiumfolie af en bak de lasagneterrine in de oven in ± 30 minuten gaar.

Laat de terrine in de vorm afkoelen en zet hem tot het gebruik in de koelkast.

Schuif de terrine in de oven en verwarm 20-25 minuten.

Verwijder het aluminiumfolie.

Leg een plank op de vorm, keer ze samen en laat de terrine op de plank glijden.

Snijd de terrine in plakken en leg op elk bord 2 plakken broccolilasagne.

Terrine van kip en bacon met een vulling van wortel en broccoli

200 gr worteltjes

100 gr broccoliroosjes

200 gr bakbacon

300 gr kipfilet

2 eiwitten

1 1/2-2 dl slagroom

Voor de saus:

zure room

sherry of witte wijn

Beboter een rechthoekige ovenschaal van 22 x 12 cm licht.

Maak de worteltjes schoon, was ze, snijd ze in dunne plakjes, kook ze met 2 eetlepels water (afgedekt) 3-4 minuten voor en laat ze uitlekken.

Was de broccoliroosjes, kook ook die met 1 eetlepel water (afgedekt) 2-3 minuten voor en laat uitlekken.

Snijd het vet van de bakbacon en verwijder het vet en eventueel bot van de kipfilet.

Snijd het vlees in een foodprocessor fijn.

Meng er de eiwitten en zoveel slagroom door dat een mooie, dikke puree ontstaat.

Doe de helft van de puree in de beboterde schaal, leg er de helft van de plakjes wortel op en leg de broccoliroosjes daarop.

Schep de rest van de puree erover, druk alles goed aan en strijk de bovenkant glad.

Verwarm de terrine (afgedekt) 16-18 minuten op 50°C en laat hem afgedekt afkoelen.

Schenk er voor het serveren het vocht af en stort de terrine.

Garneer de bovenkant met de achtergehouden plakjes wortel.

Snijd de terrine in plakken en serveer met een sausje, gemaakt van zure room met wat sherry of witte wijn en eventueel wat mosterd.

Terrine van kip en voorjaarsgroenten in bieslooksaus (voor 8 personen)

275 gr kipfilet

75 gr gekookte ham

12 gr uitgebakken spek

1 1/2 dl witte wijn

1 1/2 dl room

peper, zout

175 gr vers vetspek

Voor de vulling:

150 gr kipfilet

50 gr haricots verts

50 gr bospeentjes

50 gr bloemkoolroosjes

50 gr broccoli

Voor de saus:

1 klein bosje bieslook

1 dl witte wijn

3 dl room

peper, zout

En verder:

2 preien

2 dl gevogeltebouillon

enkele takjes kervel

Snijd de 275 gr kipfilet, de gekookte ham en het uitgebakken spek in kleine blokjes.

Draai er samen met de witte wijn en de room in een keukenmachine een fijne farce van en breng deze op smaak met peper en zout.

Bekleed een vuurvaste terrinevorm met dunne plakken vers vetspek en laat die aan één kant overhangen, zodat u de vulling met de overhangende plakken spek kunt afdekken.

Blancheer de groenten voor de vulling kort.

Snijd de bladen van de preien los en blancheer ook die kort.

Vul de beklede terrine in een kleurige volgorde om en om met een laagje farce en een laagje groenten.

Zorg dat de 150 gr kipfilet in het midden van de vorm komt te liggen en dek de vorm nu met het overhangende spek af.

Zet de vorm in een op 160°C voorverwarmde oven en laat de terrine in ± 1 uur gaar worden.

Laat de terrine volledig afkoelen.

Haal hem uit de vorm en omwikkel hem met de geblancheerde preibladen.

Zet de omwikkelde terrine in de koelkast en laat hem door en door koud worden.

Verwarm de gelei tot deze vloeibaar is en bestrijk hier de terrine mee tot zich een laagje gelei aan de prei heeft gehecht.

Zet de terrine weer in de koelkast.

Draai voor de saus de bieslook samen met de witte wijn in de keukenmachine fijn.

Klop de room lobbige en vermeng die met de bieslookpuree.

Breng de saus op smaak met peper en zout.

Schep wat van de saus op koude borden.

Snijd de terrine met een scherp, natgemaakt mes in plakken en leg deze op de saus.

Garneer met takjes kervel.

Terrine de Madame

750 gr mager varkensvlees

250 gr kalfpoelet

500 gr vers vetspek

750 gr kalfs-, varkens- of runderlever

70 gr roomboter

7 sjalotjes of 2 uien

7 tenen knoflook

250 gr kippenlever

1 1/2 dl cognac

1 dl schenkroom

1 eetlepel schenkroom

1 ei

2 eetlepels bloem

30-40 gr zout

2 theelepels gemalen peper

1 theelepel tijm

1 theelepel gemengde kruiden

**1/2 theelepel wocestershiresaus
peterselie
desgewenst 1 blikje truffels
200-250 gr dungseden vers vetspek
4 laurierblaadjes**

Draai het vlees, het spek en de lever eenmaal door de vleesmolen.

Snijd de sjalotjes en de knoflook zeer fijn.

Verwarm de helft van de boter, fruit de uitjes en de knoflook daarin goudbruin en doe ze bij het vlees.

Verwarm in dezelfde pan de rest van de boter en bak de kippenlevers daarin 3-4 minuten aan.

Haal de kippenlevers uit de pan en snijd ze in vieren.

Schenk de helft van de cognac in de braadpan, roer tot alle aanzetsels in de pan zijn opgelost, kook dit tot ± 4 eetlepels in en doe dit bij het vlees en de uitjes.

Voeg ook de rest van de cognac de room, het citroensap, het even losgeklopte ei, de bloem, het zout, de kruiden, de worcestershiresaus, veel fijngesneden peterselie en eventueel de fijngesneden truffel(s) en het vocht uit het blikje toe.

Meng alles zeer langdurig en intensief door elkaar.

Proef, laat het mengsel tenminste een half uur staan en proef dan weer.

(Proeven: maak in een stukje aluminiumfolie een klein beetje au bain-marie gaar en proef het).

Bekleed een grote of twee kleine terrines of schotels met lapjes spek.

Druk er de helft van het mengsel in, spreid de levers erover uit, leg de rest van het mengsel op de levers en druk alles goed aan.

Leg de laurierblaadjes erop, dek af met spek en sluit de terrine(s) of de schotel(s) en wel zo, dat er geen vocht in of uit kan (bijvoorbeeld met een deegrand om het deksel).

Zet de terrines 2 uur au bain-marie in een op 150-175°C voorverwarmde oven.

Laat de pâté onder druk afkoelen (bijvoorbeeld met een plankje en daarop iets zwaars).

Terrine van lam met appel-pompoenchutney

voor de terrine:

lamsvlees van de achterbout

plakjes ontbijtspek

tijm

rozemarijn

knoflookolie

zout, peper

eendevet

voor de chutney:

80 gr pompoen in blokjes

100 gr appel in blokjes

1/2 ragfijn gesnipperde ui

1 cl maïsolie

1 theelepel masalakruiden

1/2 theelepel koenjit

1/2 teentje knoflook

1 theelepel sambal

35 gr suiker

3,5 cl witte wijnazijn

2,5 cl water

20 gr krenten

zout, peper

Laat het vlees door uw slager schoonmaken, hij mag het vet eraan laten zitten.

Snijd het lamsvlees in smalle repen en meng het met de kruiden, de olie, een klein beetje eendevet, zout en peper.

Verpak het goed en laat het enkele uren intrekken.

Bekleed een terrinevorm met plakjes spek, leg het lamsvlees in de lengte netjes in de terrine en druk alles goed aan.

Verwarm de oven voor op 80 °C en laat de lamsterrine in de oven garen (de kerntemperatuur mag niet hoger worden dan 55 °C).

Bak de ui zonder te kleuren in de olie, voeg de masalakruiden en de koenjit toe en laat het mengsel op laag vuur garen.

Voeg de pompoenblokjes toe en roer door.

Voeg de azijn, het water, de suiker, de geraspte knoflook, de sambal en de krenten toe en laat het gerecht op niet te hoog vuur zachtjes koken tot de pompoen half gaar is.

Voeg de appel toe en laat zachtjes koken tot de pompoen gaar is.

Roer alles voorzichtig door en laat de terrine op ijs afkoelen.

Laat de lamsterrine op een warme plaats warm worden en serveer met de warm gemaakte chutney.

Terrine van venkel en paprikamousse

Voor de paprikamousse:

3 gr gelatineblaadjes

300 gr rode paprika

1 sjalot

1 teentje knoflook

1 takje tijm

peper, zout

4 eetlepels witte wijn

2 dl groentebouillon

1 eetlepel citroensap

1 eetlepel koude boter in blokjes

6 eetlepels room

boter

Voor de venkelmousse:

3 gr gelatineblaadjes

300 gr venkel

boter

2 dl groentebouillon

peper, zout

1 dl room

150 gr broccoliroosjes

Voor de kruidenvinaigrette:

1 sjalot

1 teentje knoflook

2 sprietjes bieslook

1 takje basilicum

1 takje kervel

4 eetlepels olijfolie

1 eetlepel rode wijnazijn

1 eetlepel dragonazijn

peper, zout

Voor de garnering:

2 bosjes zomerpostelein of rucola

Paprikamousse:

Week de gelatine in koud water.

Snijd de paprika in blokjes, snipper de sjalot en pers het knoflookteentje.

Smelt wat boter en fruit daarin het sjalotje, de knoflook en de paprika.

Kruid met een takje tijm en met peper en zout.

Voeg de wijn en de bouillon toe en laat de paprika goed gaar smoren.

Neem dan het deksel weg en laat verder sudderen tot bijna alle vocht is verdwenen.

Haal het takje tijm uit de pan.

Pureer de paprika met een mixer en haal de puree door een zeef, zodat de velletjes achterblijven.

Knijs de gelatine goed uit en los ze in de opgewarmde puree op.

Voeg het citroensap toe en mix de koude boterblokjes door de puree.

Klop de room stijf en roer hem door de puree.

Vet een terrinevorm van 11 x 25 cm met boter in, giet er de helft van de paprikamousse in en laat die in de koelkast opstijven.

Bewaar de rest van de mousse op kamertemperatuur.

Venkelmousse:

Week de gelatine in koud water.

Snijd de venkel in blokjes (bewaar het groen voor de afwerking).

Verhit wat boter en voeg de venkelblokjes toe.

Giet er de bouillon bij en laat de venkel gaar sudderen.

Pureer met de mixer en breng op smaak met peper en zout.

Knijs de gelatine goed uit, los ze in de venkelpuree op en laat die gedeeltelijk afkoelen.

Klop de room stijf en schep hem door de venkelmousse.

Stoom de broccoliroosjes gaar en leg ze op het opgesteven laagje paprikamousse uit de koelkast.

Giet dan de venkelmousse over de broccoli en laat in de koelkast 10 minuten opstijven.

Giet de rest van de paprikamousse over de venkel en laat de terrine in de koelkast 2 uur opstijven.

Maak intussen de kruidenvinaigrette.

Snipper het sjalotje en het knoflookteentje zeer fijn en hak de verse kruiden.

Meng ze door de olie en azijn en breng op smaak met peper en zout.

Maak de terrine los van de vorm door hem even in heet water te houden en stort hem dan op een plank en snijd er mooie plakken van.

Serveer met zomerpostelein, rucola of een andere decoratieve slasoort en nappeer met de vinaigrette.

Versier met het venkelgroen.

Terrine van heilbot en schelvis (6 personen)

200 gr gerookte heilbot in dunne plakken

500 gr verse schelvisfilet

2 dunne preitjes

1/2 venkelknol

3 eiwitten

3 eetlepels room

1/3 theelepel zout

boter

Blancheer wat groene bladeren van de prei in kokend water, bekleed hier overdwars een ingevette cakevorm mee en zet de vorm in de koelkast.

Snijd de rest van de prei in de lengte en blancheer dit 3 minuten.

Bekleed de gekoelde vorm met de helft van de heilbot.

Maal 2/3 van de van vel ontdane schelvis in een foodprocessor fijn en voeg 2 eiwitten, 2 lepels room, de fijngehakte venkel en het zout toe.

Herhaal dit met de overige ingrediënten, maar laat zout en venkel nu weg.

Leg de helft van de schelvismassa op de heilbotmassa, hierop de 2 in de lengte gesneden preitjes en daarop de rest van de schelvismassa.

Dek de terrine met wat geblancheerde preibladeren en aluminiumfolie af.

Doe een laag heet water in een braadslede, zet de cakevorm erin en laat de terrine in een op 180 °C voorverwarmde oven in 55 minuten gaar worden.

Laat de terrine afkoelen en stort hem voorzichtig op een schaal.

Vermeng voor de saus 3 eetlepels crème fraîche, 1 eetlepel mosterd, 1 theelepel citroensap en 1 theelepel fijngehakt venkelgroen.

Palingterrine met zalmkaviaardressing

5 dl melk

250 gr gerookte gefileerde paling en 175 gr gerookte gefileerde paling

5 blaadjes gelatine

3 eetlepels spinaziepuree

1/4 liter room

2 winterwortelen

Voor de dressing:

1 theelepel mosterd

1 eetlepel walnootolie

1 eetlepel soja-olie

**1 eetlepel azijn
1 eetlepel water
peper, zout
1 eetlepel zalmkaviaar**

**Voor de garnering:
1 tomaat
enkele takjes kervel**

**Snijd de winterwortelen overlans in 2 mm dunne plakken (dit lukt het best met een snijmachine).
Blancheer de plakken in ruim water met zout en laat ze dan in ijswater afkoelen.
Laat de plakken op een doek goed droog worden en bekleed er dan een terrine mee.
Laat de plakken ruim overhangen, zodat u de terrine ermee na het vullen kunt afdekken.
Breng de melk met de 250 gr palingfilet aan de kook, laat dit een poosje trekken en draai er dan in een keukenmachine een fijne puree van.
Week de gelatineblaadjes in koud water, roer ze samen met de spinaziepuree door de nog warme palingpuree en laat de puree afkoelen.
Klop de slagroom halfstijf en spatel deze door de afgekoelde palingmassa.
Snijd de 175 gr palingfilet in de lengte in reepjes van 5-7 mm breed.
Giet een laagje van de palingmousse in de terrine, leg hierop 5 reepjes palingfilet in de lengte naast elkaar en giet hierover weer een laagje mousse.
Herhaal deze handeling tot de terrine geheel is gevuld is dek hem met de overhangende wortelplakken af.
Zet de terrine een paar uur in de koelkast om op te stijven. Doe alle ingrediënten voor de dressing (behalve de kaviaar) in een kom en roer ze (liefst met een staafmixer) goed door elkaar.
Roer er dan voorzichtig de zalmkaviaar door.
Ontvel de tomaat, snijd hem in vieren, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
Snijd de terrine in gelijke plakken, leg die in het midden van de borden, schep er wat dressing naast en garneer het geheel met een lepel tomaatblokjes en een takje kervel.**

**Warme terrine van zalmforel en broccoli
1 pak diepvries broccoli á la crème fraîche á 300 gr
3 eieren
2 dl crème fraîche
1 eetlepel geraspte mierikswortel
1 eetlepel fijngeknipte dille
zout, peper
500 gr zalmforelfilet
1 theelepel chilipoeder
3/4 dl volle melk**

**Bereid de broccoli volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Pureer de broccoli in een keukenmachine en meng er de eieren, de helft van de crème fraîche, 1 theelepel mierikswortel en de dille door.
Voeg naar smaak zout en peper toe.
Bestrooi de zalmforelfilets met chilipoeder.
Bekleed een terrine- of cakevorm (inhoud ± 1 1/2 liter) met aluminiumfolie en vet dit dun in.
Scheep een dun laagje broccolipuree op de bodem en leg hierin een laag zalmforelfilet.
Strijk hier weer een laag broccolipuree over en dek deze met zalmforelfilet af.
Herhaal dit tot de zalmforel op is en dek af met een laatste laag broccolipuree.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Zet de vorm in een braadslede en vul deze met kokend water.
Schuif de braadslede in de oven en laat de zalmforelterrine in 45-60 minuten gaar en stevig worden.
Verwarm intussen de rest van de crème fraîche met de melk en de rest van de mierikswortel tot een gladde saus ontstaat.
Keer de terrine op een plank en snijd de terrine in 12 plakken.
Leg op 4 warme borden elk 3 plakken en schenk de saus ernaast.
Lekker met peterselie-aardappeltjes en worteltjes.**

Warme visterrine

350 gr zalmfilet
6 Sint Jacobsschelpen
100 gr dingesneden tarbotfilet
200 gr spinazie
1 1/2 dl room
1 ei
zout, peper
4 asperges
1 eetlepel boter
4 kleine bladerdeegbakjes
4 eetlepels crème fraîche
1 eetlepel bieslook
30 gr kaviaar

Blancheer de spinazie enkele seconden in kokend water, laat uitlekken en bekleed er een lage smalle terrinevorm mee.

