



Ruud 's Kookboek

Amusegerechten I v5.6

Inhoudsopgave.

Amuse americain.	4
Amuse met Pata Negra.	5
Amuse met zalm en dille.	6
Amuse van eendenborst.	7
Amuse van geitenkaas, olijf en pistache.	8
Amuse van gekarameliseerde scampi's.	9
Amuse van paté, spek en gekaramelliseerde sjalot.	10
Amuse van zalm.	11
Amuselepel met zalmcrème.	12
Amusecups met coleslaw, truffelmayo en carpaccio.	13
Amusecups met ossenworst en piccalillymayo.	14
Aperitifrolletjes van aubergine.	15
Appel met paté.	16
Bitterballen van gerookte paling.	17
Blini's met crème fraîche en zalm.	19
Bosuiپoffertjes met rivierkreeft.	20
Brucetta's met tapenade.	21
Canapés met gerookte kip.	22
Champignon-entrecote amuse.	23
Crostini met heilbotrilletes.	24
Garnalen in whiskysaus.	25
Gebakken polenta met pesto en oesterzwammen.	26
Gegratineerde oesters.	28
Gerookte Oosterschelde paling met appel.	29
Gerookte paling op toast met citroencreme en Granny Smith.	31
Gerookte zalm met dillemayonaise.	32
Geroosterde paddenstoelen.	33
Gevuld eitje met avocadomousse van eigeel, en avocado-yoghurtmayonaise.	34
Gevulde champignons met garnalen.	35
Komkommersalade met tapenade-crème.	36
Oesters met avocado en basilicum.	37
Oosterse makreelspiesjes.	38
Pasteitje met romige Hollandse garnalen.	39
Paté brûlée.	40
Pikante garnalen met saffraanmayonaise.	41
Pitapuntjes met paling.	42
Porc appleplum.	43
Little salmon - zalmtartaar.	44
Maatje met nieuwe aardappel en zure room.	45
Mierikswortelmousse met paling.	46
Mosselhachée I.	47
Mousse van paprika.	48
Schelp met garnalensalade.	49
Smaakje van kabeljauw en chorizo.	50
Sorbet van tomaat met garnaaltjes.	51
Thaise viscakejes.	52
Toastjes met brie.	53
Tortilla met ui en paprika.	54
Toscaanse soesjes.	55
Verse kaas en zalm amuse.	56
Watermeloengazpacho met tomaat en limoen.	57
Wontondriehoekjes.	58
Zachte kaas met beenham en frisse komkommer.	59
Zalmbonbons.	60
Zalmcrème op amuselepel.	61
Zwaardvis-patat in romige dillesaus.	62
Gebruikte afkortingen.	63

Amuse americain.



**Menugang: Amuse,
hapje
Keuken: -
Porties: 12
Sterren: ****
Bron: AllerHande, Koken
met een Twist**

Ingrediënten

**6 eitjes, kwartel-
100 g filet americain
1 el kappertjes
20 olijven, zwarte,
zonder pit
15 g peterselie**

**Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 40
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: - g
Natrium: 145 mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g**

Bereiding.

Kook de kwarteleitjes in 5 min. hard, laat ze in koud water schrikken en pel ze voorzichtig. Halveer de eitjes in de lengte. Hak de olijven, de kappertjes en 2 takjes peterselie fijn in de keukenmachine. Neem van de overige takjes peterselie toefjes. Meng de filet americain met het olijvenmengsel. Leg dit in lepelholtes. Druk de bolletjes iets plat en leg er een half kwarteleitje op. Garneer de lepels met de toefjes peterselie.

Amuse met Pata Negra.



Menugang: Hapje, voorgerecht
Keuken: Spaanse
Personen: 8
Sterren: ****
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

180 g groentemix, gegrild (Castellino)
1 pk kaasstengels (Goudse kaas met zeezout)
160 g Pata negra (Spaanse ham)

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak rozetjes van de ham en verdeel deze over 8 bordjes.

Laat de groentemix uitlekken in een vergiet en leg deze naast de ham.

Server de amuse met een kaasstengel.



Pata negra



Gegrilde groentemix

Amuse met zalm en dille.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: HandigeRecepten.nl

Ingrediënten

½ citroen, rasp van
1 bs dille, gehakte
- peper
125 g room, zure
3 uitjes, lente-
200 g zalmfilet, verse
50 g zeekraal
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de zalmfilet in blokjes.
Snijd de lente-ui in schuine ringen.
Meng de zalmfilet met de lente-ui en zet koel weg tot gebruik.
Roer de zure room los.
Meng de room met de dille en de citroenrasp.
Breng de room op smaak met peper en zout.
Controleer de zeekraal op bruine of harde stukjes en gooi deze weg.
Doe de mooie stukken in een vergiet.
Giet er langzaam een liter kokend water over.
Spoel daarna onmiddellijk af met koud water.
Verdeel de zure room over 8 glaasjes.
Schep er de zalmtartaar op.
Werk af met de zeekraal.

Amuse van eendenborst.



Menugang: Amuse-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: MarionsRecepten.nl

Ingrediënten

4 el cranberrycompote
125 g eendenborstfilet,
gerookte
6 tk kervel
5-6 pruimen, gewelde,
zonder pit
1 el sherry, droge

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Halveer de pruimen.
Rangschik de pruimen met de snijkant naar
boven tegen elkaar aan.
Besprenkel ze met sherry.
Laat de sherry ca. 5 min. intrekken.
Rol vervolgens in elk vleesplakje een halve
pruim.
Leg de rolletjes in lepelholten.
Verwarm in een pan de cranberrycompote iets.
Scheep de compote over de rolletjes.
Garneer de lepels met een takje kervel.
Serveer de lepels op een schaal.

Amuse van geitenkaas, olijf en pistache.



Menugang: Amuse-,
voorgerecht, hapje
Keuken: -
Aantal: 8
Sterren: ****
Bron: AllerHande

Ingrediënten

200 g geitenkaas,
zachte, naturel
8 olijven, knoflook-,
groene
1 snf peper
50 g pistachenoten,
ongezouten
½ sinaasappel, hand-,
medium
1snf zout

8 tapasprikkers

Bereiding.

Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pistachenoten 4 min.

Neem ze uit de pan, laat ze afkoelen en hak ze zo fijn mogelijk.

Rasp de oranje schil van de sinaasappel.

Meng de geitenkaas met 1 tl sinaasappelrasp (per 8 porties), de peper en het zout.

Verdeel de geitenkaas in 8 porties.

Kneed er met koele handen mooie ronde balletjes van rondom de olijven.

Wentel de geitenkaas door de pistache en steek in elk balletje een tapasprikker.