Pureer 250 gr zalmfilet samen met het ei in een keukenmachine en laat dit in de koelkast koud worden.

Meng dan de room erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Strijk de zalmfarce dun over de spinazie uit.

Snijd de Sint Jacobsschelpen fijn en vul de terrine verder op met de rest van de zalmfarce en zalm, de tarbot en de Sint Jacobsschelp.

Dek af met aluminiumfolie en laat de visterrine in een op 180°C voorverwarmde oven au bain-marie in 20 minuten gaar worden.

Schil de asperges, snijd ze in lange smalle reepjes en stoof die in de boter gaar.

Breng de crème fraîche op smaak met zout, peper en bieslook, vul de bladerdeegbakjes hiermee en garneer met de kaviaar.

Stort de warme terrine en snijd hem in plakken.

Verdeel de plakken over 4 warme bordjes en garneer met de asperges en de gevulde bladerdeegbakjes.

Italiaanse terrine met pasta

300 gr verschillende pastasoorten

voor de coulis:

1 kg tomaten
2 eetlepels olie
1 uitgeperst teentje knoflook
1 kleine fijngesnipperde ui
1 laurierblaadje
1 takje tijm
versgemalen peper
1 mespunt suiker

Voor de terrine:

500 gr Mascarpone of roomkwark
een stuk groene, rode en gele paprika
1 stevige tomaat
(stukjes imitatietruffel)
2 blaadjes gelatine

Begin met de terrine.

Laat de Mascarpone of roomkwark uitlekken in een zeef waarin een schone doek ligt. Snijd intussen de paprika en het vruchtvlees van de tomaat (en de imitatietruffel) in stukjes.

Week de gelatine in ruim koud water en los het op laag vuur met aanhangend water op. Vermeng de Mascarpone of roomkwark met de gelatine en meng er de groenten en wat peper en zout door.

Schep het mengsel in een rechthoekige vorm (bijv. een cakevorm) en zet hem in de koelkast.

Snijd voor de saus de tomaten in stukken en fruit deze in de olie met de knoflook en de uisnippers.

Voeg de kruiden toe, zet het vuur laag en Laat alles in ± 20 minuten tot een dikke saus inkoken.

Kook dan de pasta in ruim water met zout "al dente" (beetgaar).

Zeef de tomatencoulis.

Stort de terrine voorzichtig op een plank en snijd hem in plakken.

Schenk wat saus op een bord, verdeel hier wat pasta over, schik hier een plak terrine op en serveer direct.

Terrine van kaas en zuidvruchten (2 personen)

200 gr van een harde kaassoort

75 gr blauwschimmelkaas

150 gr gemengde zuidvruchten

4 eieren

1/2 liter room

100 gr bloem

25 gr paneermeel

Voor de frambozen-notensaus:

100 gr frambozen

75 gr gemengde noten

150 gr room

zout, peper

een broodvorm

aluminiumfolie

De terrine:

Rasp de harde kaas, doe die in een mengkom, voeg de eieren en de room toe en mix het geheel tot een gladde emulsie ontstaat.

Voeg dan de bloem toe en roer tot er geen klontjes meer zijn en het een stroperig geheel is geworden.

Bestrijk de binnenkant van de vorm met boter, bestrooi hem daarna met paneermeel en klop het overtollige meel eruit.

Snijd de blauwschimmelkaas en de zuidvruchten in stukjes.

Doe het kaasmengsel in de vorm en doe de stukjes blauwschimmelkaas en de zuidvruchten in het midden van de vorm, druk het een beetje aan en bestrooi de bovenkant met paneermeel.

Dek de vorm met aluminiumfolie af, zodat, als de terrine gaat rijzen, deze wordt tegengehouden en niet inzakt.

Zet de vorm 45 minuten in een oven van 180°C en vervolgens ± 15 minuten in een oven van 130°C.

De saus:

Doe de room en de frambozen in een pan en laat het op een middelhoog vuur tot eenderde inkoken.

Voeg naar smaak peper en zout toe.

Hak de gemengde noten en voeg ze vlak voor het opdienen toe.

Sla:

Snijd gewassen sla zo fijn mogelijk, voeg er een paar druppels azijn aan toe en meng het geheel goed.

Potjesvlees met mierikswortelsaus (8 personen)

1/2 varkenskop

2 liter water

1 kruidenboekje: tijm, laurier, peterseliestengels

1 dikke gesnipperde ui

1 dikke gesnipperde wortel

peper, zout

4 gelatineblaadjes

Voor de saus:

20 gr versgerapste mierikswortel

2 dl room

enkele druppels citroensap

1 koffielepel mosterd

peper, zout

Vraag aan uw slager om de halve varkenskop nogmaals te halveren, zodat u 2 kwarten overhoudt.

Laat de ogen en de hersenen verwijderen, als dit al niet is gebeurd.

Leg de gewassen varkenskop in een marmite (een grote koperen pot), voeg er de gesnipperde groenten, peper en zout, het kruidenboeketje en het water aan toe en laat dit ± 3 uur zachtjes gaar sudderen (de kooktijd hangt af van de diameter van uw kookpot en de grootte van de varkenskop). Hoe langer u het vlees laat koken, hoe malser het wordt.

Ontbeen het vlees, verwijder de dikke speklaag en snijd het vlees in kleine stukjes.

Zeef de bouillon, voeg er de in koud water geweekte gelatine aan toe en laat het tot ±3/4 liter inkoken (u moet voldoende vocht hebben om het ontbeende vlees te bedekken).

Giet het gelatineuze vocht (de bouillon) over de stukjes vlees in een vorm van 25 cm lang, 11 cm breed en 6,5 cm diep en laat op een koele plaats opstijven, alvorens op te dienen.

Klop voor de saus de room licht op en spatel er de mierikswortel, de mosterd en het citroensap door.

Breng op smaak met peper en zout.

Serveer het vlees met de saus en een gemengde salade.

Tip: U kunt de vleesstukjes ook in een terrine schikken, al dan niet met groenten, vooraleer u er de gelatineuze bouillon overgiet.

U kunt de bouillon ook parfumeren met tijm, basilicum, marjolein enz.

Bij de slager kunt u vragen om "colorozo": een typisch zout, dat de kleur van het vlees bewaart. Anders wordt het vlees bij het koken bruin grijs.

Kaasflensjes met tomaat

(2 personen)

2 grote tomaten

zout, peper

50 gr bloem

25 gr Parmezaanse kaas

1 ei

1/8 liter melk

25 gr boter

1 eetlepel olijfolie

2 eetlepels fijngeknipte verse basilicum

Ontvel de tomaten, halveer ze, verwijder de zaadjes, snijd het vruchtvlees in reepjes en bestrooi die met zout en peper.

Roer een beslag van de bloem, de kaas, het ei en de melk.

Verhit wat boter in een kleine koekepan (18 cm) en bak van een kwart van het beslag een dun flensje.

Vouw het flensje in vieren en houd het warm.

Bak zo nog 3 flensjes.

Dep de tomaatreepjes droog.

Verhit de olie in een steelpan, verwarm de tomaat ± 1 minuut en schep de basilicum erdoor.

Leg de flensjes op 2 borden en schep de tomaat ernaast.

Krokante pakketjes met appel en komijnekaas

(2 personen)

1 appel

2 plakjes ham

2 loempiavellen

50 gr geraspte komijnekaas
20 gr gesmolten boter

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in stukjes.

Snijd de ham in reepjes.

Knip de loempiavelletjes in vieren en leg de stukken naast elkaar op het aanrecht.

Schep in het midden van elk loempiavelletje een lepeltje appel, een paar reepjes ham en wat geraspte kaas.

Vouw eerst de zijkanten van het loempiavelletje en vervolgens de onder- en bovenkant dicht.

Leg de pakketjes ondersteboven op een met bakpapier beklede bakplaat.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Bestrijk de pakketjes met een beetje gesmolten boter en bak ze in het midden van de oven in ± 15 minuten goudbruin.

Blauwe selder

1 struik bleekselderij

4 eetlepels blauwe schimmelkaas

1 eetlepel zure room

1 eetlepel appeldiksap

paprikapoeder

Snijd de bleekselderijstengels in stukken van 5 cm.

Maak een mengsel van de kaas, de room en het appeldiksap.

Vul hier de bleekselderijstengels mee en bestrooi ze met paprikapoeder.

Gevulde Mozzarella

100 gr fijngesneden zwarte pitloze olijven

4 fijngesneden zongedroogde tomaten

1 uitgeperst teentje knoflook

2 theelepels kappertjes

6-7 eetlepels olijfolie

1 eetlepel citroensap

zout, versgemalen peper

2 Mozzarellakaasjes

8 plakjes ontbijtspek

enkele rozemarijnnaaldjes

1 eetlepel azijn

50 gr gemengde sla

2 tomaten

een ovenschaal

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Meng voor de vulling de olijven, de zongedroogde tomaten, de knoflook en de kappertjes met 2-3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel citroensap, zout en peper.

Halveer de Mozzarella overlangs en hol de halve kaasjes voorzichtig iets uit.

Wikkel om de zijkant van ieder half kaasje 2 plakjes ontbijtspek en zet ze met een satéprikker vast.

Vul de kaasjes met de vulling en bestrooi met rozemarijn.

Zet de kaasjes in de ovenschaal en verwarm ze 10 minuten in het midden van de oven (niet langer, anders gaan ze uitlopen!).

Klop intussen een dressing van 1 eetlepel azijn, 4 eetlepels olijfolie, zout en peper.

Snijd de tomaten in stukjes.

Verdeel wat sla en wat stukjes tomaat over de borden, sprenkel de dressing erover en zet op ieder bord een kaasje.

Lekker met ciabatta.

Hüttenkäsedip met ham en groene kruiden
(2 personen)

2 plakjes achterham

1 bakje hüttenkäse (200 gr)

1 eetlepel mayonaise

2 eetlepels Italiaanse kruiden (diepvries)

zout, peper
1/4 bakje tuinkers

Snijd de ham in kleine stukjes.

Vermeng de hüttenkäse met de mayonaise, de ham, de Italiaanse kruiden, zout en peper.

Garneer met de tuinkers.

Geef er melbatoast of rettich bij of rauwkost, zoals bleekselderij, wortel en paprika.

Gegratineerde fetakaas met grapefruit

2 rode grapefruits

3 eetlepels vloeibare honing

1 eetlepel (witte wijn)azijn

2 eetlepels olie

zout, (versgemalen) zwarte peper

1/2 zakje verse munt (15 gr)

5 lollo rossobladeren

275 gr zachte geitenkaas (Bettine Blanc)

(1 eetlepel olie om in te vetten)

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Halveer de grapefruits, snijd met een scherp mesje de partjes tussen de vliesjes uit en vang 1 dl sap op.

Meng in een kommetje het grapefruitsap met 1 eetlepel honing, de azijn en de olie en breng op smaak met zout en peper.

Houd 12 muntblaadjes achter voor de garnering, knip de rest in een kopje fijn en roer het door de honingdressing.

Verdeel de grapefruitpartjes over 4 bordjes en schenk er de helft van de dressing over.

Was de slabladeren, sla ze goed uit en leg ze in het midden op de grapefruitpartjes.

Snijd de kaas met een natgemaakt mes in 4 plakjes.

Vet een bakplaat in en leg de kaasplakjes op de bakplaat.

Verdeel er de rest van de honing over en bestrooi met peper.

Laat de kaas ± 10 cm onder de hete grill in ± 2 minuten iets smelten en kleuren.

Leg de kaasplakjes op de slabladeren, schenk er de rest van de dressing over en garneer met de muntblaadjes.

Serveer er driehoekjes geroosterd brood bij.

Als u geen grill heeft, kunt u de geitenkaasjes ook goed in de oven verwarmen.

Verwarm de oven voor op 225 °C en verwarm de kaasjes op een met bakpapier beklede bakplaat ± 5 minuten in de oven tot ze iets gesmolten en lichtbruin zijn.

Zachte geitenkaas is het makkelijkst te snijden als hij goed koud is. Leg de geitenkaas bijvoorbeeld ± 15 minuten voor u hem gaat snijden in de diepvries.

Met een scherp natgemaakt mes kunt u de kaas dan gemakkelijk in plakken snijden.

Meng voor een andere smaak 1 eetlepel gembersnippers door het grapefruitsap en vervang de olie door 2 eetlepels hazelnootolie.

Schep over de geitenkaasjes voor het grillen 1 eetlepel gembersnippers en strooi er 8 gehakte hazelnoten over.

Gemberkoekstapeltjes

Snijd 1/2 gemberkoek horizontaal in drieën.

Besmeer 2 lagen met 125 gr verse roomkaas, vermengd met 3 takjes gesnipperde munt.

Stapel de koek en snijd er dikke plakken van.

Feta-stapeltjes

(10 stuks)

2 eieren

10 kleine blaadjes eikebladsla of lollo rosso

10 dikke plakjes chorizo

10 plakjes tomaat

10 reepjes feta

10 blaadje basilicum

10 ansjovisfilets
10 met piment gevulde groene olijven
10 houten prikkertjes

Kook de eieren in ± 8 minuten hard, spoel ze met koud water af, pel ze en laat ze verder afkoelen.

Snijd elk ei in de lengte in 5 plakjes.

Maak stapeltjes van een blaadje een sla, plakje chorizo, een plakje ei, een plakje tomaat, een reepje feta, een blaadje basilicum, een ansjovisfilet en een olijf.

Steek prikkers door de stapeltjes.

Fetaballetjes
(± 10 stuks)

3 eieren
200 gr geraspte courgette
150 gr verkruimelde feta
1-2 theelepels fijngesneden muntblaadjes
2 eetlepels fijngesneden peterselie
1-2 eetlepels volle yoghurt
zout, peper
frituurolie
2 eetlepels bloem
50 gr verkruimelde cornflakes
35 gr fijngehakte geschaafde amandelen

Kook 1 ei in ± 8 minuten hard, pel het en prak het fijn.

Meng de courgette met het ei, de feta, de munt, de peterselie, de yoghurt, zout en peper en vorm hier 10 balletjes van.

Klop 2 eieren los.

Rol de balletjes door de bloem, het losgeklopt ei en een mengsel van de cornflakes en de amandelen.

Verhit de frituurolie tot 180°C en frituur de balletjes in de hete olie in 2-4 minuten lichtbruin.

Groentespaghetti met Gorgonzolasaus
(2 personen)

1 plak koolraap van 1 cm dik
1 plak knolselderij van 1 cm dik
1 dunne prei
1 eetlepel boter
1 eetlepel citroensap
1/2 dl koffieroom
50 gr Gorgonzola
zout, versgemalen zwarte peper
1 takje verse basilicum

Schil de koolraap en de knolselderij en schaf de plakken in dunne slierten.

Maak de prei schoon en snijd hem in de lengte in dunne repen.

Smelt de boter en schep er de groentespaghetti door.

Voeg het citroensap en 3/4 dl water toe en stoof de groentespaghetti in ± 7 minuten zachtjes gaar.

Verwarm de koffieroom, laat de Gorgonzola er al roerend in smelten en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de basilicum in dunne reepjes.

Schep de groentespaghetti op 2 warme borden, schenk de saus erover en strooi er de basilicumreepjes over.

Kaastorentjes
(10 stuks)

10 plakjes komkommer (ongeschild) van 1 cm
100-125 gr crêpes délicieux ham (Stegeman)

10 kleine friséeblaadjes
150 gr brie in 10 kleine puntjes
10 halve walnoten
10 houten prikkertjes

Maak 10 stapeltjes van een plakje komkommer, een toefje ham, een friséeblaadje en een puntje brie.

Druk een walnoot iets in de brie en steek er een prikkertje door.

Basilicumompouces
(10 stuks)

2 eetlepels pijnboompitten
400 gr verse zachte geitenkaas
3-4 eetlepels crème fraîche
zout, peper
2-3 eetlepels fijngesneden basilicum
2 eetlepels fijngesneden bieslook
1 theelepel geraspte limoenschil
20 lange, heel dunne plakjes ciabatta
10 toefjes basilicum

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en hak ze grof. Roer de geitenkaas met de crème fraîche en zout en peper los en roer er de basilicum, de bieslook en de limoenschil door.

Rooster de ciabatta licht, verdeel het kaasmengsel in dikke nonchalante laag over de plakjes ciabatta en maak ompouces door ze met een tweede ciabattaplakje af te dekken.

Garneer met toefjes basilicum.

Griekse ruitjes
(16 stuks)

1 eetlepel olijfolie
1 grote fijngesneden rode ui
600 gr rundergehakt of lamsgehakt
200 gr verkruimelde feta
1-2 theelepels gedroogde oregano
zout, peper
1 pak fillodeeg á 250 gr (diepvries), ontdooid
50 gr gesmolten boter
2 verkruimelde beschuiten
2 losgeklopte eieren
een ingevet bakblik van 16 x 16 cm

Verhit de olie en bak de ui hierin ± 5 minuten.

Voeg het gehakt toe en bak dit in ± 5 minuten rul.

Roer er van het vuur af de feta, de oregano, zout en peper door.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestrijk de deegvellen met boter.

Bekleed de bodem van het bakblik met de helft van het deeg, laat het deeg iets over de rand hangen.

Verdeel het beschuutkruim over de bodem, schep het gehaktmengsel hierop en schenk de eieren over het gehakt.

Vouw het deeg over het gehakt en verdeel de rest van het deeg een beetje slordig over het gerecht.

Druk de randen iets aan, kerf het deeg met een mes in ruiten van ± 4 x 4 cm in en bestrijk de bovenkant van het deeg nogmaals met boter.

Bak het gerecht in het midden van de oven in ± 40 minuten lichtbruin en serveer het deeg in ruiten gesneden.

Warme geitenkaas met druiven
4 sneden brood
50 gr boter

2 geitenkaasjes (Crottins)
150 gr veldsla
2 eetlepels druivenazijn
peper
6 eetlepels druivepitolie
250 gr witte en blauwe druiven

Snijd uit de sneden brood rondjes met dezelfde diameter als de kaasjes en besmeer ze aan beide kanten met boter.

Snijd de kaasjes horizontaal doormidden en leg op elk broodrondje een stukje kaas.

Bak ze 10 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.

Was en droog de veldsla, maak een vinaigrette van de olie, azijn en peper en vermeng de vinaigrette met de veldsla.

Was de druiven en verwijder de steeltjes.

Leg de druiven en de veldsla op een bord en zet de warme geitenkaasjes in het midden.

Serveer onmiddellijk.

Variatie: Wikkel de geitenkaas in gerookt spek en laat onder de hete grill even kleuren.

Gegratineerde geitenkaas met druiven en walnoten

1 theelepel scherpe Dijonmosterd

zout, peper

1 theelepel majoraan

3 eetlepels (olijf)olie

1 krop ijsbergsla (± 200 gr)

200 gr witte druiven

50 gr gepelde walnoten

200 gr geitenkaas

Roer in een kom een sausje van de azijn, de mosterd, zout, peper, de majoraan en de olie.

Snijd de ijsbergsla in flinterdunne reepjes en schep die door het sausje.

Was de druiven, neem ze van het trosje, halveer ze en verwijder de pitten.

Hak de noten grof.

Snijd de korstjes van de geitenkaas en snijd er 4 dunne plakken van.

Leg op 4 borden een plakje geitenkaas en laat de kaas onder een hete grill in ± 2 minuten gratineren.

Schep er de salade omheen en verdeel de druiven en de walnoten over de salade.

Dien dit direct op.

Kaasmousse met kruiden
(2 personen)

2 pakjes Mon Chou

1 dl magere yoghurt

1/2 augurk

1 bosuitje of dunne prei

1 blaadje gelatine

1 eetlepel gehakte bieslook

1 eetlepel gehakte peterselie

enkele druppels olijfolie

enkele druppels citroensap

zout, peper

2 timbaaltjes

Druk de Mon Chou met een vork fijn en meng de yoghurt erdoor.

Snipper de augurk en het preitje zeer fijn.

Week de gelatine in koud water.

Roer de augurk, de prei, de bieslook, de peterselie, het citroensap, de olijfolie en zout en peper naar smaak door het kaas-yoghurtmengsel.

Los de gelatine in zo weinig mogelijk water op en meng dit door de mousse.

Spoel 2 schaaftjes of timbaaltjes met koud water om en doe de massa erin.

Laat dit in de koelkast enkele uren opstijven en stort de mousse dan op de bordjes.

Versier ze eventueel met sla en tomaat en eet er stokbrood, knÄckebröd of toast bij.

Gepocheerde eieren (Huevos ahogados)

**2 teentjes knoflook
1 blikje tomatenpuree á 140 gr
2 eetlepels olie
3 eetlepels fijngehakte koriander
4 kleine groene pepertjes
zout
4 eieren**

**Pel de ui en de knoflook, hak ze heel fijn en fruit de ui met de knoflook en de tomatenpuree in de hete olie.
Voeg de koriander, de gewassen pepertjes, wat zout en 2 dl water toe en breng het geheel aan de kook.
Temper het vuur, breek een ei en laat het voorzichtig in de saus glijden.
Doe hetzelfde met de andere 3 eieren.
Laat de eieren met de deksel op de pan stollen.
Verdeel de saus over 4 schaaltes en leg er de eieren bovenop.**

**Eieren 'á la tripe'
(6 personen)**

**9 eieren
500 gr uien
100 gr boter
40 gr bloem
8 dl kippebouillon (of melk)
zout, nootmuskaat, peper**

**Maak de uien schoon, halveer ze, snijd ze in dunne plakjes en blancheer die 5 minuten in kokend water.
Laat ze uitlekken en in een grote braadpan op laag vuur 'zweten', zodat ze droog worden.
Voeg de boter toe en bak ze omscheppend lichtbruin.
Bestrooi ze met de bloem en roer goed.
Giet er, al roerend, in scheutjes de kokende bouillon bij, breng op smaak met zout, peper en een snufje nootmuskaat en laat het geheel op laag vuur 20 minuten koken. Blijf roeren.
Kook de eieren hard en snijd ze in plakjes.
Giet de helft van de saus in een diepe, vuurvaste schaal, leg er de nog warme plakjes ei op en bedek ze met de rest van de saus.
Hartige rozemarijnousse
(2 personen)**

**1 blaadje witte gelatine
1/2 dl volle melk
1 eetlepel fijngehakte (verse) rozemarijn
versgemalen zwarte peper
75 gr verse roomkaas met geitenkaas (St. Morèt raffiné)
1 dl slagroom
1/2 appel
1 blikje frambozen (nettogewicht 200 gr)
2 eetlepels rode wijnazijn**

**Week de gelatine.
Verwarm de melk met de rozemarijn en de peper ± 5 minuten zachtjes.
Knijp de gelatine uit, los het blaadje van het vuur af in de melk op en roer er de verse roomkaas door.
Klop de slagroom stijf, spatel deze door de saus en laat de mousse in de koelkast in ± 1 uur opstijven.
Giet de frambozen af en schep er de azijn, zout en peper door.
Scheep op elk bord 3 bolletjes rozemarijnousse.**

Snijd de appel in dunne schijfjes, leg die er in een waaier naast en schep de frambozen erop.

**Heldere groenteterrine
(2 personen)**

**3 blaadjes witte gelatine
50 gr winterwortel
1 stengel bleekselderij
1/2 rode paprika
1 vleesbouillontablet
1/2 dl droge witte vermout
3 blaadjes witte gelatine
50 gr diepvries maïskorrels
50 gr (diepvries) doperwtjes
2 kerstomaatjes
1 theelepel olie
25 gr veldsla**

Week de gelatine in koud water.

Maak de wortel, de bleekselderij en de paprika schoon en snijd ze in kleine blokjes.

Breng 2 1/2 dl water met het bouillontablet en de vermout aan de kook, voeg de gesneden groenten, de maïs en de doperwtjes toe en kook alles in ± 5 minuten beetgaar.

Knijp de blaadjes gelatine goed uit en los ze in de hete bouillon op.

Laat dit mengsel iets afkoelen.

Halveer de kerstomaatjes.

Vet een 'botervloot' met olie in, leg de kerstomaatjes op de bodem en schenk er de bouillon met de groenten in.

Laat de terrine in ± 2 uur opstijven.

Snijd de terrine in 6 plakken en verdeel deze over 2 bordjes.

Garneer met een toefje veldsla.

Gefrituurde peultjes met een frisse tomatensaus

Voor de saus:

**3 eetlepels olijfolie
1 fijngesneden sjalotje
1 klein geperst teentje knoflook
2 zongedroogde tomaten in blokjes of 2 eetlepels tomaatblokjes (uit blik)
1 1/2 dl tomatensap
zout, peper
10 gehalveerde zwarte olijven**

Voor de tempura:

**1 eidooier
1 eetlepel bloem
2 eetlepels aardappelzetmeel
frituurolie
250 gr peultjes**

Saus:

Verhit de olijfolie en bak de sjalot en de knoflook op zacht vuur 1-2 minuten.

Voeg de blokjes tomaat en het tomatensap toe, breng aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.

Breng de saus op smaak met zout en peper.

Tempura:

Laat water met ijsklontjes even staan tot de ijsklontjes zijn gesmolten; er moeten 2 dl water overblijven.

Roer de eidooier met het ijswater los.

Meng de bloem en 1 eetlepel aardappelzetmeel en voeg al roerend in een heel dun straaltje zoveel dooiermengsel toe tot een glad mengsel van oliedikte is verkregen.

Verhit de frituurolie tot 180°C.

Bestrooi de peultjes licht met aardappelzetmeel en haal ze door het beslag.

Frituur ze in de olie tot ze krokant zijn en komen bovendrijven.

Verdeel de saus over de borden, schik in het midden een bergje peultjes en garneer met de olijven.

**Gevulde peultjes
(20 stuks)**

**20 wat grotere peultjes
zout, peper
150 gr Boursin met knoflook en kruiden
versgemalen zwarte peper**

**Kook de peultjes in kokend water met zout in ± 3 minuten beetgaar.
Laat ze uitlekken en afkoelen.
Maak de peultjes aan één kant voorzichtig open en vul ze royaal met Boursin.**

Variatie: Vul de peultjes met een mengsel van 100 gr verse roomkaas, 50 gr geraspte komijnekaas, zout, peper en 1 eetlepel fijngesneden koriander.

**Gevulde slablaadjes met teriyaki kip
(10 stuks)**

**100 gr snelkookrijst
zout
4 eetlepels teriyakisaus (flesje)
300 gr gerookte kip in reepjes
2-3 lente-uitjes in dunne ringen
10 mooi gekrulde slablaadjes (niet te groot)
2 eetlepels sesamzaadjes**

**Kook de rijst met zout volgens de gebruiksaanwijzing gaar.
Meng 2 eetlepels teriyakisaus door de rijst.
Verwarm 2 eetlepels teriyakisaus zachtjes, roer de kip en de lente-ui erdoor en warm die even mee.
Leg in elk blaadje sla een bolletje rijst en verdeel het kipmengsel hierover.
Strooi er de sesamzaadjes over en knijp de slablaadjes een beetje dicht (steek ze eventueel met een houten prikker dicht).**

Variatie: Vul de slablaadjes met een mengsel van 150 gr koude gekookte rijst, 100 gr gekookte garnalen in stukjes, 3 eetlepels crème fraîche, zout, peper en 1 eetlepel fijngesneden dille.

**Gevulde aubergines met kaas
2 lange aubergines
zout
olie
250 gr roomkaas of Mozzarella
4 eieren
3 eetlepels peterselie
gedroogd broodkruim**

**Snijd de aubergines in de lengte in schijven en snijd elke schijf in drieën.
besprenkel ze met zout en leg ze 30 minuten in een vergiet.
Spoel ze onder de kraan af en droog ze met keukenpapier.
Bak ze in de olie tot ze zacht en goudbruin zijn.
Haal ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Plet de kaas met een vork en voeg 2 geklopte eieren en de peterselie toe.
Meng alles goed.
Leg een beetje van dit mengsel op een schijf aubergine en leg er een andere schijf op, om een 'sandwich' te maken.
Ga zo verder.
Klop de resterende eieren, haal de auberginesandwiches erdoor, bedek ze met broodkruim en bak ze in de olie goudbruin.
Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze heet.**

Met kip gevulde paprika's
2 groene paprika's
75 gr gaar kippenvlees
enkele ansjovisfilets
1 eetlepel tomatenpuree
wat mayonaise
sla
1 tomaat

Snijd de paprika's in de breedterichting doormidden, verwijder het zaad en kook ze ± 5 minuten in water.

Laat ze afkoelen.

Snijd het kippenvlees in dobbelsteentjes, meng die met de ansjovisjes, de tomatenpuree en de mayonaise en vul de afgekoelde paprika's hiermee.

Schik ze op een schotel, bedekt met slablaadjes en garneer met de in partjes gesneden tomaat.

Flan van pompoen, prei en kerrie
(6 personen)

1 kleine pompoen van 1 kg
2 eetlepels boter
6 zorgvuldig gewassen preien, inclusief 3 cm groen, in stukjes van 1 cm
3 hele eieren en 3 eidooiers
3 3/4 dl room
2 eetlepels suiker
1 theelepel kerriepoeder
zout, versgemalen peper
3 3/4 dl kippebouillon
1 eetlepel gehakte verse bladpeterselie en wat takjes voor de garnering

Verwarm de oven voor op 190°C.

Vet een bakplaat licht in met olie.

Snijd de pompoen verticaal doormidden en leg de twee helften met het snijvlak naar beneden op de bakplaat.

Bak de helften 40-50 minuten in de oven tot een mes er makkelijk kan worden ingestoken.

Neem ze uit de oven en laat afkoelen.

Laat de oven op 190°C staan.

Verwijder de pitten en de vezels met een lepel en pureer het vruchtvlees in een blender tot een gladde puree.

Smelt intussen op middelhoog vuur de boter in een grote koekepan.

Voeg de prei toe en fruit deze, af en toe roerend, 30-40 minuten tot hij zacht is en uiteen begint te vallen.

Neem de pan van het vuur.

Klop de hele eieren, de eidooiers, 2 1/2 dl room, de suiker, het kerriepoeder en zout en peper naar smaak in een kom door elkaar.

Voeg 3/4 van de pompoen en alle prei toe en meng.