8

Bereidingstijd: 15 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 120

Eiwit: 5 g

Koolhydraten: 2 g

w/v suikers: 1 g

Natrium: - mg

Vet: 10 g

w/v onverzadigd: - g

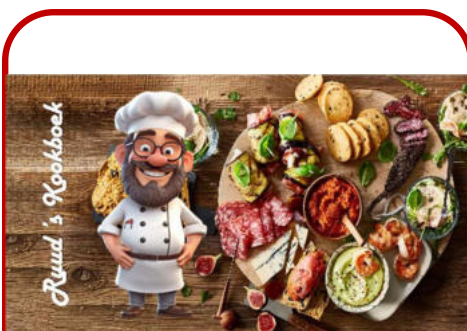
w/v verzadigd: 5 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0,6 g

Amuse van gekarameliseerde scampi's.



Menugang: Hapje, voorgerecht

Keuken: Franse

Personen: 4

Sterren: ****

Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

1 tn knoflook, geperst
2 tl olie, chili-
1 tl olie, olijf-
16 scampi's, gepeld
½ ui, in ringen
3 uitjes, bos-, in stukjes van 2½ centimeter

Voor de karamelsaus:

50 ml saus, vis-
125 g suiker, bruine
125 ml water

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak eerst de karamelsaus.

Meng alle ingrediënten voor de saus in een pannetje.

Verhit het pannetje.

Breng de saus langzaam aan de kook.

Laat de inhoud zachtjes koken tot de suiker is opgelost.

Neem de pan van het vuur.

Verhit de olijfolie in een wok tot de damp er vanaf slaat.

Roerbak hierin de knoflook met ui goudbruin.

Voeg garnalen, 2 el karamelsaus en de chili-olie toe aan het ui-mengsel.

Kook de saus in 1 min. zover in dat de garnalen nog net bedekt zijn.

Voeg de bosuitjes toe aan de garnalen.

Roerbak het geheel nog 30 sec.

Serveer de garnalen met de rest van de saus.

Amuse van paté, spek en gekaramelliseerde sjalot.



Menugang: Amuse-,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: **
Bron: AllerHande

Ingrediënten

20 g boter, room-,
ongezouten
1½ el Cremaceto
Balsamico
8 pl ontbijtspek
75 g paté, cranberry-
15 g rucola
3 sjalotten

8 amuselepels

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 90
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

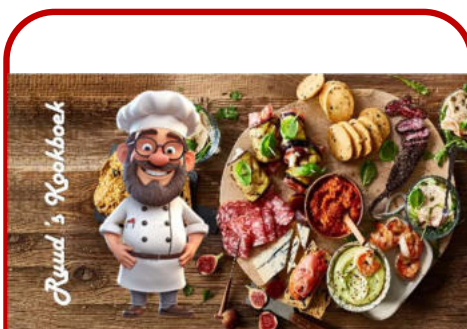
Bereiding.

Snijd de sjalotten in dunne ringen.
Verhit de boter in een koekenpan en fruit de sjalot 3 min. op een laag vuur.
Voeg de Cremaceto Balsamico toe en laat het geheel in 15 min. op laag vuur karamelliseren.
Roer af en toe.

Snijd ondertussen de paté in blokjes (naar gewenst aantal personen) van 2 cm en wikkel elk blokje in een plakje spek.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag zonder olie of boter en bak de blokjes 3 min. op een middelhoog vuur tot de spek krokant is.
Verdeel de rucola en sjalotjes over de lepels en leg de patéhapjes erop.

Amuse van zalm.



Menugang: Bij-, voor-
gerecht
Keuken: Spaanse
Personen: -
Sterren: **
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

2 el boter
8 crackers
4 tk dille
2 plk zalm, gerookte,
grote
2 tl zalmeitjes

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bestrijk de crackers met boter.
Snijd de zalm in vierkantjes van 5 x 5 cm.
Leg de zalm op de crackers.
(Snijd eventuele zalmrestjes fijn en schik die onder de plakjes).
Leg steeds 2 crackers verspringend op elkaar.
Garneer de crackers met zalmeitjes en dille.

Amuselepel met zalmcrème.



Menugang: Amuse-
gerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 el bieslook, in kleine
stukjes
75 g kaas, room-,
zachte
(- peper, versgemalen)
25 g pistachenoten,
fijngemalen
4 bl rucola
150 ml room, slag-
200-300 g zalmsplakjes
of -reepjes, gerookte
(- zout)

Bereiding.

Snijd de zalm met de hand of in een
keukenmachine fijn.
Doe de slagroom en de roomkaas erbij.
Roer het tot een glad geheel.
Breng de crème indien gewenst op smaak met
een snuffje zout of peper.
Meng dan de fijngemalen pistachenootjes er
door.
Laat het geheel in de koelkast opstijven.
Leg een mooi blaadje rucola op een amuselepel.
Leg er een bolletje van de zalmcrème op.
Garneer de lepels met een sprigje bieslook.

Tip:

Gebruik i.p.v. de rucola eens een blaadje
veldsla.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Amusecups met coleslaw, truffelmayo en carpaccio.



**Menugang: Amuse-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

20 amusecups
1 appel
10 g bieslook
125 g carpaccio
100 g crème fraîche
1 tn knoflook
¼ kool, rode
- peper
1 el truffelmayonaise
1 wortel
100 ml yoghurt
- zout

Bereiding.

Rasp de rode kool, wortel en appel fijn.
Pel de knoflook en pers deze uit.
Hak de bieslook fijn.
Meng de rode kool, wortel, appel, knoflook,
bieslook, crème fraîche en yoghurt in een kom.
Breng de coleslaw op smaak met zout en peper.
Verdeel eerst de coleslaw en vervolgens de
carpaccio over de amusecups.
Garneer de amusecups met truffelmayonaise en
serveer direct.

13

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Amusecups met ossenworst en piccalillymayo.



Menugang: Amuse-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl, Ramon
Beuker

Ingrediënten

16 amusecups
4 augurken
1 dl azijn, natuur-
½ bospeen
½ tl kerriepoeder
4 el mayonaise
1 tl mosterd, fijne
4 ossenworstjes
½ prei
2 el suiker
1 ui, kleine
½ tl zout

Bereiding.

Snij de prei in stukken van 10 cm en vervolgens in de lengte in hele dunne reepjes. Snijd de bospeen, augurken en ui in hele kleine blokjes door eerst in hele dunne reepjes te snijden en dan in blokjes.
Meng de wortel, augurk en ui door elkaar.
Meng de natuuraazijn samen met de suiker, zout en ½ dl water.
Voeg de gesneden prei hier aan toe.
Laat de prei hier 5 min. in liggen.
Snijd de ossenworstjes in 4 gelijke stukken.
Draai de ossenworst tussen 2 handen in balletjes.
Leg de balletjes in de cups.
Meng de mayo met de kerriepoeder, de mosterd en 1 el water door elkaar.
Druppel de mayo over de ossenworstballetjes.
Verdeel de wortel, augurk en ui over de balletjes.
Maak de cups af met de sliertjes prei uit het zuur.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Aperitiefrolletjes van aubergine.



Menugang: Amuse, hapje
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron:
Katrijn Vanwijnsberghe

Ingrediënten

1 aubergine
3 el basilicum (of peterselie), fijngesneden
3 el olie, olijf-
- peper
2 el pijnboompitten
200 g ricotta
20 g rucola
10 tomaatjes, zongedroogde, op olie
6 tomaten, cherry, gehalveerd
- zout

Bereiding.

Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten tot ze goudbruin kleuren. Schud de pitten op een bord en hak ze iets kleiner.
Dep de zongedroogde tomaatjes droog. Snijd de zongedroogde tomaatjes en de rucola fijn.
Meng de zongedroogde tomaatjes, 2 el kruiden en de rucola door de ricotta.
Breng op smaak met peper en zout.
Snijd de aubergine overdwers in 12 dunne plakken.
Verhit steeds 1 el olijfolie in de grillpan en grill de plakken in 3-4 min. in porties beetgaar. Laat de plakken iets afkoelen.
Verdeel de vulling erover en rol de plakken op. Steek aan elke cocktailprikker een ½ cherrytomaatje en zet er dan de rolletjes mee vast. Bestrooi de rolletjes met de rest van de kruiden en de pijnboompitten.
Serveer lauwwarm.

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 80
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 1 g
Groente: 29 g
Zout: 3 g

Appel met paté.



Menugang: Amuse-
gerecht, hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Smulweb.nl,
MarionsRecepten.nl,
Carta

Ingrediënten

¼ appel, zoetzure appel
bv Elstar
3 el Calvados (slijter)
8 kappertjes
50 g paté, room

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil het stukje appel schillen en snijd in de lengte in 4 dunne plakken.
Steek of snijd uit elk plakje 2 sterretjes.
Breng de Calvados met e appelsterretjes in een kleine pan aan de kook en laat 1 min. zachtjes koken*.
Laat de appelsterretjes in een zeef uitlekken.
Snijd de paté met een natgemaakt mes in 8 gelijke plakken.
Rol met een koele hand de paté tot 8 mooie gelijkmatige balletjes.
Bewaar de balletjes tot gebruik afgedekt in koelkast.
Verdeel de appelsterretjes over amuse lepels.
Leg op elk sterretje 1 patéballetje.
Garneer elk patéballetje met twee kappertjes.

Tip:

* In de magnetron gaat dit zeker zo makkelijk.

Bitterballen van gerookte paling.



Menugang: Amuse-
gerecht, hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

100 g bloem
80 g boter
4 broodjes, hard-
gebakken
1 eidooier
3 bld gelatine
150 g paling, gerookte
- peper, versgemalen,
naar smaak
- ravigotesaus
250 ml visbouillon, koud

Voor het paneren:

150 g bloem
1 brood, stok-, oud, fijn-
gemalen (of paneer-
meel)
1 ei, losgeklopt
1 eiwit

Voor het frituren:

- olie, zonnebloem- of
arachide-

Bereiding.

Snijd de paling in kleine stukjes.
Week de gelatineblaadjes in een kom met koud water.
Smelt de boter en roer de bloem erdoor.
Giet in één keer de koude visbouillon erbij.
Roer het nu goed met een garde, op middelmatig vuur, tot er een gebonden ragout ontstaat.
Haal de ragout van het vuur.
Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de ragout.
Wacht tot de ragout is afgekoeld en roer dan de eidooier en de stukjes paling door de ragout.
Schep de ragout in een schaal en leg er een vel vershoudfolie op.
Zet de schaal min. 6 uur, maar liever een hele nacht, in de koelkast.

Paneren:

Zet drie diepe borden neer.
Doe in het eerste bord het eiwit met het ei.
Doe in het tweede bord de bloem.
Doe in het derde bord het fijngemalen stokbrood (of de paneermeel).
Maak van de koude ragout 12 balletjes.
Haal de balletjes door de bloem, dan door het ei.
Herhaal dit nog een keer.
Haal de balletjes door het fijngemalen stokbrood (of de paneermeel).

Frituren:

Verhit de olie (in een frituurpan of gewone pan) tot 180°C.
Frituur de bitterballen in 3-4 min. goudbruin.
Schep ze uit de olie en leg ze op een schaal bedekt met keukenpapier.

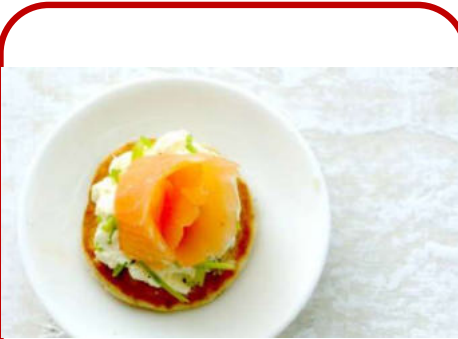
Serveer ze met brood en ravigotesaus.

Tips:

- Je kunt de bitterballen gepaneerd 2 maanden bewaren in de vriezer. Frituur deze (als ze nog bevroren zijn) dan 5-6 minuten.
- Gepaneerd kun je ze ook tot 3 dagen bewaren in de koelkast.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Blini's met crème fraîche en zalm.



Menugang: Amuse-,
voorgerecht, hapje
Keuken: -
Aantal: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
50 g bloem
1 el boter, room-
2 el crème fraîche
1/8 komkommer
1 ei, middelgroot
50 ml melk, karne-
1 snf peper
- peper, versgemalen
2 uitjes, bos-
100 g zalmflakes
1 snf zout

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 60
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Doe de bloem en de bakpoeder in een kom en voeg al roerend met een garde de karnemelk en vervolgens het ei, peper en zout toe. Snijd de bosuitjes in hele dunne ringetjes en meng die door het beslag (houd een paar ringetjes apart). Verhit de helft van de boter in een grote koekenpan. Bak van de helft van het beslag 6 blini's (kleine pannenkoekjes van Ø 3 cm) in 4 min. goudbruin en gaar op een middelmatig vuur. Keer de blini's halverwege. Herhaal dit met de rest van het beslag. Snijd ondertussen de komkommer in dunne schuine plakken en vervolgens in reepjes. Leg de blini's op een grote serveerschaal. Besmeer ze met de crème fraîche. Verdeel er de zalmflakes en de komkommer over. Garneer ze met de rest van de uiringetjes. Breng ze op smaak met wat versgemalen peper.

Tip:

Teveel werk? Je kunt ook kant-en-klare blini's gebruiken.

Bosui-poffertjes met rivierkreeft.



Menugang: Amuse, hapje
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 tl bloem
1 ei
8 kreeftjes, rivier-
1 el olie
- peper
3 el room, zure
1 uitje, bos-, in heel
fijne ringetjes

- poffertjespan

Bereiding.

Klop het ei goed los met de bloem en 1 el zure room.

Voeg zout en (versgemalen) peper naar smaak toe.

Roer de bosui erdoor; houd een paar ringetjes apart.

Verhit de poffertjespan en bestrijk hem dun met olie.

Schep in elk kuiltje 1 el van het bosui-mengsel, draai de poffertjes om als het ei gestold is en bak ze aan de andere kant nog 1 min. bruin.

Besmeer elk poffertje met 1 tl zure room en leg hierop een rivierkreeftje en de apart gehouden ringetjes bosui.