Vet 6 soufflébakjes of andere vuurvaste schaaltes (van 1,6 dl) met boter in, vul ze met het mengsel en zet ze in een braadslee.

Vul de braadslee tot de helft van de hoogte van de bakjes met kokend water, bedek de braadslee losjes met aluminiumfolie en zet hem 20-25 minuten in het midden van de oven tot de flans bovenop goudbruin zijn. Vermeng, terwijl de flans in de oven staan, de kippebouillon met de rest van de room en pompoenpuree.

Breng het mengsel onder af en toe roeren op middelhoog vuur aan de kook en kook het in 5-10 minuten tot de helft in.

Schenk het mengsel door een fijne zeef in een schone pan en breng het op smaak met zout en peper.

Neem de flans uit de oven en laat ze 5 minuten afkoelen.

Snijd ze met een dun mes los en draai ze boven de borden om.

Schenk de saus rondom de flans, garneer met de peterselie en dien op.

Bloemkool- en broccolisoufflés

(6 personen)

**350 gr bloemkool
350 gr broccoli
50 gr boter
50 gr bruine rijstbloem
4.2 dl melk
50 gr geraspte cheddarkaas
1 groot gesplitst ei
1 flinke mespunt nootmuskaat**

Verdeel de bloemkool en de broccoli en kleine roosjes en stoom deze in 7-10 minuten net gaar.

Smelt de boter, neem de pan van het vuur en voeg de boter langzaam aan de bloem toe.

Roer dit tot een roux en voeg geleidelijk, al roerend, de melk toe.

Zorg dat er geen klontjes ontstaan.

Zet de pan weer op het vuur en roer de roux tot hij gaat koken.

Laat de roux iets afkoelen en voeg de eierdooier en de kaas toe.

Roer goed en voeg de nootmuskaat toe.

Klop het eiwit stijf en schep het zorgvuldig door de roux.

Verdeel de groenten over 6 kleine, ingevette souffléschaaltjes en bestrooi met wat zout en peper.

Verdeel de roux over de schaaltes en zet de soufflés onmiddellijk in de op 190°C voorverwarmde oven.

Bak ze in 35 minuten goudbruin.

Serveer direct.

Pasteitjes met venkelratatouille

1 kleine venkelknol (± 150 gr)

1 sjalotje

1 eetlepel (olijf)olie

1 pak gezeefde tomaten á 5 dl

6 groene (knoflook)olijven zonder pit

1 theelepel (dragon)azijn

zout, peper

1 pak mini-pasteitjes (Jos Poel)

Maak de venkel schoon, was hem en snijd hem in heel kleine blokjes.

Pel het sjalotje en snipper het fijn.

Verhit de olie in een pan en bak de venkel en de sjalot al omscheppend ± 5 minuten.

Schep er de gezeefde tomaten met 3/4 dl water door en verwarm het geheel op laag vuur afgedekt ± 10 minuten.

Snijd intussen de olijven in plakjes, houd 12 mooie plakjes achter voor de garnering en hak de rest fijn.

Roer de fijngehakte olijven en de azijn door de ratatouille en breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Verwarm de ratatouille al roerend op laag vuur.

Zet de pasteitjes op een bakplaat en laat ze in de oven in ± 5 minuten heet worden.

Vul de pasteitjes met de ratatouille en garneer met de plakjes olijf (en een toefje peterselie).

Zet op 4 borden elk 3 pasteitjes en schep de rest van de ratatouille eromheen.

Rijstflensjes met garnalenpasta

100 gr grote rauwe garnalen

1 rode Spaanse peper

2 verse gemberwortelen

1 tenen knoflook

2 sprietten verse sereh

2 eetlepels lichte Thaise sojasaus

4 rijstvellen

1 eidooier

frituurolie

Hak de garnalen grof en doe ze in de hakmolen van de staafmixer of in de kom van een foodprocessor.
Snijd de peper doormidden, verwijder het steeltje, de zaadlijsten en de zaadjes en snijd de helften in stukjes..
Schil de djahé en snijd de schijfjes fijn.
Pel de knoflook en snijd de teen fijn.
Snijd de sereh in kleine stukjes.
Doe alle voorbereide ingrediënten bij de garnalen en pureer alles tot een grove pasta.
Verhit de frituurolie.
Maak de rijstvellen vochtig, bestrijk ze met de losgeroerde eidooier en verdeel de garnalenpasta erover.
Frituur de velletjes in ± 2 minuten goudbruin en knapperig.
Laat ze uitlekken en serveer direct.

Tip: Rijstvellen zijn in verschillende formaten te koop. Zorg er bij het gebruik voor dat ze niet uitdrogen; bewaar ze daarom steeds onder een doek.
Ze kunnen ook prima worden ingevroren.

Gevulde zoete uien
4 zoete uien
2 dl witte wijn
30 gr suiker
6 djoeroek poeroet
1 geplette stengel sereh
50 gr gehakte bitterkoekjes
30 gr gehakte bittere chocolade

Schil de uien, snijd er een dekseltje af, hol ze uit en bewaar het uitgeholde deel.
Kook de uien en de dekseltjes in de wijn met de suiker, de sereh en de djoeroek purut gaar.
Maak een vulling van de chocolade, de bitterkoekjes en het uitgeholde uienmengsel.
Vul de uien hiermee en houd de dekseltjes apart.
Bak ze 25-30 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven.
Serveer de uien met de dekseltjes.

Pastahoorntjes met groenten
1 eetlepel balsamicoazijn
1/2 eetlepel citroensap
6 eetlepels olijfolie
3 eetlepels grofgehakte verse kruiden (peterselie, bieslook, basilicum)
peper, zout
150 gr pastahoorntjes
100 gr sperziebonen
2 dunne, geschilde jonge worteltjes in schijfjes
1/2 rode en 1/2 gele paprika in blokjes
3 zongedroogde tomaten in dunne reepjes
4 dunne bierworstjes in schijfjes

Roer de balsamicoazijn, het citroensap en 2 eetlepels olijfolie tot een vinaigrette.
Voeg de verse kruiden toe en breng op smaak met peper en zout.
Kook de pastahoorntjes gaar, houd ze even onder koud water en laat ze afkoelen.
Kook de sperzieboontjes gaar en snijd ze in stukjes (houd enkele stukjes apart voor de garnering).
Kook de worteltjes en de paprika's afzonderlijk beetgaar.
Meng de pasta met de rest van de olijfolie, de sperzieboontjes, de stukjes paprika, de zongedroogde tomaten en de schijfjes worst.
Verdeel dit over (whisky)glazen, garneer met enkele sperziebonen en dien op met de kruidenvinaigrette.

Vlees- of kipkroketten
(± 4 stuks)

30 gr boter
30 gr bloem

2 dl verdunde bruin van jus of 2 dl bouillon van 1 bouillontablet
125 gr vleesresten of resten kippenvlees
peper, nootmuskaat
(enkele druppels citroensap)
paneermeel
1 eiwit, losgeklopt met 1 lepel water of 1 ei, losgeklopt met 1 lepel melk
olie om te frituren

Smelt de boter en roer de bloem erdoor tot een samenhangende slappe massa (roux) is verkregen.

Warm de roux even door zonder dat de kleur verandert.

Voeg de bouillon in één keer toe.

Breng de massa aan de kook en roer hem glad.

Meng er het zeer klein gesneden vlees, de peterselie, peper, nootmuskaat en desgewenst het citroensap door.

Strijk de ragoût op een diep bord uit en zet dat op een koude plaats tot de massa steenkoud en heel stijf is.

Verdeel de massa in 4-5 gelijke delen en vorm de kroketten met behulp van 2 lepels voor.

Zorg dat oneffenheden en barstjes eruit worden gedrukt om uitlopen te voorkomen.

Rol de kroketten aan alle kanten door het paneermeel, vorm ze met de hand bij, haal ze door het eimengsel, rol ze nogmaals door het paneermeel en schud het overtollige paneermeel eraf.

Bak de kroketten in hete frituurolie ($\pm 180^{\circ}\text{C}$) langzaam bruin.

Laat ze daarna goed uitlekken en leg ze op een verwarmd vleesschaaltje.

Garneer met een toefje peterselie.

Of: houd de droge peterselie bij de stelen vast, dompel de blaadjes in het hete frituurvet, laat ze daarin snel bakken en verkruimel de gebakken peterselieblaadjes boven de kroketten.

Variatie: Bitterballen (16-20 stuks)

Vorm van het koude krokettenmengsel 16-20 kleine balletjes, paneer deze en bak ze in de frituurolie.

Dien ze op met prikkers.

Mini-pizza's
(16 stuks)

1 blikje pizzadeeg (270 gr)

2 eetlepels olijfolie

2 sjalotjes in dunne ringen

5 tomaten in plakken

zout, peper

2 blikjes tonijn op olie, uitgelekt, in stukjes

100 gr geraspte jonge kaas

2 eetlepels fijngesneden basilicum

een met bakpapier beklede bakplaat

Rol het pizzadeeg uit tot een lap van $\pm 20 \times 25$ cm, leg die op de bakplaat en bestrijk het deeg dun met olie.

Leg de sjalot en de tomaat erop, strooi er zout en peper over en verdeel er de tonijn en de kaas over.

Verwarm de oven voor op 200°C en bak de pizza in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en goudbruin.

Strooi er voor het serveren de basilicum over en snijd de pizza in vierkante stukken van $\pm 5 \times 5$ cm.

Pita-pizzapuntjes
(16 stuks)

1 mini-blikje maïs

1 vleestomaat

2 bosuitjes

2 eetlepels chilisaus

4 pitabroodjes
50 gr geraspte boeren belegen kaas

Laat de maïs uitlekken.

Ontvel de tomaat, haal de pitjes eruit en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ragfijne ringetjes.

Schep de groenten en de chilisaus door elkaar.

Snijd de broodjes doormidden en leg ze met de binnenkant naar boven op een ingevette bakplaat.

Verdeel het groentemengsel over de broodjes en bestrooi ze met de kaas.

Bak ze in een voorverwarmde oven in ± 10 minuten goudbruin.

Snijd de 'pizzaatjes' elk in 4 puntjes en serveer ze warm of koud.

Croissantjes en luxe broodjes

10 gr witte basterdsuiker (voor zoete croissantjes)

350 gr bloem

30 gr boter

1 ei

olie

1/2 eetlepel zout

10 gr gist

2 dl lauwe melk

een mixer met kneedhaken

een deegrol

Doe de bloem met het zout in de kom.

Roer de gist vloeibaar met iets van de melk.

Doe dit bij de bloem (met de suiker, als het zoete croissantjes worden).

Klop het ei los en schep de helft daarvan met de zachte, maar niet vloeibare boter bij de bloem.

Mix of kneed alles goed door elkaar tot het deeg soepel is en niet meer aan de vingers kleeft.

Zet het afgedekt 1 uur op een lauwwarme plaats tot de hoeveelheid is verdubbeld.

Kneed het deeg op een met iets bloem bestoven tafel goed door elkaar en snijd er ongeveer 20 evengrote porties van.

Bestrijk de bakplaat dun met olie.

Rol van de porties deeg elke gewenste vorm (croissantjes, lange stengels, ronde bolletjes, fantasiebrood enz.).

Rol voor de croissantjes een aantal deegbolletjes tot een dunne lap uit en snijd daar driehoekige stukken uit.

Leg de stukken gevormd deeg op enige afstand van elkaar op de bakplaat.

Laat het deeg 10 minuten narijzen.

Verwarm de oven voor op 250 °C.

Bestrijk ALLEEN de bovenzijde van de stukjes deeg met losgeklopt ei (voor hartige) en lauwe melk (voor zoete) croissantjes (broodjes).

Schuif de plaat even boven het midden in de oven en bak de croissantjes of luxe broodjes in 5-10 minuten gaar en goed van kleur.

Breng desgewenst variatie aan in uiterlijk of smaak van het brood, door een grote, zeer fijngesnipperde ui, selderij of peterselie door het deeg te kneden, voordat u het in de vorm doet.

Pitasandwich met Parmaham en mozzarella
(2 personen)

1 theelepel mosterd

1 eetlepel fijngehakte verse majoraan of 1 theelepel gedroogde majoraan

25 gr zachte kruidenboter

2 blaadjes sla

1/2 Mozzarellakaasje

2 pitabroodjes

4 plakjes Parmaham

Roer de mosterd en de majoraan door de kruidenboter.

**Was de sla en sla de blaadjes droog.
Snijd de mozzarella in dunne plakjes.
Rooster de pitabroodjes, snijd ze open en besmeer ze met kruidenboter.
Leg op de onderste helften een blaadje sla.
Vouw de plakjes ham dubbel en leg ze op de sla.
Leg hierop de plakjes mozzarella en de bovenste helft van de broodjes.
Snijd elke sandwich in drie puntjes en steek er een cocktailprikkers door.
Leg de puntjes op een schaal.**

Makreelsandwiches

Bestrijk sneetjes witbrood met mayonaise en Beleg ze met stukjes lamsoor, stukjes schoongemaakte gerookte makreel en plakjes tomaat.

Clubsandwiches

(2 personen)

**2 eieren
50 gr bacon
1 tomaat
stukje komkommer (± 5 cm)
2 eetlepels halfvette mayonaise
2 eetlepels yoghurt
6 sprietjes bieslook
zout, peper
6 sneetjes wit casinobrood
1 eetlepel boter
4 blaadjes sla
50 gr Superchips paprika**

**Kook de eieren in 10 minuten hard.
Bak de bacon in een droge koekepan knapperig.
Snijd de tomaat en de komkommer in plakjes.
Roer de mayonaise en de yoghurt door elkaar en knip het bieslook erboven fijn.
Breng het sausje op smaak met zout en peper.
Pel de eieren en snijd ze in plakjes.
Rooster de sneetjes brood en besmeer ze dun met boter.
Leg 2 sneetjes op 2 bordjes en beleg ze met blaadjes sla, plakjes tomaat en plakjes ei.
Verdeel de saus erover.
Leg er weer 2 sneetje op en beleg die met sla, komkommer en bacon.
Leg de laatste 2 sneetjes erop.
Snijd de sandwiches met een scherp mes schuin doormidden en steek een satéprikkers door iedere helft.
Schuif de helften iets van elkaar af en leg de chips ertussen.
Lekker met een frisse, groene salade.**

Mini-sandwiches met kaascrème

(2 personen)

**1/2 dl slagroom
50 gr geraspte oude kaas
1 snufje paprikapoeder
1/2 eetlepel fijngeknipte bieslook
2 sneetjes (bruin) casinobrood
1 kerstomaatje
1 takje peterselie**

**Klop de slagroom stijf, klop de kaas, het paprikapoeder en de bieslook erdoor en zet de kaascrème tot gebruik in de koelkast.
Snijd de korstjes van het brood.
Bestrijk 1 sneetje met de kaascrème, leg het andere sneetje erop en snijd de sandwich in 6 driehoekjes.
Snijd het kerstomaatje in 6 partjes en leg die op de mini-sandwiches.
Garneer met toefjes peterselie.**

Bietensalade-sandwich

**4 blaadjes kropsla
250 gr gekookte bieten
1 bosuitje
45 gr boter
4 visburgers (diepvries)
8 witte boterhammen
200 gr selderijсалade
6 eetlepels sjasliksaus (250 ml, Calve)**

Was de sla, verwijder de harde nerfjes en dep de blaadjes droog.

Ontvel de bietjes en schaaf ze in dunne plakjes.

Maak het bosuitje schoon en snijd het in ringetjes.

Verhit 30 gr boter in een koekenpan en bak de visburgers, volgens de aanwijzingen op de verpakking om en om goudbruin en gaar.

Bestrijk intussen het brood dun met boter.

Verdeel de sla, de bietjes en de salade over 4 boterhammen, leg op elke boterham een visburger en verdeel er de saus over.

Garneer met de bosui en dek ze af met de rest van de boterhammen.

Serveer direct.

Vissandwiches

(3-4 personen)

**1 bosje lente-uitjes
4 witte en 4 bruine boterhammen
4 eetlepels mayonaise
4 eetlepels verse roomkaas
8 blaadjes sla
1 plakje zalm
2 palingfilets
50 gr gepelde garnalen
1 gefileerde haring
1 eetlepel fijngehakte dille**

Hak de lente-uitjes fijn.

Besmeer de witte boterhammen met verse roomkaas en de bruine boterhammen met mayonaise.

Beleg 2 witte en 2 bruine boterhammen met sla.

Beleg 1 met sla belegde witte boterham met zalm en de andere met haring. Strooi er wat van de lente-uitjes en dille over, leg op elk een besmeerde witte boterham en snijd de sandwiches diagonaal in vieren.

Beleg 1 met sla belegde bruine boterham met garnalen en de andere met paling.

Strooi er de rest van de lente-uitjes en dille over, leg op elk een besmeerde witte boterham en snijd de sandwiches diagonaal in vieren.

Leg van elke soort een driehoekje op 4 borden.

Broodje groenteburger

(2 personen)

**1 ei
100 gr fijngesneden soepgroenten
100 gr magere kwark
100 gr geraspte oude kaas
2 eetlepels bloem
3 theelepels tandoorikruiden
zout
4 eetlepels paneermeel
4 blaadjes lollo rosso
4 kerstomaatjes
4 kleine zoetzure augurken
4 hamburgerbroodjes
25 gr boter
4 eetlepels wortel-selderij sandwichspread**

Klop het ei los.

Meng in een kom de soepgroenten, de kwark, de kaas, de bloem, de tandoorikruiden, de helft van het ei en zout naar smaak tot een homogene massa en vorm hier vier burgers van.

Haal de burgers één voor één door de rest van het ei en wentel ze dan door het paneermeel.

Laat de burgers in de koelkast minstens 1 uur opstijven.

Was de blaadjes lollo rosso en sla ze goed droog.

Was de kerstomaatjes en halveer ze.

Snijd de augurken tot waaiertjes.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de groenteburgers in ± 5 minuten bruin en gaar.

Snijd de hamburgerbroodjes open, leg ze met de snijkant naar boven op de grillplaat en rooster ze in ± 2 minuten onder de grill goudbruin.

Bestrijk beide kanten met de wortel-selderijspread en leg op de onderkant een blaadje lollo rosso en een groenteburger.

Garneer met de augurkwaaiertjes en de kerstomaatjes en druk de bovenkanten van de broodjes erop.

Leg de broodjes op 2 borden.

Lekker met wortelsalade.

Bosaardbeienslofje

4 krokante sandwiches

150 gr roquefort

50 gr roomkaas

100 gr bosaardbeitjes

Snijd de broodjes in de lengte doormidden.

Maak dekseltjes door de bovenste helft nog eens in de breedte te halveren.

Prak de kazen tot een homogeen mengsel en beleg daarmee de onderhelften van de broodjes.

Leg nu links een dekseltje en druk in het rechter deel de aardbeien met de puntjes omhoog.

Tip: U krijgt een mooier effect als u half om half rode en witte bosaardbeien gebruikt.

**Bagels met gerookte zalm, rucola en limoenroom
(6 stuks)**

6 bagels

± 25 gr rucola (raketsla)

75 gr verse roomkaas

75 gr zure room

2 eetlepels limoensap

zout, versgemalen peper

1 plakje limoen

6 plakken gerookte zalm

6 takjes verse dille

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Besprenkel de bagels met een beetje water en bak ze in het midden van de oven in ± 5 minuten knapperig.

Halveer de bagels.

Was de rucola en dep hem droog.

Klop de roomkaas met de zure room en het limoensap in een kom en breng op smaak met zout en peper.

Snij het plakje limoen in 6 puntjes.

Verdeel de rucola over de onderste helft van de 6 broodjes.

Verdeel het roommengsel op de rucola, leg daarop een gevouwen plakje zalm, garneer met de limoen en de dille en leg de bovenste helft van de broodjes erop.

Variatie: Beleg de broodjes met in reepjes gesneden rode sla.

**Bestrijk de broodjes met verse roomkaas, waardoor 2 eetlepels fijngehakte groene pepertjes zijn geroerd.
Verdeel er filet americain over.**

**Maïsbolletjes met kalkoenragoût
(6 stuks)**

**6 (maïs)bolletjes
2 eetlepels zachte kruidenboter
200 gr plakje kalkoen met tuinkruiden (vleeswaren)
25 gr boter
25 gr bloem
1 pot gevogeltefond á 380 ml
1 dl slagroom
zout, versgemalen peper
2 eetlepels fijngehakte kervel**

**Verwarm de oven voor op 200 °C.
Snijd van de bolletjes een dun kapje af.
Pluk broodkruim uit de broodjes, zodat bakjes ontstaan
Bestrijk de binnenkant van de broodjes met kruidenboter en bak de broodjes in de oven in ± 5 minuten knapperig.
Snijd de kalkoenfilet in reepjes.
Smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat die in ± 1 minuut gaar worden.
Voeg de fond toe en breng aan de kook.
Klop tot een gladde ragoût is ontstaan en laat die al roerend ± 1 minuut doorkoken.
Roer de kalkoen en de slagroom door de ragoût en warm goed door.
Roer de kervel door de ragoût en breng op smaak met zout en peper.
Verdeel de ragoût over de broodbakjes en serveer direct.**

**Boerenbrood gevuld met sandwiches
(± 6 personen)**

**1 ongesneden groot grof boerenlandbrood
3 zongedroogde tomaatjes (potje)
75 gr blauwe kaas (bijvoorbeeld Gorgonzola)
1 pakje verse roomkaas (125 gr)
3 eetlepels melk
2 eetlepels fijngesneden bieslook
2 eetlepels fijngesneden peterselie
versgemalen peper
enkele blaadjes ijsbergsalade**

**Snijd van de bovenkant van het brood een dunne plak af; dit wordt de deksel.
Snijd zo dicht mogelijk langs de binnenzijde van de korst van het brood met een scherp mes een vierkant of rechthoekig stuk uit het brood.
Snijd het uitgesneden broodstuk in 12 dunne sneetjes.
Snijd de gedroogde tomaten in dunne reepjes.
Verkruimel de blauwe kaas boven een kom, voeg de roomkaas en de melk toe en klop tot een gladde romige massa ontstaat.
Roer de tomaat, de bieslook en de peterselie erdoor en breng op smaak met peper.
Bestrijk 6 sneetjes brood met het kaasmengsel, leg de overige sneetjes brood erbovenop, druk ze goed aan en snijd ze door.
Vul de 'broodschaal' met de sandwiches, steek de blaadjes sla ertussen en leg het brooddeksel er schuin op.**

**Pita-wraps met salami, feta en olijven
(6 stuks)**

**3 pitabroodjes
3 geroosterde paprika's (pot)
100 gr salami aan een stuk
25 gr gevulde groene olijven
75 gr in kruidenolie gemarineerde fetablokjes (potje)**

6 stukjes roodwit keukentouw van ± 25 cm

Verwarm de oven voor op 200 °C en verwarm de broodjes ± 5 minuten in de oven.

Snijd de pitabroodjes in tweeën en rol ze met een deegroller iets dunner uit/

Snijd de paprika's in reepjes, snijd de salami in blokjes en hak de olijven grof.

Meng de paprika met de salami, de olijven en de feta.

Vouw van een pitabroodhelft een puntzakje vul het met 1/6 deel van het salamimengsel.

Druk de vulling goed aan.

Rol een stukje touw om het broodje en knoop het vast.

Maak de andere 5 broodjes op dezelfde manier.

Broodje gezond

(1 persoon)

Laat 100 gr tonijn naturel (blikje) uitlekken en meng er 1 eetlepel yoghurt en 1/2 eetlepel gehakte kappertjes door.

Knip de blaadjes van 1 takje basilicum, 1 takje tijm en 1 takje oregano boven het tonijnmengsel fijn en breng op smaak met een paar druppels tabasco.

Snijd een hard broodje doormidden en beleg de beide helften met veldsla.

Schep de tonijnsalade erop en klap het broodje dicht.

Franse mini-pan bagnats

(6 stuks)

6 mini-baguettes op panini

6 blaadjes groene krulsla

2 tomaten

1/2 rode en 1/2 groene paprika

25 gr ontpitte zwarte olijven

6 ansjovisfilets (blikje)

4 eetlepels olijfolie

1 eetlepel witte wijnazijn

2 theelepels Franse mosterd

1 teentje knoflook

3 eetlepels fijngesneden peterselie

Snijd de broodjes overlangs doormidden.

Scheur de slablaadjes doormidden en snijd de tomaten in plakjes.

Snijd het vruchtvlees van de paprika's in reepjes, de olijven in plakjes en de ansjovis in stukjes.

Klop een dressing van de olie met de azijn, de mosterd, de knoflook uit de pers en de peterselie.

Schep de tomaat, de paprika, de olijven en de ansjovis door de dressing en breng op smaak met peper en zout.

Beleg de onderste helften van de broodjes met een blaadje sla, verdeel de ansjovissalade over de broodhelften en bedek met een blaadje sla en de bovenste broodhelft.

Druk goed aan en verpak de broodjes stevig in aluminiumfolie.

Laat de broodjes in de koelkast in ± 30 minuten door en door koud worden.

Notenbroodjes met brandnetelkaas en gembersalsa

(6 stuks)

6 voorgebakken notenbroodjes

1 eetlepel gele rozijnen

2 eetlepels zilveruitjes

2 eetlepels gesneden bakgember

1 mespunt kerriepoeder

25 gr gezouten boter

1 plakjes brandnetel- of kruidenkaas

Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de broodjes knapperig volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de broodjes aan de bovenzijde kruiselings in.

Was de rozijnen en week ze in heet water.

Snijd de zilveruitjes fijn.

Meng een salsa van de gember met de zilveruitjes en de rozijnen en breng op smaak met kerriepoeder.

Trek de bovenzijde van de broodjes voorzichtig iets open en bestrijk de binnenkant met de boter.

Leg 2 plakjes kaas kruiselings op elkaar en leg ze in de broodjes.

Schep op ieder broodje een beetje salsa.

Variatie: Beleg de broodjes met mosterdkaas en een schepje piccalilly, vermengd met crème fraîche.

Gevulde 'broodjesbloem' (8 stuks)

1 pak mix voor volkorenbrood

25 gr boter

1 eetlepel Italiaanse kruiden

150 gr plakjes rauwe ham

75 gr geraspte jonge kaas

4 eetlepels rode pesto (potje)

versgemalen peper

Kneed van de broodmix met 3 1/2 dl handwarm water, de boter en de Italiaanse kruiden volgens de aanwijzingen op de verpakking een deeg.

Laat het deeg ± 10 minuten rijzen.

Snijd de ham in reepjes, meng die met de kaas en de pesto en breng op smaak met peper.

Kneed het deeg nogmaals, verdeel het in 8 gelijke stukken en rol die met de deegroller uit tot lapjes van ± 8 cm doorsnede.

Schep 1/8 deel van het hammengsel op het midden van het deeg en maak de randen met wat water vochtig.

Vouw de randen naar elkaar toe en vorm het deeg tot een balletje.

Leg 1 balletje met de naad naar onderen op een stuk bakpapier.

Vorm van de overige stukjes deeg nog 7 gevulde balletjes en druk ze rondom het gevulde broodballetje op het bakpapier, zodat een 'bloem' ontstaat.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Laat de broodbloem afgedekt op een warme plaats nog ± 15 minuten rijzen.

Bak de broodbloem in de oven in 25-30 minuten goudbruin.

Focaccia-spiesjes (6 stuks)

1 groot focacciabrood (plat Italiaans brood met kruiden)

3 bolletjes mozzarella

3 grote tomaten

6 takjes met basilicumblaadjes

1 bakje verse roomkaas met sjalot á 125 gr

12 kerstomaatjes

Snijd het brood in ± 15 driehoekjes en halveer ze.

Snijd de Mozzarellakaasjes en de tomaten elk in 8 plakjes.

Was de basilicum en pluk er 24 blaadjes af.

Bestrijk 24 broodstukjes aan 1 zijde met de roomkaas en leg er een plakje Mozzarella, een plakje tomaat en een blaadje basilicum op.

Leg steeds belegde focaccia-stukjes op elkaar en bedek met een onbelegd focaccia-stukje.

Steek 2 kerstomaatjes aan 6 satéstokjes en steek ze elk door een stapeltje brood.

Gevuld stokbrood

1 sinaasappel

1/2 prei

1 avocado

1 eetlepel citroenzijde

1 bakje Zacht & Luchtig (200 gr, Mon Chou)

1 stokbrood
zout, peper

Pel de sinaasappel dik, snijd de partjes tussen de vliezen uit en halveer de partjes.

Maak de prei schoon en snijd hem in dunne ringen.

Schil de advocado, halveer hem, verwijder de pit, snijd het vruchtvlees in heel kleine blokjes en besprenkel die met citroensap.

Roer de Zacht & Luchtig in een kom los, schep er de sinaasappel, de prei en de advocado door en breng op smaak met zout en peper.

Snijd het stokbrood in de lengte open, maar niet door, hol het van binnen iets uit en vul het met het advocado-kaasmengsel.

Snijd het stokbrood in dikke, schuine plakken.

Müslibroodjes met fruit en kaas

Snijd de kapjes van 4 müslibollen en hol de onderste helften uit.

Besmeer de bovenste helften aan de binnenkant met 4 eetlepels aardbeienjam.

Was 4 bladeren ijsbergsla en leg die op de onderste helften.

Was 125 gr aardbeien en snijd ze in stukjes.

Schil 150 gr (honing)meloen en snijd hem in stukjes.

Vermeng 100 gr HüttekÄse (bakje á 200 gr, Danone) met de aardbeien en de meloen en verdeel het vruchtenmengsel over de ijsbergsla.

Strooi er 45 gr gehakte hazelnoten over, leg de bovenste helften erop en bestrooi de broodjes met 1 eetlepel poedersuiker.

Gestoomde broodjes met pittige vulling

250 gr bloem

3 1/2 theelepel bakpoeder

3 eetlepels suiker

2 eetlepels olie

1/2 dl water

1/2 theelepel azijn

400 gr rundergehakt

50 gr boter

4 gedroogde abrikozen

1 klein uitje

1 teentje knoflook

4 eetlepels ketjap

2 eetlepels gembernat

1 fijngehakt gemberbolletje

peper, zout en eventueel kruiden naar smaak

Kneed een soepel deeg van de bloem, het bakpoeder, de suiker, de olie, de azijn en het water en laat het deeg ± een half uur rusten.

Bak intussen het gehakt in de boter rul.

Wel de abrikozen in ruim kokend water.

Pel en snipper de ui en fruit hem met het gehakt mee.

Pers de knoflook erboven uit en strooi er peper en zout over.

Snijd de abrikozen fijn en doe ze samen met de gember in de pan.

Blus af met het gembernat en de ketjap en voeg naar smaak kruiden toe.

Laat de vulling afkoelen.

Verdeel het deeg in achten en draai er balletjes van.

Druk de balletjes plat en schep 1/8 deel van de vulling op deze "flapjes".

Vouw het deeg weer om de vulling heen en vorm er weer balletjes van.

Kwast het deeg royaal met olie in en stoom ze in een stoompan in 20-25 minuten gaar.

Gevulde Kaiserbrötchen

Snijd 4 Kaiserbrötchen op de inkepingen open en klap de punten die zo ontstaan omhoog.

Hol de broodjes zoveel mogelijk uit en besmeer ze met 4 eetlepels mangochutney.

Snijd 100 gr komijnekaas (aan een stuk) in stukjes, 1/2 geschild mango in blokjes, 2 stengels bleekselderij in zeer dunne plakjes en 1/2 komkommer in reepjes.