Bestrooi elk poffertje met peper naar smaak.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Brucetta's met tapenade.



Menugang: Amuse-
gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Amuses

Ingrediënten

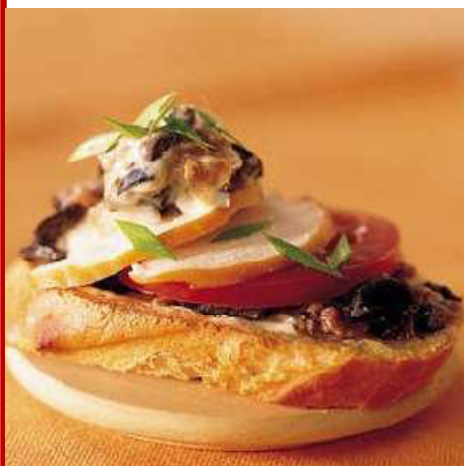
3 tn knoflook,
uitgeperst
- olie, olijf-
1 stokbrood, afbak-
- tapenade, Toscaanse
(Jumbo of AH)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de knoflook uit en meng dit met 4 el
olijfolie
Snijdt het stokbrood in plakken van plusminus
3 cm.
Smeer plakken brood in met het olijf-knoflook
mengsel.
Zet ze 5 min. in de oven (180°C).
Smeer de Toscaanse tapenade op de plakken
stokbrood en serveer ze warm.

Canapés met gerookte kip.



**Menugang: Amuse-
gerecht**
Keuken: Spaanse
Personen: 4
Sterren: ***
**Bron: Albert Heijn, Eet-
boekenreeks Amuses**

Ingrediënten

1 blk ansjovisfilets
- bieslook
½ brood, stok-
100 g kipfilet, gerookte
4 el mayonaise
4 olijven, zwarte,
zonder pit
- peper, cayenne-
1 tomaat, grote

Bereiding.

Snijd het stokbrood in sneetjes.
Rooster ze in een broodrooster goudbruin.
Snijd de ansjovisfilets en olijven in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in dunne plakjes.
Snijd de tomaten in plakjes.
Besmeer het brood met mayonaise.
Verdeel er $\frac{3}{4}$ van ansjovis over.
Leg er een plakje tomaat op en bestrooien met cayennepeper.
Leg er een plakje kip op.
Roer de olijven en de rest van ansjovis door $\frac{1}{2}$ el mayonaise en schep dat op de canapés.
Garneer met bieslook.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Champignon-entrecote amuse.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: KeurslagerdeHaas.nl

Ingrediënten

10 g boter
12 champignons,
kastanje-, grote
1 citroen, uitgeperst
200 g entrecote
2 tn knoflook,
fijngesneden
60 g peterselie, verse,
fijngesneden
500 ml wijn, witte,
droge
- zout, zee-

Bereiding.

Breng de wijn samen met het citroensap in een pannetje aan de kook.
Voeg peterselie, knoflook en wat zeezout toe.
Kook het 5 min. op een laag vuur in.
Verwijder de steeltjes van de champignons en houd alleen de hoedjes over.
Leg ze in het pannetje en draai het vuur uit.
Laat dit 2 uur afkoelen.
Verwarm de boter in een pan.
Dep het vlees droog en leg de entrecote in de hete boter.
Bak hem per zijde 4 min.
Keer het vlees regelmatig om en haal het uit de pan.
Verpak het in aluminiumfolie en laat dit opnieuw afkoelen.
Haal de champignons uit de marinade en laat ze goed uitlekken.
Leg er een op elke lepel, met de opening naar boven.
Maak een roosje van een plakje entrecote en leg dit erin.
Versier met blaadjes peterselie.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: 230
Energie kcal: 55
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Crostini met heilbotrillettes.



Menugang: Amuse-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

½ brood, stok-
1-2 el citroensap
2 el crème fraîche
250 g heilbotfilet,
gerookte
2 tl kappertjes,
fijngenhakt
2-3 tk kervel,
grofgehakt
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 sjalot, fijngesnipperd

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 220°C.
Snijd het stokbrood in dunne plakjes.
Leg het brood op een bakplaat en besprenkel het met de olijfolie.
Bak het stokbrood in de voorverwarmde oven in 8-10 min. goudbruin en krokant.
Hak de heilbotfilet in de keukenmachine, de hakmolen van de staafmixer of met een scherp mes fijn.
Roer er de crème fraîche, de sjalot, de kappertjes en de kervel door.
Breng het op smaak met citroensap en peper.
Besmeer de crostini met de heilbotrillettes.
Strooi er evt. nog wat extra kervel over.

Tip:

Serveer de heilbotrillettes ook eens in slaschuitjes of op een jonge bladsalade met frisse schijfjes appel.

Wijntip:

Een geurige, tikkeltje exotische Pinot Gris d'Alsace past perfect bij de pittige smaak van de gerookte heilbot op knapperig, geroosterd brood.

Bereidingstijd: <30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 441
Energie kcal: 105
Eiwit: 21 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Garnalen in whiskysaus.



Menugang: Amuse-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Mijn Jumbo 2008-
13

Ingrediënten

1 plk bacon
- cayennepeper, snufje
150 g garnalen,
gekookte (bij voorkeur
tjiggergarnalen)
- korianderblaadjes,
verse
1 kbk whiskysaus

Bereiding.

Haal de garnalen uit het bakje.
Spoel de garnalen af.
Dep de garnalen droog.
Bak de bacon zonder olie krokant in een hete
koekenpan met
antiaanbaklaag.
Verkruimel de bacon.
Breng de cocktailsaus op smaak met
cayennepeper.
Leg op elke amuselepel een garnaal met daarop
wat saus.
Garneer de garnaal met de verkruimelde bacon
en enkele blaadjes
koriander.

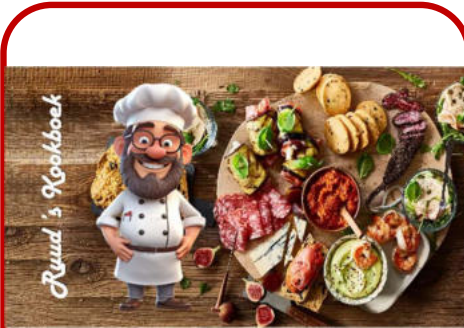
Wijntip:

Fuzion Chenin-Chardonnay Mendoza Argentinië

25

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 46
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 2 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebakken polenta met pesto en oesterzwammen.