Meng de kaas met de mango, bleekselderij, komkommer, 1 eetlepel (zonnebloem)olie en 1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes.

Vul de broodjes met dit mengsel en serveer de rest erbij.

Picknickbroodjes

Verwarm de oven voor op 220 °C (hetelucht 200 °C) en bak 4 Petit Pains volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Marineer 200 gr in repen gesneden kipfilet ± 10 minuten in 4 eetlepels ketjap manis.

Bak 8 plakjes ontbijtspek in 1 eetlepel boter knapperig, haal het spek uit de pan en bak de kipfilets in het achtergebleven vet in ± 4 minuten gaar.

Laat het vlees afkoelen.

Was 12 kerstomaatjes en snijd ze in vieren.

Schep het ontbijtspek en de tomaatjes door de kipfilets.

Snijd de Petit Pains door, besmeer de onderste helften met 3 eetlepels Yogonaise, beleg ze met 50 gr alfalfa en het kipmengsel en leg de bovenste helften er weer op.

Gevulde pitabroodjes met mosterdsaus (2 personen)

200 gr lamsgehakt

1 eidooier

3 eetlepels paneermeel

1 1/2 theelepel shoarmakruiden

1 1/2 eetlepel geroosterd sesamzaad

zout

25 gr boter

4 pitabroodjes

1/2 eetlepel grove mosterd

suiker

2 eetlepels azijn

peper

3 eetlepels (sesam)olie

4 eetlepels zure room

150 gr rauwkostsalade (bakje)

Verwarm de oven voor op 240°C.

Meng in een kom het gehakt, de eidooier, het paneermeel, de shoarmakruiden, 1 eetlepel sesamzaad en zout door elkaar en vorm hiervan 4 stevige schijven.

Verhit de boter in een koekepan en bak de gehaktschijven in ± 15 minuten goudbruin en gaar.

Maak de pitabroodjes een beetje nat en bak ze op een bakplaat in het midden van de oven in ± 7 minuten lichtbruin.

Doe de mosterd, de azijn, een snufje suiker, zout, peper en olie in een kom en roer het tot een sausje.

Klop de zure room erdoor en schenk de saus in 2 schaaltjes.

Strooi er de rest van het sesamzaad over.

Snijd de broodjes in, schep de rauwkostsalade en de gehaktschijven erin en leg ze op 2 borden.

Geef het sausje erbij.

Baguette met Senforte en Orienta

150 gr Senforte

150 gr Orienta

2 baguettes

100 gr chorizo

100 gr gehakt

peper, zout

20 plakjes komkommer

1 ui in ringen

2 ananasschijven

50 gr ijsbergsla

Snijd de baguettes overlangs in een boven- en onderkant.

Bak het gehakt met de uiringen en zout en peper rul.

Bak de plakjes chorizo om en om lichtbruin.

Beleg een onderkant met plakjes komkommer, gehakt, plakjes ananas en plakjes Senforte.

**Beleg de tweede onderkant met ijsbergsla, chorizo en plakjes Orienta.
Leg de bovenkanten terug en zet de stokbroden enkele minuten in een hete oven.
Snijd ieder stokbrood in 4 stukken.**

Bruschetta con salsa (pikant olijvenbrood)

**1 klein stokbrood
2 teentjes knoflook
5 gevulde olijven
2 eetlepels tomatenpuree
3 eetlepels olijfolie
peper, zout**

**Snijd het stokbrood in sneetjes en rooster die onder de hete grill aan beide zijden goudbruin.
Pel en halveer de teentjes knoflook.
Snijd de olijven in plakjes.
Roer de tomatenpuree met 1 eetlepel olie los.
Wrijf de nog warme sneetjes brood in met de gehalveerde knoflook en bestrijk ze met het pureemengsel.
Verdeel de plakjes olijf erover en druppel er wat olijfolie over.
Serveer de bruschetta koud, of verwarm ze nog even onder de hete grill.**

Croûtes uit eigen oven

**Croûtes zijn met boter bestreken, gebakken sneetjes witbrood.
Ze kunnen ook met wat olijfolie worden besprenkeld.
Reken voor 8 croûtes op even zoveel ontkorste sneetjes witbrood (casino).
Bestrijk ze aan weerszijden met boter en bak ze in een hete, droge koekepan snel aan weerszijden goudbruin. (U kunt ze, als u een teveel aan vetten wilt voorkomen, ook zonder boter goudbruin roosteren).
Leg de sneetjes op een bakplaat.
Beleg ze met op maat gesneden plakken Leerdammer kaas, zodat er van het brood niets meer is te zien. Er mag ook niets buiten het brood uitsteken.
Schik op elk sneetje 2-3 dunne schijfjes (ontvelde) tomaat, bestrooi die met wat peper en verdeel er 200 gr in smalle reepjes gesneden bacon of ontbijtspek over (25 gr per sneetje).
Zet de bakplaat onder de zeer hete ovengrill en laat hem onder de grill staan tot de kaas begint te smelten.
Strooi er wat fijngehakte peterselie over en dien de sneetjes onmiddellijk op.**

**U kunt Croûtes ook beleggen met plakken gekookte ham en schijfjes tomaat.
Strooi er een dikke laag geraspte kaas over en zet ze onder de hete ovengrill tot de kaas begint te smelten.
Bestrooi met fijngesneden bieslook.**

Nog een voorbeeld:

**beleg de croûtes met in dunne plakken gesneden gebraden kipfilet of kiprollade.
Leg er schijfjes tomaat op en bestrooi alles met een mengsel van 1 deel tot kruimels gehakte gekookte ham of salami en 3 delen geraspte kaas.
Zet de croûtes onder de hete ovengrill en wacht tot de kaas begint te smelten.
Stuif er dan een beetje paprikapoeder over en leg er een takje verse kervel op.**

Croque coquette

**8 sneetjes witbrood
boter
8 dunne reepjes ontbijtspek
80 gr Boursin
1 grote tomaat
tuinkers
gemengde sla
waterkers**

Snijd de sneetjes brood op maat van het croque-ijzer en smeer de sneetjes met boter in.

Halveer de reepjes ontbijtspek, verdeel ze over 4 broodsneetjes en smeer de Boursin erover.
Was de tomaat en snijd hem in dunne plakken.
Schik die op de boterhammen en vouw ze dicht.
Leg ze in het croque-toestel of tussen een elektrische grill en laat ze op matig vuur aan weerszijden 2-3 minuten bakken.
Serveer ze op bordjes, versierd met wat rauwkost.

Verloren croque

2 eieren
1 dl melk
8 sneden toastbrood (mag oudbakken zijn)
boter
4 eetlepels fijngehakte tuinkruiden (peterselie, bieslook, gedroogd palingkruid, kervel, dragon)
peper, zout
4 sneetjes beleggen kaas
2 tomaten
kappertjes
ansjovis

Klop de eieren met de melk, de fijngehakte tuinkruiden, peper en zout los en laat het brood in dit mengsel weken tot het goed is doordrenkt.
Bak de sneetjes brood in 100 gr boter aan beide zijden goudbruin.
Leg tussen 2 sneetjes brood een plakje beleggen kaas, waarop enkele dunne schijfjes tomaat en enkele kappertjes zijn geschikt.
Schuif de broodjes ± 5 minuten in een warme oven tot de kaas is gesmolten.
Dien ze warm op en garneer de croque bovenop met een schijfje tomaat en enkele kappertjes.
U kunt ze ook met ansjovis garneren.

Stokbrood

1 ei
olie
500 gr 'harde' patentbloem op kamertemperatuur
1 dessertlepel zout
50 gr gist
2 dl lauwe melk
2 stokbroodvormen

Zeef de bloem in een iets verwarmde grote kom.
Wrijf de gist en enkele eetlepels melk met een houten lepel vloeibaar in een kleinere kom.
Roer er dan het ei met het zout door en schenk er de rest van de melk bij.
Zorg dat tijdens het maken van het brooddeeg de keukendeur gesloten blijft en dat het in de keuken niet tocht (ramen, afzuigkap).
Roer, van het midden uit, de melk met de gist en het ei door de bloem.
Kneed alles door elkaar, neem het deeg uit de kom en besla het op een met iets bloem bestoven houten plank of tafel.
Sla het deeg tegen het hout, trek het daar af en rek het deeg zoveel mogelijk uit.
Herhaal die bewerking tot het deeg van de handen loslaat, zeer elastisch en veerkrachtig is.
Breng het over in een grote pan of kom, die met warm water is omgespoeld, gedroogd en met iets bloem is bestoven.
Dek het deeg af en laat het minstens 1 1/2 uur, maar bij voorkeur 2-3 uur op een lauwwarme plaats rijzen.
Verwarm de oven voor op 140 °C.
Bestrijk de vormen met een kwastje met olie.
Verdeel het deeg in twee evengrote porties.
Kneed van elk deel een lange rol van gelijke dikte die in de vorm past.
Leg het deeg in de vormen.
Schuif de bakplaat in het midden van de oven.
Zet de vormen daarop en laat het deeg nog 20 minuten narijzen, terwijl de

ovendeur geopend blijft en de vormen met een in warm water uitgespoelde doek zijn afgedekt.

Sluit dan de deur en zet de oven op 280 °C tot de stokbroden mooi uitgerezen, gaar en goudgeel van kleur zijn (dit duurt 15-20 minuten). Gaar brood klinkt hol en de korst is zeer bros.

Baguette

Rol hiervoor van het uitgerezen deeg lange dunne broodstokjes deeg.

Leg deze op een met weinig olie ingevette bakplaat, het brood wordt groter dus 5-10 cm korter dan de breedte van de oven, laat het deeg narijzen en bakken op dezelfde wijze als bij het stokbrood is beschreven.

Breng desgewenst variatie aan in het uiterlijk of de smaak van het brood door een grote, zeer fijngesnipperde ui, selderij of peterselie door het deeg te kneden, voordat u het in de vorm doet.

N.B.:

Frans stokbrood bevat geen ei of melk; het bestaat alleen uit bloem, water, gist en zout. Het wordt op halfronde file's of op de vloer (plaat) gebakken; dus niet in broodvormen.

Om de specifieke dunne korst van Frans stokbrood te verkrijgen, moet de oven op een hogere stand worden voorverwarmd.

Zachtgekookte eieren met tuinkruiden op warm stokbrood

Per persoon:

2 zachtgekookte of gepocheerde eieren

1 eetlepel versgehakte kruiden, zoals peterselie, bieslook en dragon

15 gr boter

citroensap

Smelt de boter, leg de eieren erin en sauteer ze, maar laat de boter vooral niet verbranden.

Bestrooi de eieren met de kruiden en sprenkel er enkele druppels citroensap op.

Serveer direct op door en door verwarmde sneden stokbrood..

Kruidenbroodjes

(16 stuks)

450 gr zelfrijzend bakmeel

1 theelepel zout

peper

2 eetlepels gehakte kruiden (bieslook, peterselie en tijm)

230 gr cottage cheese

1 ei

2 1/2 dl melk

Kneed alles goed door elkaar; het deeg hoeft niet te rijzen.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vorm 16 bolletjes van het deeg, bestrijk ze met ei gemengd met water en bak ze in 25 minuten gaar.

Lekker bij soep of salade.

In bloempotten gebakken kruidenbrood

500 gr bloem

40 gr gist

1/8 liter lauwwarme melk

een snufje suiker

2 uien

1 teentje knoflook

50 gr boter

2 eieren

1/2 theelepel zout

een snufje nootmuskaat

1 theelepel anijs

**1/2 theelepel venkel
4 eetlepels gedroogde dille
1/2 theelepel gedroogde rozemarijn
olie voor de bloempotten**

**Vet 2 nieuwe bloempotten met olie in.
Doe de bloem in een kom en druk er een kultje in.
Brokkel de gist hierin, schenk de lauwwarme melk met de suiker erop en roer het met iets van de bloem tot een 'voordeegje' ontstaat.
Laat dit een kwartiertje staan.
Pel de uien en het knoflookteentje en hak ze fijn.
Smelt de boter, laat deze afkoelen en meng er de losgeklopte eieren en de kruiden tot en met de dille door.
Plet de rozemarijn in de vijzel en voeg die samen met het botermengsel aan het voordeegje toe.
Kneed de ingrediënten goed door elkaar en laat het 1/2 uur rijzen.
Doe het deeg over in de bloempotten en laat het nog 20 minuten rijzen.
Verwarm de oven voor op 190 °C of gasovenstand 3-4.
Bestrijk de bovenkant van het brood met water en bestrooi het eventueel nog met anijs.
Plaats tijdens het bakken een kopje water in de oven.
Bak het kruidenbrood 40 minuten.**

Dit brood smaakt vers uit de oven het lekkerst en dan speciaal bij een royale groentesalade.

Rauwkost-broodjes

**Maak een rauwkostsalade van reepjes ijsbergsla, stukjes tomaat, dobbelsteentjes komkommer, plakjes radijs en ringetjes lente-ui.
Roer een sausje van 4 eetlepels yoghurt en 2 eetlepels mayonaise en breng dat op smaak met cayennepeper en wat uitgeperste knoflook.
Rooster pitabroodjes in een broodrooster, besmeer de snijvlakken met tomatenketchup en vul ze met de salade.**

Gegratineerde broodjes met krabragoût (2 personen)

**1 stukje prei van ± 4 cm
1/2 rode paprika
1 blikje krab (netto ± 180 gr)
2 theelepels bloem
1 dl halfvolle melk
1 theelepel kerriepoeder
zout, peper
2 eetlepels fijngehakte peterselie
2 harde volkorenbolletjes
2 eetlepels geraspte oude kaas**

**Verwarm de oven voor op 200 °C.
Snipper de prei en de paprika fijn.
Giet de krab af.
Roer in een kopje de bloem met 1 eetlepel melk glad.
Breng in een steelpan de rest van de melk met het kerriepoeder aan de kook.
Voeg al roerend het bloemmengsel toe en blijf roeren tot een glad gebonden saus ontstaat.
Voeg de prei, de paprika en de krab toe en warm de ragoût nog ± 2 minuten zachtjes door.
Breng op smaak met zout en peper en roer de peterselie erdoor.
Snijd een kapje van de broodjes en hol ze uit.
Schep de ragoût in de broodjes, zet ze naast elkaar op een bakplaat en strooi de kaas erover.
Laat de broodjes in de oven in ± 10 minuten door en door heet worden en goudbruin kleuren.**

Amuse van krab

Halveer 4 crabsticks.

Roer een sausje van 1 eetlepel mayonaise, 2 theelepels cognac, 2 theelepels koffieroom en 2 theelepels tomatenketchup.

Leg op 8 eetlepels elk 2 blaadjes waterkers en een stukje crabstick, schep er een beetje saus op en garneer met roze peperkorrels en fijngeknipte bieslook.

Italiaanse bladerdeeghapjes (2 personen)

2 plakjes bladerdeeg

1 Mozzarellakaasje

2 eetlepels kant-en-klare tomatensaus

1 theelepel Italiaanse keukenkruiden

zout, peper

4 eetlepels geraspte jongbelegen kaas

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Maak de randen van de plakjes bladerdeeg met een beetje water nat.

Vouw 1 cm van de randen dubbel en druk ze met een vork stevig aan.

Leg het bladerdeeg op een bakplaat en prik met een vork gaatjes in het midden van het deeg.

Snijd de mozzarella in 6 plakjes.

Verdeel de tomatensaus over het midden van het deeg (houd de randen vrij), leg de plakjes mozzarella op de saus en strooi er de Italiaanse keukenkruiden, zout, peper en de geraspte kaas over.

Bak de bladerdeeghapjes boven in de warme oven in 15-20 minuten goudbruin.