Menugang: Amuse-,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Italiaanse kook-
workshop Amsterdam

Ingrediënten

45 g boter, room-
3 dl bouillon,
paddestoelen-
45 g kaas,
Parmezaanse, geraspt
75 g oesterzwammen, in
reepjes
- peper
75 g polenta
- zout

*Er zijn verschillende
soorten polenta te koop;
de snelkookversie van 2
min. is heel handig.*

Voor de pesto:

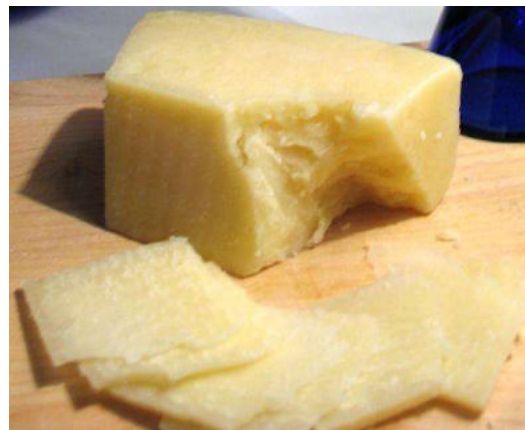
1 bs basilicum
25 g pijnboompitten of
nootjes, pistache-
50 g kaas, Parmezaanse
1 tn knoflook
1 dl olie, olijf-
- zout, zee-, grof,
geroosterd)
(evt. 1 snf zout)

Bereiding.

Breng de bouillon aan de kook en voeg in één keer al roerende de polenta toe. Laat zachtjes koken en blijf roeren. De massa wordt stevig. Voeg de boter en de geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper en zout. Spreid de massa met een natte lepel uit op een bakplaat en laat afkoelen. Bak de oesterzwammen in wat olie/boter in een koekenpan aan beide zijden tot ze goudbruin zijn. Draai in een kleine keukenmachine de pesto van basilicum, pijnboompitten, kaas en knoflook. Voeg al draaiende de olijfolie toe. Breng op smaak met wat zeezout (pesto die over is kun je in een gesloten potje een week in de koelkast bewaren). Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Snijd reepjes of ruitjes of steek rondjes uit van de afgekoelde polenta en bestrijk ze met een beetje olie. Bak de polentakoekjes in ca. 10 min. in een voorverwarmde oven (185°C) tot ze lichtbruin zijn. Alternatieven: bakken in een anti-aanbakpan of op een grillplaat. Serveer de koekjes op een mooie schaal. Doe wat pesto op elk koekje en garneer ze af met een paar reepjes oesterzwam.

Tip:

De pesto smaakt ook prima op crostini met een reepje verse buffelmozzarella. Gebruik in plaats van Parmezaanse kaas eens harde pecorino.



Pecorino

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gegratineerde oesters.



Menugang: Amuse-,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta, John
Gerdsen

Ingrediënten

50 g bloem
50 g boter
100 g kaas, oude,
geschaafde
500 ml melk
8 oesters (Gillardeau)
- peper, versgemalen
- zout

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op de hoogste grillstand. Open de Gillardeau oester zeer voorzichtig en vang het oestervocht op.

Maak een bechamelsaus door de boter te smelten in een kleine steelpan.

Voeg de bloem toe en laat de boter en de bloem ca 2 min. garen.

Voeg langzaam de melk toe er roer de saus glad met een garde.

Voeg het oestervocht toe en breng de saus op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Leg de oester terug in de bolle schelp en bedruip de oester met de bechamelsaus. Bestrooi de oesters met de oude kaas en gratineer ze ca. 5 min. onder de grill.

Tip:

Je kunt de oesters stabiel in de oven leggen op wat opgekropt zilverfolie of zout. Je kunt ook een lege eierdoos gebruiken, maar blijf dan wel in de buurt en houd de oven in de gaten.



Gillardeau oesters

Gerookte Oosterschelde paling met appel.



Menugang: Amuse,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 5
Sterren: ***
Bron: Njam!, Thierry
Theys

Ingrediënten

1 paling, Oosterschelde-
, gerookte

Voor de mousse:

3 eidooiers
1 bld gelatine, geweekt
- de kop, de graat en het
vel van de paling
10 cm van de paling
1 el maïzena
½ l melk
150 cl room

Bereiding.

Bereid de paling voor:

Snij de kop van de paling en stroop het vel eraf.
Verwijder de zijgraten en haal het vlees van de graat.
Laat het vlees opstijven in de koelkast.

Maak de mousse:

Laat de kop, de graten en het vel van de paling in de melk op een zacht vuur 20 min. trekken.
Zeef de melk en voeg de eidooier en de maïzena toe.
Snij de paling in stukjes.
Bring de melk aan de kook onder voortdurend roeren.
Doe de stukjes paling bij de melk wanneer deze de dikte van pudding heeft.
Blender en zeef het mengsel.
Bring het op smaak met versgemalen peper en zout.
Neem 200 g van het mengsel en los hierin de uitgeknepen gelatine op.
Klop de room op en spatel die erdoor.
Dek het af met folie en laat het opstijven in de koelkast.

Maak de kroepoek:

Meng de bloem met de rijst.
Bring het water aan de kook en giet dit over het bloemrijstmengsel.
Laat dit 20 min. in de keukenmachine draaien.
Strijk het uit over een siliconenmatje en trek er met een spatel reepjes uit.
Laat de reepjes een dag drogen.
Frituur de reepjes enkele seconden in de olie op 180°C.
Bring de kroepoek op smaak met een snuffje zout.

Maak de gekonfijte aardappelen:

Snij dikke plakken van de aardappel en steek er 12 vormpjes uit.
Doe de kruiden in de olijfolie en laat hierin de aardappeltjes op een zacht vuur 25 min. garen.
Haal ze uit de olie en werk ze af met grof zout en beetje verse tijm.

Maak het appelsap:

Pers de appels in de centrifuge en giet het sap door een koffiefilter.
Zet de koffiefilter in een zeef en vang het heldere sap op.

Ingrediënten (vervolg):**Voor de kroepoek:**

100 g aardappelbloem
100 g rijst
700 ml water
1 snf zout

Voor de gekonfiite aardappelen:

1 aardappel, grote
1 snf Fleur de sel
2 tn knoflook, gehalveerde
2 laurierblaadjes
2 dl olie, olijf-
2 takjes tijm

Voor het appelsap:

8 appels (Granny Smith)

Voor de hangop:

1 tl limoenzest
½ tl olie, cumbava
1 l yoghurt, volle

Voor de kruiden mayonaise:

1 hv basilicum
1 hv dille
1 hv dragon
½ limoen, sap van
2 dl mayonaise

Voor de afwerking:

1 appel (Granny Smith)
8 bld shiso
8 bld basilicum

Extra:

- peper, versgemalen
- mandoline
- sapcentrifuge
- siliconenmatje
- steekvormpjes, ronde
- zout

Laat het een ½ dag uithangen in de koelkast.

Maak de hangop:

Leg een uitgespoelde vaatdoek in een zeef en plaats deze op een emmertje.
Doe de yoghurt in de vaatdoek.
Plooi de vaatdoek toe, plaats er een gewicht op en laat het een ½ dag uithangen in de koelkast.
Roer de zeste en de olie door de hangop en breng het over in een spuitfles.