Tosti met tartaar van tonijn en gebakken sprotjes

250 gr verse tonijn

2 theelepels olijfolie

1 theelepel gehakte sjalot

5 druppels knoflookolie

3 theelepels gehakte bieslook

peper, zout

5 eetlepels crème fraîche

1 theelepel balsamicoazijn

20 sprotjes

1 tomaat in blokjes

8 sneetjes casinobrood

wat gemengde sla

kaviaar

Snijd de tonijn in fijne blokjes en breng ze op smaak met 2 theelepels olijfolie, 1 theelepel fijngehakte sjalot, een druppel knoflookolie, peper, zout en wat gehakte bieslook.

Steek met een ronde steker de casinosneetjes uit en toast de rondjes mooi goudgeel.

Leg de toastjes op een bord en zet de steker erom.

Doe de tonijn in de steker op de toast, duw licht aan en neem de steker voorzichtig weg.

Leg nu het tweede toastje op de tonijn en schik om de tosti wat aangemaakte sla met de blokjes tomaat, de gefrituurde sprotjes en enkele kappertjes.

Klop de crème fraîche licht op en breng hem op smaak met peper, zout en de balsamico.

Leg een quenelle van deze crème op de tosti en maak af met een theelepel kaviaar en enkele takjes kervel.

Gemarineerde sprotjes op toast (2 personen)

1 citroen

2 eetlepels olijfolie

2 theelepels gedroogde roze peperkorrels

1 eetlepel Italiaanse kruiden (diepvries)

100 gr gerookte sprotfilet

2 sneetjes wit casinobrood

Pers de citroen uit.

Klop een marinade van het citroensap, de olijfolie, de peperkorrels en de Italiaanse kruiden en leg de sproutjes minstens 2 uur in de marinade.

Rooster de sneetjes brood en halveer ze diagonaal.

Verdeel de sproutjes over 2 bordjes en leg de sneetjes toast ernaast.

Pistolet exotic

4 pistolets

60 gr ijsbergsla

40 gr Mon Chou

200 gr magere kwark

25 gr walnoten

pijnboompitten

1 theelepel gembersiroop

peterselie, bieslook

4 schijven (verse) ananas

1/2 rijpe mango

citroensap

zout, peper

koksroom

Snijd de pistolets aan de bovenkant diep in.

Snijd de ijsbergsla fijn en de mango in kleine stukjes en meng de sla met de mangostukjes.

Roer de Mon Chou met de kwark en de koksroom tot een glad mengsel.

Hak de walnoten, de peterselie en de bieslook fijn.

Meng de peterselie, bieslook, gembersiroop en de helft van de gehakte walnoten door het Mon Choumengsel en breng het op smaak met citroensap, zout en peper.

Vul de pistolets met de mangosla.

Doe het Mon Choumengsel in een spuitzak en vul de pistolets hiermee.

Halveer de ananasschijven en leg 2 halve schijven in de lengte in elke pistolet.

Garneer de broodjes met de overgebleven gehakte walnoten en wat pijnboompitten.

Worstebroodjes

500 gr 'fijn' brooddeeg

300 gr mager rundergehakt en 150 gr mager varkensgehakt

1 snee witbrood

1 ei

zout, peper, nootmuskaat, kerrie

1 eierdooier

water

Maak het deeg en laat het na het kneden afgedekt met een dikke bebloemde doek 15 minuten rusten.

Maak het gehakt met het in water geweekte en weer uitgeknepen brood, de ei, zout, peper, nootmuskaat en heel weinig kerrie aan en maak er ± 12 rolletjes van 12 cm lang. Vet een bakblik in.

Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een min of meer rechthoekige lap met een dikte van 1/2-3/4 cm (controleer of de lap los ligt) en verdeel de lap met een scherp mes in rechthoekjes van 18 x 12 cm.

Bestrijk de lapjes met water en leg op elk lapje een rolletje gehakt.

Vouw eerst de korte kanten om het gehakt en dan de lange kanten (voorkom, dat er veel lucht tussen het vlees en het deeg komt en zorg, dat het deeg goed op elkaar sluit).

Leg de worstebroodjes met de over elkaar geplakte kant naar onderen op het ingevette bakblik (bewaar enige afstand tussen de broodjes, zodat ze nog de gelegenheid hebben uit te dijen).

Dek de broodjes met een dikke bebloemde doek af en zet het bakblik op een warme plaats, zodat de broodjes kunnen uitrijzen (30-45 minuten).

Bestrijk de uitgerezen broodjes met verdunde eierdooier (1 eierdooier, 2 theelepels water) en zet het bakblik 20-30 minuten iets onder het midden in een op 200-225 °C voorverwarmde oven.

Serveer deze worstebroodjes warm.

Worstebroodjes met zoete veenbessen

(10 stuks)

Voor de broodjes:

1 pak met 10 plakjes bladerdeeg (diepvries)

400 gr gemengd gehakt

2 eieren

50 gr paneermeel

Voor de veenbessenmoes:

400 gr verse veenbessen

1/4 liter water

150 gr suiker

Verwarm de oven op 200 °C.

Leg de plakjes bladerdeeg naast elkaar op het aanrecht, verwijder de papiertjes en laat de plakjes ontdooien.

Doe het gehakt in een grote kom en breek er 1 ei op.

Was uw handen en meng het ei door gehakt.

Voeg er het paneermeel aan toe en kneed alles goed door elkaar.

Verdeel het gehakt in 10 gelijke delen en rol er worstjes van.

Leg op elk plakje bladerdeeg een worstje.

Breek het tweede ei in een kopje en klop het met een vork los.

Neem een kwastje en strijk er de randen van de bladerdeegplakjes mee in.

Vouw het deeg over het vlees, zodat een soort rolletje ontstaat en leg de broodjes met de sluiting naar onder op een bakplaat.

Strijk nog een beetje ei op de bovenkant van de broodjes, zodat ze bij het bakken mooi goudbruin worden en schuif de broodjes 30 minuten in de oven.

Maak intussen de veenbessenmoes.

Was de veenbessen en verwijder de slechte, zachte bessen.

Giet het water in een pannetje, voeg er de bessen bij en laat ze op zacht vuur "ploffen".

Neem het pannetje, als de bessen zijn opengebarsten, van het vuur en roer er de suiker door.

Eet de worstebroodjes warm en geef er een schepje veenbessenmoes bij.

Saucijzenbroodjes

(4 stuks)

250 gr gehakt

4 plakjes bladerdeeg

1 ei

1 zakje nasikruiden (Conimex)

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vermeng het gehakt met wat van de nasikruiden.

Verdeel het in 4 gelijke porties en maak daar rolletjes van.

Leg een rolletje op de helft van een plakje bladerdeeg, vouw het dubbel en druk de randen met een vork dicht, zodat er ribbels in komen.

Klop het ei los en strijk het met een kwastje over de broodjes.

Leg de broodjes ± 15 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

Gevuld oerbrood met frisse salade

(2 personen)

Snijd van 1 ongesneden oerbrood de kap af en hol het brood uit.

Zorg ervoor dat de rand ± 2 cm dik blijft.

Roer een saus van 4 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel citroensap en 1 uitgeperst teentje knoflook en bestrijk de binnenkant van het brood met deze saus.

Laat 1 blikje mandarijnen (312 gr, DelMonte) uitlekken.

Hak 50 gr walnoten grof.

Snijd 200 gr Jambon d'Ardenne (vleeswaren) in reepjes.

Vul het brood afwisselend met een laag Frisée slamelange, sellerysalade (bakje 200 gr, Johma), mandarijntjes, ham en noten.

Snijd de kap in repen en leg die op het brood.

Gevuld Turks brood

Verwarm de oven voor op 160°C.

Snijd een groot Turks brood overlans doormidden en warm het ± 10 minuten in de oven.

Laat het 1 minuut afkoelen en besmeer de onderste broodhelft dan met kruidenboter.

Leg er 150 gr salami in plakken op en verdeel er 3 vleestomaten in plakken over.

Bestrijk deze dun met pesto en dek af met 150 gr pittig belegen kaas.

Bestrooi met samen 3 eetlepels fijngesneden peterselie en bieslook, druppel er wat olijfolie over en dek af met de bovenste broodhelft.

Knoop keukentouw of raffia om het brood en snijd het in punten.

Brioche

Algemeen/gewoon:

250 gr bloem

125 gr boter

8 gr gist

7 gr suiker

3 gr zout

2 eieren

1 dl melk

Mousseline:

250 gr bloem

175 gr boter

8 gr gist

15 gr suiker

7 gr zout

2 eieren

5 dl melk

Er zijn drie soorten brioches:

* Algemeen: voor pasteitjes zonder korst, cassolettes, couli-biac en brioches om te garneren

* Gewoon: voor kleine en grote brioches, met een bolletje of en kroontje en bodems voor tussengerechten

* Mousseline: voor bij de thee, met room, tussengerechten etc.

De drie varianten worden op dezelfde manier bereid. De bereiding bestaat uit zes onderdelen, die hierna worden beschreven. Deze onderdelen zijn achtereenvolgens:

1. het bereiden van het voordeeg
2. het bereiden van het deeg
3. het vermengen met boter
4. het vermengen met het voordeeg
5. het laten rijzen
6. het afronden

1. Het bereiden van het voordeeg

Maak een bergje met een kuiltje van 1/4 van de hoeveelheid bloem. Giet hier wat lauwe melk in en los er de gist in op.

Werk de bloem er geleidelijk doorheen en giet er wat melk bij, als dat nodig is, om een dik deeg te krijgen. Kneed dit deeg, vorm er een bal van en maak kruisvormige inkepingen op het oppervlakte.

Leg het in een kom en bedek het met een doek. Zet het op een tochtvrije plaats met een temperatuur van 25-30 °C. Laat het minstens 1 1/2 uur rijzen, tot het volume is verdubbeld is.

2. Bereiden van het deeg

Maak een berg van de resterende 3/4 van de bloem en druk er een lepel lauwe melk in. Los hier de suiker en zout in op.

Voeg 1 ei toe voor de algemene brioche of 2 eieren voor de andere varianten (gewoon of mousseline).

Vermeng het met de bloem en bewerk het deeg stevig om het de nodige elasticiteit te verlenen. Sla het deeg door het in uw komvormig gebogen hand te leggen en dan met

kracht op de tafel te gooien. Als het deeg goed elastisch is geworden, trek dan een gat in de massa en werk de rest van de eieren erdoor, terwijl u blijft slaan.

3. Het vermengen met boter

Maak de boter even zacht als het deeg en meng het er op de volgende manier door: schuif de platte handen onder het met boter bedekte deeg en houd de duimen er bovenop. Kneed het met de handen, rek het uit, scheur het en werp het in de massa. Herhaal dit net zolang tot de boter helemaal geabsorbeerd is.

4. Het mengen met het voordeeg

Leg het gerezen voordeeg op het deeg, en meng het zoals dat met de boter gebeurd is.

5. Het laten rijzen

Leg het deeg in een met bloem bestoven kom en dek die af met een doek. Plaats het op een tochtvrije plaats met een temperatuur van 20-25 graden. Laat het 5-6 uur rijzen. Besla het deeg daarna als volgt: pak het op en sla het met kracht op een met bloem bestoven tafel. Herhaal dit net zolang tot het deeg zijn oorspronkelijke omvang weer terug heeft. Zet het daarna weer in een met bloem bestoven kom en laat het weer 2 uur rijzen.

6. Het afronden

Besla het deeg opnieuw, zoals u dat bij het rijzen hebt gedaan. Smeer, al naar gelang U nodig heeft, bakvormpjes goed met boter in of bevochtig een bakblik. Vul de vormpjes voor tweederde. Laat de inhoud onder dezelfde voorwaarden als boven beschreven rijzen. Besprenkel het oppervlak met gesmolten boter en bak de broodjes in een op 160-180 °C verwarmde oven. Steek een breinaald in het baksel; als deze er zonder deeg of vocht uitkomt, is het gaar. Leg vochtig gemaakt papier op het baksel als het te snel bruin wordt.

De baktijd is 6-8 minuten.

Brioche met tomatencrème en kreeft

125 gr tomaatblokjes

3 cl crème fraîche

1 eetlepel ragfijn gesneden sjalot

5 gr fijngesneden basilicum

1 theelepel citroensap

zout, peper

briochebrood

4 kreeftenstaarten

Vermeng de tomaat met de crème fraîche, de fijngesneden sjalot, basilicum en het citroensap en breng de crème op smaak met zout en peper.

Laat dit in koelkast minstens één uur intrekken.

Kook de kreeftenstaarten in visbouillon zachtjes gaar.

Snijd het briochebrood in 4 ronde plakjes, besmeer die met de tomatencrème en leg de in mooie plakjes gesneden kreeftenstaart hierop.

Croissants

(12 stuks)

500 gr bloem

10 gr zout

15 gr verse gist of 7 gr gedroogde gist (1 zakje)

3-3 1/2 dl water

(50 gr boter)

Vermeng de bloem en het zout goed en maak er een kuultje in.

Leng de gist aan met wat lauw water en schenk dit met de rest van het lauwe water en desgewenst de gesmolten boter in het kuultje.

Meng alles goed door elkaar en kneed en sla tot een soepel deeg is ontstaan.

Laat het deeg afgedekt op een tamelijk warme, vochtige, tochtvrije plaats ± 45 minuten rijzen.

Rol het dan uit en verdeel er 100 gr harde boter in stukjes over.

Vouw het deeg dubbel en toer driemaal.

Verdeel het deeg in driehoekjes en rol elk driehoekje op, zodat de punt van de driehoek aan de buitenkant eindigt.

Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei en bak ze 15 minuten in een op 260°C voorverwarmde oven.

Maak de broodjes aan de bovenzijde nat en laat ze nog 1 minuut in de oven staan. Keer ze daarna en laat ze op een rooster uitdampen.

N.B.: Begin bij gebruik van een elektrische (hand)mixer met 2/3 deel van de bloem, omdat het deeg anders te dik is voor elektrische bewerking. Kneed er na de eerste keer rijzen de overige bloem met de hand door.

Talmousses met Goudse kaas (8 stuks)

Talmouses waren al in de Middeleeuwen bekend. De talmouses van Saint-Denis genoten grote faam. De aartsbisschop van Parijs was er volgens François Villon een groot liefhebber van.

Eeuwen later schreef Balzac er ook over en nog altijd worden er in Saint-Denis talmouses gebakken.

Talmouses kunnen als voorgerecht worden gegeven. Ze smaken ook goed als een hapje bij een glas rode of witte wijn.

**8 plakken diepvriesbladerdeeg
± 1 eetlepel bloem
3 eieren
3 eetlepels slagroom
60 gr geraspte oude Goudse kaas
4 eetlepels droog wittebroodkruim (geen paneermeel)
2 eetlepels fijngehakte bladpeterselie
150 gr belegen Goudse kaas (5 dikke plakken)**

Laat de deegplakken 8 minuten ontdooien.

Leg ze op een met bloem bestoven werkvlak en rol ze heel licht uit.

Roer 1 ei los en bestrijk de deegplakken hiermee heel licht (houd de rest van het ei apart).

Klop in een kom 2 eieren en de room los.

Klop er daarna de helft van de geraspte kaas, het broodkruim en de peterselie door en voeg naar smaak wat zout en/of peper toe.

Verwijder de korsten van de kaas, snijd de kaas in piepkleine blokjes en schep die door het ei-roommengsel.

Schep in het midden van elke deegplak een deel van het kaasmengsel en bestrooi de vulling met de rest van de geraspte kaas.

Trek de deegplakken bij de punten omhoog en vouw ze over de vulling.

Maak de punten met een beetje water nat en plak ze op elkaar.

Bestrijk de talmouses met de rest van het losgeroerde ei.

Leg de talmouses op een beboterde bakplaat en bak ze in een voorverwarmde oven (200 °C) in ± 12 minuten goudbruin en gaar.

Hartig knoflookbrood (1 brood)

**1 eetlepel gedroogde gist
2 1/2 dl warm water
3 eetlepels olie
1 theelepel zout
1/4 theelepel suiker
360 gr wit meel
12 uitgeperste teentjes knoflook**

Laat in een diepe kom de gist in het water oplossen.

Voeg de olie, suiker en zout toe en meng dit met de helft van het meel en de knoflook.

Werk er, goed knedend, langzaam de rest van het meel door.

Vorm het deeg tot een ovaal, leg die op een geolied bakblik en laat rijzen.

Bak het brood 45-55 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven.

Vleesbroodjes met spek (8 stuks)

**4 plakken spek
1/4 kop gehakte ui
120 gr fijngehakte champignons uit blik
500 gr rundergehakt
500 gr varkensgehakt
1/4 kop geraspte Parmezaanse kaas
1/2 theelepel peper
1/4 theelepel knoflookpoeder
2 eetlepels steak saus
8 opengesneden en warm gemaakte Hamburger Broodjes
slablaadjes**

Bak het spek knapperig, haal het uit de pan en verwijder het vet op 2 eetlepels na.

Bak de ui in de rest van het vet gaar.

Verkruimel het spek erboven, voeg de champignons toe, roer 1 minuut en neem de pan van het vuur.

Vermeng intussen in een grote kom het gehakt, de kaas, de peper, het knoflookpoeder en de steaksaus en maak er 16 platte koekjes van.

Verdeel het spekmengsel in 8 hoopjes en leg die op 8 vleeskoekjes.

Dek af met 8 overgebleven vleeskoekjes en druk de zijanten samen, om ze af te sluiten. Zet ze onder de grill tot ze gaar zijn.

Dien ze op in de broodjes en garneer met blaadjes sla.

Vleesbroodjes met spek II (6 personen)

**750 gr gehakt
1 kop geraspte Cheddarkaas
1 ei
1/4 kop broodkruim
1 kleine fijngehakte ui
6 cl citroensap
1/4 kop gehakte groene paprika
1 1/2 dl water
1/2 theelepel runderbouillonkorrels
1 theelepel zout
6 plakjes spek**

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Vermeng alle ingrediënten, behalve het spek en maak er 6 kleine vleesbroodjes van.

Leg op ieder broodje 2 halve plakjes spek over elkaar.

Zet ze op een rooster in een lage ovenschaal en bak ze 50 minuten.

Ciabatta met noten en rozijnen

**1 voorgebakken Italiaans ciabattabrood
5 eetlepels mascarpone
50 gr gehakte noten
2 eetlepels honing
2 eetlepels gewelde rozijnen**

Bak het brood volgens de gebruiksaanwijzing af en snijd het open.

Roer de mascarpone met de noten, de honing en de rozijnen los, besmeer het brood hiermee en snijd dit in stukken.

Lekker bij de barbecue, de zomerse brunch of lunch met Italiaanse wijn.

Saucijzebroodjes I

**50 gr boter
50 gr bloem
zout**

**1/4 dl water
enkele druppels azijn
350 gr kalfsgehakt
2 eetlepels ketjap manis
1 klein gesnipperd uitje
peper, nootmuskaat, aromazout, paprikapoeder, season all
1/2 ei**

**Snijd van de harde boter met 2 messen in de bloem (met zout)
hazelnootgrote blokjes.
Voeg druppelsgewijze het water met de azijn toe en meng met 1
mes de massa tot een samenhangende bal, waarin de klontjes
boter nog duidelijk zijn te zien.
Rol de bal op een met bloem bestrooide tafel uit, vouw het deeg op en rol het opnieuw
uit.
Pak het deeg in folie in en laat het in de koelkast ± 30 minuten opstijven.
Rol het opnieuw uit tot een lange lap van ± 35 x 10 cm.
Maak het gehakt pittig aan met de kruiden, de ui en het ei en
vorm er een worstje van, evenlang als de deeglap.
Leg het vlees op het deeg, rol dit op en plak de randen met
water vast.
Breng de rol over op een met water natgemaakt bakblik en bestrijk de bovenkant met de
rest van het losgeklopte ei.
Bak deze rol ± 25 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven en snijd hem na het
bakken in stukken van ± 5 cm.**

Saucijzebroodjes II (5 stuks)

**Voor het luchtige piedeeg:
100 gr bloem
75 gr harde boter
2 gr zout
± 1 1/2 dl water
(druppel azijn)
of: 6 plakjes diepvriesbladerdeeg**

**Voor de vulling:
150 gr gemengd gehakt
1 snee oud brood zonder korst
± 1 eetlepel melk
peper, zout, nootmuskaat**

**Voor het bestrijken:
1/2 ei
1 eetlepel melk**

**Voor de garnering:
peterselie**

**Maak van de bloem, de koude harde boter, het zout, het koude water en eventueel de
azijn een luchtig piedeeg (zie hierna bij fleurons).
Vermeng het gehakt met het in wat melk geweekte en goed uitgedrukte brood, peper,
zout en nootmuskaat tot een egale massa.
Rol het deeg na de tweede rust uit tot een lap van 1/3 cm dik en snijd er 5 lapjes van ±
10 cm bij 10 cm van.
Leg de lapjes op een nat bakblik, maak de randen vochtig en leg midden op ieder lapje
een rolletje aangemengd gehakt.
Vouw het lapje dubbel en druk de randen, die met koud water zijn bevochtigd, stevig
aan.
Laat het deeg op een koele plaats opstijven en bestrijk de bovenkant met het met de
melk losgeklopte ei.
Zet het bakblik iets onder het midden in een zeer hete oven (± 220°C) en bak de
broodjes in ± 35 minuten gaar en bruin.**

Open de oven het eerste kwartier niet.

Serveer de saucijzebroodjes warm op een schaal, die met een servetje is bedekt.

Garneer de schaal met peterselie.

Variaties:

- Hamcroissants

Vervang het gehaktmengsel door 150 gr kleingesneden ham en desgewenst 50 gr geraspte kaas.

- Kaas-, Mon Chou-, kwarkcroissants/flappen

Vervang het gehaktmengsel door 200 gr in dunne plakken gesneden kaas of door 150 gr Mon Chou of kwark, vermengd met 75 gr kleingemaakte hazel- of walnoten, zout, peper, basilicum en desgewenst 50 gr in dunne ringen gesneden prei.

Door de lapjes schuin dubbel te vouwen, ontstaan flappen.

Kleine saucijzebroodjes

(± 12 stuks)

Voor het deeg:

100 gr bloem

75 gr boter

2 gr zout

± 1/2 dl water

of: 5 plakjes diepvriesbladerdeeg

Voor de vulling:

125 gr gehakt

peper, zout, nootmuskaat

1/2 ei

Maak van de bloem, de boter, het zout en het water een luchtig piedeeg, zoals beschreven bij fleurons.

Rol het deeg uit tot een lap van ± 8 x ± 50 cm.

Vermeng het gehakt met peper, zout en nootmuskaat en maak er een rol van ± 50 cm lengte van.

Leg de gehaktrol op het deeg.

Maak de deeglap aan één van de lange zijden nat en sla hem dubbel.

Druk de randen stevig op elkaar.

Snijd de rol in stukjes van ± 4 cm lengte, leg deze op een natgemaakt bakblik en bestrijk ze met losgeklopt ei.

Schuif het bakblik iets onder het midden in een hete oven (± 220°C) en laat de saucijzebroodjes hierin in ± 30 minuten gaar en lichtbruin worden.

Serveer de broodjes warm op een verwarmde schaal, die met een servetje is bedekt.

N.B.: Verwerk het diepvriesbladerdeeg direct na het ontdooien.

Leg bij het gebruik van diepvriesbladerdeeg op ieder deegplakje 10 cm van de gehaktrol, sla de plakjes dubbel en halveer de broodjes daarna.

Fleurons

(15-18 stuks)

Voor het luchtige piedeeg:

100 gr bloem

75 gr harde boter

2 gr zout

± 1/2 dl water

of: ± 6 plakjes diepvriesbladerdeeg

Voor het bestrijken:

1/2 ei

1 eetlepel melk

Doe 3/4 deel van de gezeefde bloem, de koude harde boter en het zout in een kom (houd 1/4 deel van de bloem achter om later bij het rollen te gebruiken).

Verdeel de koude harde boter met 2 messen in kleine stukjes, ter grootte van bruine bonen, door de bloem, tot een kruimelige massa is verkregen.
Voeg het ijskoude water toe en werk met behulp van een mes door de bloem tot een samenhangende, iets vochtige massa is verkregen.
Bestuif het deeg met bloem en rol het op een met bloem bestoven werkvlak, onder nu en dan keren en bestuiven, luchtig uit tot een dunne rechthoekige elastische lap is verkregen.
Vouw de lap in drieën, draai hem een kwart slag en rol hem opnieuw gelijkmatig uit.
Herhaal deze handeling nog tweemaal (een zgn. toer geven) en laat het deeg afgedekt op een koude plaats tenminste 1/2 uur rusten.
Geef het na het rusten weer een toer (uitrollen, draaien, driemaal) en laat het nogmaals rusten.
Rol het deeg na de tweede rust uit tot een lap van $\pm 1/2$ cm dik.
Steek uit de deeglap met een speciale fleuron-uitsteekvorm of met behulp van een ronde uitsteekvorm brede halve maantjes.
Leg de stukjes deeg op een nat bakblik, laat ze op een koele plaats opstijven en bestrijk ze met het met de melk losgeklopte ei (zorg dat er geen ei langs de kanten druipt).
Schuif het bakblik iets onder het midden in een hete oven ($\pm 220^{\circ}\text{C}$) en bak de fleurons in ± 20 minuten gaar en bruin.
Open de oven het eerste kwartier niet.
Geef de fleurons bijvoorbeeld als garnering bij een warme vleesschotel of bij een ragoût.

Tapenadekrans (± 8 personen)

voor de tapenade:
35 gr ansjovisfilets, uitgelekt
150 gr ontpitte zwarte olijven
1 teentje knoflook
1 eetlepel kappertjes
versgemalen peper
1 dl olijfolie

voor de broodjes:
1 zakje droge gist (7 gr)
1 eetlepel (riet)suiker
250 gr bloem of volkorenmeel
1 theelepel zout
8 groene en/of zwarte olijven
maïsmeel
olijfolie

Pureer de ingrediënten voor de tapenade in een keukenmachine.
Los de gist en de suiker in 1/2-1 dl handwarm water op en kneed dit met de overige ingrediënten en de tapenade in ± 10 minuten tot een elastisch deeg.
Laat het deeg in kom, afgedekt met een vochtige theedoek, op een warme plek 1 uur rijzen en kneed opnieuw door.
Vorm er 8 bolletjes van, leg die in een cirkel op een met olijfolie ingevette bakplaat en laat afgedekt nog 1 uur narijzen.
Verwarm de oven voor op 200°C .
Bestuif het brood met wat maïsmeel en druk de olijven in het brood.
Bak het brood in het midden van de oven in ± 40 minuten goudbruin en gaar (het brood is gaar als het hol klinkt).
Laat het op een rooster afkoelen.

Roggebrood met tomaten crème (2 personen)

4 gedroogde tomaten in olie
2 eetlepels pesto
150 gr verse roomkaas met knoflook
1 pakje roggebroodvierkantjes
blaadjes basilicum
geroosterde pijnboompitten

Laat de tomaten uitlekken, hak ze heel fijn en roer ze met de pesto en de kaas goed door elkaar.

Besmeer de roggebroodvierkantjes dik met dit mengsel en garneer met een blaadje basilicum en de pijnboompitten.

Roggesneetjes met verse kaas

125 gr verse roomkaas

1 eetlepel gembersiroop

4 gekonfijte gemberbolletjes

4 sneetjes roggebrood

2 ananasschijven

Vermeng de verse roomkaas met de gembersiroop.

Snijd de gemberbolletjes en één ananasschijf heel fijn en meng dit door de kaas.

Snijd de andere ananasschijf in 12 stukjes.

Verdeel het kaasmengsel over de roggebroodsneetjes en versier deze met 3 stukjes ananas.

Tip: Als gembersiroop kunt u het sap van de gekonfijte gemberbolletjes gebruiken.

Schelvislever met mosterdsaus

200 gr schelvislever

1 mespuntje zout

3 eetlepels Dijon-mosterd

2 eetlepels citroensap

1 dl droge witte wijn

4 sneetjes roggebrood

een snufje versgemalen peper

Was de schelvislever in ruim koud water en verwijder eventuele adertjes aan de buitenkant.

Breng een pan water met een mespuntje zout tegen de kook aan en pocheer de lever hierin op laag vuur 5 minuten.

Roer intussen voor de mosterdsaus de mosterd, het citroensap en de wijn door elkaar.

Serveer de lever met de mosterdsaus op 4 sneetjes roggebrood.

Strooi een snufje versgemalen peper over de lever.

Maïsbroodjes

(10 sutks)

170 gr maïsmeel

50 gr Amerikaans bloem

2 theelepels bakpoeder

1 theelepel zuiveringszout (dubbelkoolzure soda)

1 theelepel zout

1 eetlepel suiker

2 eieren

3 dl karnemelk

3 theelepels gesmolten boter

Vet vormpjes goed in met boter en verwarm de oven voor op 220°C.

Vermeng de droge en de niet-droge ingrediënten eerst apart en dan samen.

Giet het deeg in de vormpjes en zet die 20-30 minuten in de oven tot ze donkerbruin zijn.

Schakel de oven uit en laat de broodjes nog 5 minuten in de oven staan.

Serveer ze met boter.

Pizzabollen

(6 personen)

6 Italiaans bollen

1 ui

1 groene paprika

2 eetlepel (olijf)olie

1 pakje Tomato Frito (400 gr, Heinz)
2 blikjes tonijn (à 200 gr, John West)
1 blikje artisjokharten (185 gr, Royal Mail)
100 gr jong belegen geraspte kaas
zout, peper

Verwarm de oven voor op de grillstand.

Snijd de Italiaanse bollen overdwers in 3 plakken.

Pel de ui en snipper hem fijn.

Was de paprika, halveer hem, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui op matig vuur ± 2 minuten.

Bak de paprika ± 2 minuten mee.

Voeg de Tomato Frito toe, breng het geheel aan de kook en laat ± 2 minuten zachtjes koken.

Laat de tonijn en de artisjokharten uitlekken en snijd de artisjokharten klein.

Meng de tonijn en de artisjokharten door het tomaatmengsel.

Besmeer de onderste 2 plakken van de Italiaanse bollen met dit mengsel, bestrooi ze met wat kaas en grill de belegde broodplakken en de kapjes van de Italiaanse bollen ± 3 minuten midden in de oven tot de kaas is gesmolten en het brood knapperig is.

Laat de broodplakken afkoelen en stapel ze op elkaar.

Eet de pizzabollen koud.

Pizzarolletjes (2 personen)

1 kleine rode en 1 kleine groene paprika

3 bosuitjes

2 teentjes knoflook

1 blikje gekoeld pizzadeeg (Danone)

1 dl gekruide tomatensaus

1 eetlepel oregano

2 eetlepels olijfolie

Verwarm de oven voor op 200°C.

Maak de paprika's schoon en snijd ze in kleine blokjes.

Snijd de bosuitjes in ringetjes en hak de teentjes knoflook fijn.

Rol het pizzadeeg uit en snijd het deeg in 2 stukken.

Strijk de tomatensaus over de plakken deeg uit, strooi er de paprika, de bosui, de knoflook en de oregano over en rol de stukken deeg vanaf de korte kant stevig op.

Vet een bakplaat in.

Snijd de pizzarollen in plakken van ± 1 1/2 cm, leg de rolletjes op de bakplaat en bestrijk ze met de olie.

Bak de pizzarolletjes in de oven in ± 10 minuten goudbruin.