Maak de kruidenmayonaise:

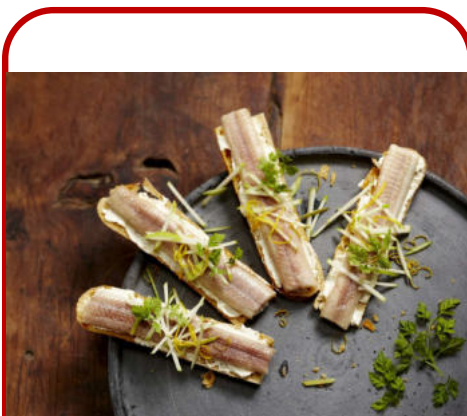
Blender de mayonaise met de verse kruiden en het limoen sap.
Roer het door een zeef, breng het over in een spuitzak en laat het opstijven in de koelkast.

Afwerking:

Haal de appel door de mandoline, rol de reepjes op en versnijdt ze in fijne stukjes.
Versnijdt de paling in reepjes en leg er 3 op elk bord.
Leg er een stukje kroepoek naast, 2 lepels mousse en 3 aardappeltjes.
Spuit er dotjes yoghurt en mayonaise tussen.
Werk het af met rolletjes appel, shiso en basilicum.
Serveer het appelsap er in een apart kommetje bij.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gerookte paling op toast met citroencrème en Granny Smith.



Menugang: Amuse,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

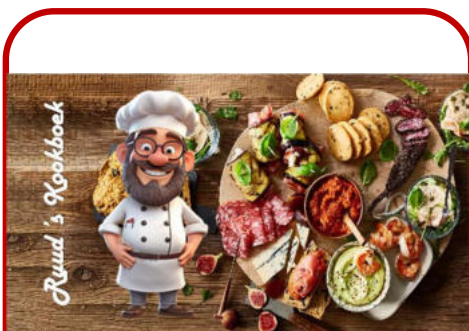
½ brood, ciabatta-,
voorgebakken
½ citroen, rasp en sap van
4 el crème fraîche
1 Granny Smith, julienne
gesneden
1 bs kervel
2-3 el olie, olijf-
4 palingfilets, gerookte
- peper, versgemalen

Bereidingstijd: 25-30
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 838
Energie kcal: 200
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Besprenkel de appel met citroensap om verkleuren te voorkomen.
Roer het citroenrasp door de crème fraîche en breng het op smaak met verse peper.
Snijd de ciabatta in de lengte in vier dunne plakken, besmeer beide kanten van het brood met olijfolie en bak ze krokant in een koekenpan.
Verdeel de citroencrème over de 4 sneetjes toast en beleg ze met de paling.
Garneer ze vervolgens met de appel en een plukje kervel.

Gerookte zalm met dillemayonaise.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Pim

Ingrediënten

- dille, verse
- mayonaise
- pijnboompitten
1 el sherry
- zalm, gerookte

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rooster je pijnboompitten kort in een voorverwarmde koekenpan, met voldoende ruimte om de pitten los te kunnen schudden tijdens het roosteren.

Knip de dille heel fijn.

Meng 1 el dille met 3 el mayonaise en 1 el sherry.

Rol de gerookte zalm op en schik die op een amuselepel.

Giet er met een theelepeltje wat dillemayonaise overheen en gaarneer het met pijnboompitten.

Geroosterde paddenstoelen.



Menugang: Amuse,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 limoen
50 g oesterzwammen
1 el olie, olijf-
50 g paddenstoelen,
seizoensmix
50 g shiitake
1 tl zout

- crème brûléebrander

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 9
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 0 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wrijf de paddenstoelen schoon.
Verwijder de stelen van de shiitake en snijd de hoedjes in kwarten.
Scheur de oesterzwammen in reepjes.
Snijd de rest van de paddenstoelen in stukjes (laat kleine paddenstoelen heel).
Schenk de olijfolie op een bord en schep de paddenstoelen erdoor. Rooster de paddenstoelen met de crème brûléebrander beetgaar. Bestrooi ze met zout (naar smaak).
Verdeel de paddenstoelen over de amuselepels en rasp er de limoenschil naar smaak over.

Tip:

Serveer deze geroosterde paddenstoelen met een glas Montaignan Chardonnay. De volle smaak van de wijn sluit mooi aan bij de aardse tonen van shiitake en oesterzwam, terwijl de limoenrasp zorgt voor een frisse twist.

Gevuld eitje met avocadomousse van eigeel, en avocado-yoghurtmayonaise.



Menugang: Amuse, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Aan tafel, Nierstichting

Ingrediënten

1 avocado
1/2 bk basilicum
1/2 citroen
4 eieren
1 el mayonaise
- peper, versgemalen
2 el yoghurt, Griekse

- spuitzak

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de eieren in ca. 8 min. hard.
Laat ze met koud water schrikken en afkoelen.
Pel de eieren en halveer ze over de lengte.
Haal de eierdooiers er voorzichtig uit.
Halveer de avocado, verwijder de pit en schep met een lepel het vruchtvlies eruit.
Pers de citroen uit.
Pureer het eigeel in een keukenmachine samen met de avocado, de mayonaise, de Griekse yoghurt en het citroensap tot een mousse.
Breng op smaak met versgemalen peper.
Schep de vulling in een spuitzak en vul de eieren.
Garneer ze met de basilicum.

Gevulde champignons met garnalen.



Menugang: Hapje, snack
Keuken: Spaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Karin

Ingrediënten

100 g boter
24 champignons
100 g garnalen
2 tn knoflook
- peper, versgemalen
1 bs peterselie
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Borstel de champignons schoon en haal voorzichtig de steeltjes eruit. Meng de boter, 1 el fijngehakte peterselie, de uitgeperste knoflook, wat versgemalen peper en een snufje zout door elkaar. Vul de champignons met een paar garnalen en het botermengsel en zet ze ca. 10 min. onder de grill tot ze gaar zijn. Zet de champignons één voor één op een lepeltje en dien ze warm op

Komkommersalade met tapenade-crème.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Stuks: 12-15
Sterren: **
Bron:
ReceptenMetKaas.nl

Ingrediënten

2 tk dille
½ komkommer
100 g mascarpone
- peper
1 sjalot
- sla, lollo rosso
100 g tapenade
zontomaat
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de komkommer.
Halveer de komkommer.
Ontdoe de komkommer van het zaad.
Snijd de komkommer in kleine stukjes.
Hak de dille (hou een klein takje apart voor garnering) klein.
Snipper het sjalotje.
Meng deze ingrediënten.
Breng het komkommersmengsel op smaak met versgemalen peper en zout.
Laat het komkommersmengsel even apart staan.
Meng de mascarpone en de tapenade goed door elkaar.
Breng ook dit mengsel op smaak met versgemalen peper en zout.
Leg de amuselepels op een groot bord of dienblad.
Leg op elke lepel en stukje lollo rosso.
Scheep een hoopje komkommersalade op de sla.
Scheep op de komkommersalade wat tapenade-crème.
Garneer de lepels met een beetje verse dille.

Tip:

Voor een professionele "look" kun je de crème er eventueel ook op spuiten met een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

Oesters met avocado en basilicum.



Menugang: Amuse, hapje,
tussen-, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle Lekker,
Visculinair,
SeaFarmersByNature.com

Ingrediënten

1 avocado
2 tk basilicum
1 citroen, uitgeperst
12 creuse oesters
4 el mayonaise
- uitjes, gebakken

Bereiding.

Meng de avocado, de basilicum, het citroensap en de mayonaise tot een gladde crème. Voeg evt. wat versgemalen peper en zout toe naar smaak. Steek de oesters open en giet, als nodig, wat water eruit. Verdeel de crème over de oesters en maak het af met een wat gebakken uitjes.

Bereidingstijd: 20-25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Oosterse makreelspiesjes.



Menugang: Amuse, hapjes
Keuken: Oosterse
Stuks: 16
Sterren: ***
Bron: Vishandel Erik van de Geest

Ingrediënten

100 g atjar tjampoer, goed uitgelekt (pot)
2 tl gember, geraspt (potje of tube)
2 tn knoflook, uitgeperst
1 krp little gem (sla)
2 makrelen à 300 g, elk in 2 filets
2 el olie, arachide-
2 tl sambal badjak
3 el sojasaus

16 spiesjes (geweekt in water)

Bereiding.

Snij elke makreelfilet doormidden. Snijd elk stuk in 2-3 kleinere stukken. Roer in een diep bord de knoflook, gember en sambal met de sojasaus en de olie tot een marinade. Schep de makreel stukken erdoor. Laat de stukken makreel 15 min. marineren. Rijg steeds 1 stuk makreel aan een spiesje. Leg de spiesjes in een hete grillpan en bak ze in 3-4 min. bruin en gaar.

38

Bereidingstijd: 20-40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: 30 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pasteitje met romige Hollandse garnalen.



Menugang: Amuse-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Smulweb,
VisRecepten.nl, Wendy
van de Geest

Ingrediënten

239 g Boursin Knoflook
& Fijne Kruiden
50 g dille
200 g garnalen,
Hollandse
4 pasteibakjes
30 ml room, slag-
1 sjalot

Bereidingstijd: 15-20
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het sjalotje fijn.
Verwarm de pasteitjes volgens de verpakking.
Fruit het sjalotje aan op laag vuur tot ze glazig zijn.
Voeg de Boursin Knoflook & Fijne Kruiden toe,
roer alles door elkaar en verwarm het 1 min.
Voeg een scheutje slagroom toe, doe de
garnalen erbij en warm dit heel kort mee.
Vul de pasteitjes en werk ze af met dille.

Paté brûlée.



Menugang: Amuse-,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2003,
AllerHande 2011-12,
Carta-Johan

Ingrediënten

½ brood, brioche-
175 g paté, room-
2 el port, rode
1 bk room, slag-
2 el suiker, riet-

- broodrooster
4 lage schaaltes (Ø 5
cm) of Chinese
soeplepels

Bereidingstijd: 80 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 485
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 32 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop de slagroom lobbig.
Meng de port met een vork door de paté en
scep de room er luchtig door.
Verdeel de paté over de schaaltes en laat ze
minimaal 1 uur in de koelkast opstijven.
Zet vlak voor serveren de ovengrill aan.
Snijd het brood in sneetjes.
Rooster het brood in de broodrooster.
Bestrooi de paté met de rietsuiker.
Zet de schaaltes 2 min. onder de grill.
Serveer de paté brûlée met het geroosterde
brood.

Tips:

- U kunt dit gerecht 1 dag van tevoren
bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast.
Bestrooi vlak voor serveren met de
rietsuiker en zet onder de grill.
- Heeft u een crème brûlée-brander? Gebruik
die dan in plaats van de ovengrill.

Pikante garnalen met saffraanmayonaise.



Menugang: Amuse-
gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Pim-pages.com

Ingrediënten

½ citroen, uitgeperst
1 zk garnalen, reuzen-
(diepvries, 500 g)
2 tn knoflook, fijngehakt
8 el mayonaise
4 el olie, olijf-
- peper, cayenne-
1 peper, rode,
fijngehakt (zonder
zaadjes)
0,05 mg saffraan (= enkele draadjes)
1 el sherry, droge

Vorbereiding.

Laat de garnalen langzaam ontdooien in de koelkast of sneller, volgens aanwijzing op de verpakking.

Pureer in een keukenmachine of in hoge kom met staafmixer 1 tn knoflook, de rode peper, de olie en 3 el citroensap tot een gladde marinade. Pel de garnalen, snijd ze aan de rugzijde in en verwijder het zwarte streepje.

Schep de garnalen door de marinade scheppen en laat de smaken ca. 2 uur afgedekt in koelkast intrekken.

Week in een kom de saffraandraadjes in de sherry.

Roer er de mayonaise en de rest van de knoflook door.

Breng de dipsaus op smaak met enkele druppels citroensap en wat cayennepeper.

Bereiding.

Neem de garnalen uit de marinade en bak ze in een droge koekenpan op een matig vuur in 5-7 min. gaar.

Serveer de garnalen warm met de saffraanmayonaise.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Pitapuntjes met paling.



Menugang: Amuse,
hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

- spr bieslook of tk dille
½ citroen, sap van
1 tl honing
1 mp mosterd
2 el olie
150 g palingfilet,
gerookte
- peper, versgemalen
1 pitabroodje
½ sinaasappel, de schil
of rasp van
50 g sla, veld-

Bereiding.

Snij de palingfilets diagonaal in stukjes.
Meng citroensap met de mosterd, de olie, de honing en de peper.
Scheep de dressing door de veldsla.
Snijd het pitabroodje open in twee helften, rooster ze evt., en snijd ze in vieren.
Beleg de pitabroodjes met veldsla met daarop palingstukjes, gearneerd met bieslook en sinaasappelrasp.

42

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Porc appleplum.



**Menugang: Amuse-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Makro

Ingrediënten

4 sn brood, geroosterd,
in repen
½ Granny Smith,
geschild, in kleine
blokjes
100 g ham, serrano
1 el peterselie, platte,
fijngesneden
450 g pulled porc
30 g pruimen,
gedroogde, klein
gesneden
4 tomaten, gedroogde,
in kwarten

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

*Pulled porc met knapperige ham, appel,
gedroogde pruimen en tomaat.*

Leg de serranoham op een bakplaat en bak
krokant in een oven op 180°C.

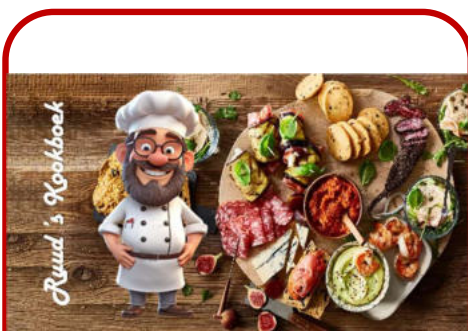
Maak de pulled porc warm volgens de
aanwijzing op de verpakking.

Pluk de pulled porc en meng met de appel,
pruimen, platte peterselie en tomaat.

Verdeel dit over de amuseglaasjes en steek er
een stukje serranoham in.

Serveer met een reepje geroosterd brood.

Little salmon - zalmtartaar.



**Menugang: Amuse-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Makro

Ingrediënten

**1 el bieslook,
fijngesneden**
½ citroen, sap van
1 el olie, olijf-
10 g rucola
1 el tuinkers
1 el wasabikaviaar
1 el zalmeitjes
250 g zalmfilet

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Leg de zalm op een ovenschaaltje en laat in de oven zachtjes gaar worden.
Laat de zalm afkoelen.
Pluk de zalm en meng de zalm met de overige ingrediënten behalve de rucola.
Serveer de zalmtartaar in een amuseglas op een bedje van rucola.

Maatje met nieuwe aardappel en zure room.



Menugang: Hapjes,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 16
Sterren: **
Bron: Kookclub Al Dente

Ingrediënten

2 aardappelen, nieuwe
2 maatjes
- preischeuten
1 pt room, zure
- tuinkruiden, jonge
(kervel, bosui, peter-
selie, bieslook)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de nieuwe aardappelen gaar en pureer ze. Voeg wat olijfolie, wat room en de fijn versneden lentekruiden toe en meng die goed door de puree.

Schep met bijv. een ijsbollepel een bol puree op een schaalpje of schoteltje.

Snijd de maatjes in ruitvorm.

Laat een stukje haring tegen het bolletje puree aanleunen.

Werk het af met een wolkje zure room, een stukje bosui en wat preischeuten.

Mierikswortelmousse met paling.



Menugang: Amuse-,
voorgerecht, hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

½ citroen, sap van
2 bld gelatine, witte
2½ el mierikswortel,
geraspte
150 g paling, gerookte
- peper, versgemalen
125 ml slagroom
1 tomaat, tros-, kleine
150 ml yoghurt, Griekse
4 tf zeekraal of
waterkers
- zout

Bereiding.

Week de blaadjes gelatine 5 min. in ruim koud water.

Knijp de blaadjes uit en doe ze met iets vocht en 1 el citroensap in een glas.

Verwarm de gelatine 15-20 seconden op vol vermogen in de magnetron en laat de gelatine smelten, los de gelatine al roerende op in het vocht.

Meng in een kom het gelatinemengsel door de yoghurt (op kamertemperatuur).

Roer ook de mierikswortel erdoor.

Klop de slagroom stijf en spatel de room luchtig door het yoghurtmengsel.

Breng de mousse op smaak met zout en peper.

Verdeel de mousse over vier rechte glazen en laat de mousse in de koelkast in 1 uur opstijven.

Snijdt de tomaat in vieren, verwijder de zaadjes en snijdt het vruchtvlees in dunne reepjes.

Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Snijdt de paling in stukjes van 2-3 cm en meng ze met een beetje citroensap en zout en peper naar smaak.

Schep in elk glas een bergje paling op de mousse en garneer met de reepjes tomaat en zeekraal.

Tips:

Lekker met lange repen vers geroosterd brood. In kleine borrelglazjes is dit gerechtje een lekkere amuse of borrelhapje, snijdt de paling dan in smalle reepjes.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: 1129

Energie kcal: 269

Eiwit: 18 g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 20 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Mosselhachée I.



Menugang: Amuse,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Smulweb,
Sligro

Ingrediënten

1 l bouillon, vis-
1 dl cognac (Pernod)
1 kg mosselen
1 peen
- peper, versmalen
1 bs peterselie
1 prei
1 dl room
1 bs ui, bos-
- zout

- mosselpan
- vergiet

Bereiding.

Was de mosselen, maak ze schoon in ruim water.
Snijd de wortel, twee bosuitjes en een prei fijn.
Hak de helft van de peterselie fijn en bewaar de rest.
Fruit in een ruime pan de wortel, de ui en de prei aan.
Voeg de mosselen toe en blus af met de cognac (Pernod) en de visbouillon.
Kook de mosselen open.
Giet de mosselen af en bewaar het kookvocht.
Haal de mosselen uit de schelpen en kook het vocht flink in.
Snijf de overige bosuien in halve ringen en voeg deze toe aan het ingekookte vocht en kook het mee.
Voeg, als het vocht flink is ingekookt, 3 el room toe en breng het op smaak met zout en versgemalen peper.
Voeg als laatste de mosselen en de rest van de gehakte peterselie toe.
Verwarm de mosselen goed.

Tip:

Lekker met broodsoldaatjes

Bereidingstijd: 45-55 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mousse van paprika.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Sonja van Rhoer

Ingrediënten

6 bld gelatine
3 paprika's (± 300 g)
- peper, versgemalen
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kies vormpjes (bijvoorbeeld mokkakopjes of kleine glaasjes), waarin de mousse kan opstijven. Bekleed deze eventueel met huishoudfolie, zodat de mousse later gemakkelijk loslaat.

Week de blaadjes gelatine in ruim water, opgerold in een grote mok of maatkan en knijp ze goed uit.

Halveer de paprika's, verwijder het zaad en de zaadlijsten en pof ze 15-20 min. in een op 180°C voorverwarmde oven.

Doe de warme paprika's in een blender of keukenmachine en breng ze op smaak met zout en versgemalen peper.

Wrijf de massa door een bolzeef, verwarm de massa nog even en voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine aan de hete massa toe.

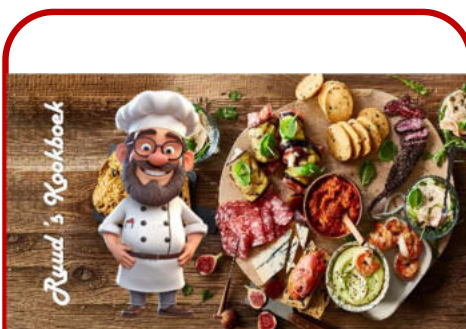
Roer tot de gelatine is opgelost.

Doe de massa over in de gewenste vormpjes, laat de mousse in de koelkast opstijven en stort de mousse voor het serveren.

Tip:

Garneer evt. met een takje shiso, een takje basilcress of een takje basilicum.

Schelp met garnalensalade.



Menugang: Amuse,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 augurk, kleine, zure
1 avocado
1 citroen
- citroensap
1 ei, hardgekookt
200 g garnalen
1 el gember, fijngehakt
5 kappertjes
2 el olie
2 olijven, ontpit

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de olijven klein.
Snijd de augurk klein.
Snijd de kappertjes klein.
Halveer de avocado in de lengte.
Wip de pit uit de avocado.
Schil de beide helften avocado.
Snijd het vruchtvlees van de avocado in heel dunne schijven.
Schik de avocado dakpansgewijs in 4 schelpen of op 4 schoteltjes.
Bedruppel de avocadoschijven met citroensap om verkleuren te voorkomen.
Pel het ei.
Snijd het ei open.
Lepel de dooier uit het ei.
Prak de eidooier met een vork fijn.
Klop er de olie en 1 el. citroensap door.
Meng het sausje met de olijven, de augurk en de kappertjes.
Doe een schepje van het mengsel in iedere schelp of op ieder schoteltje.
Verdeel de garnalen over de schelpen of schoteltjes.
Druppel er een beetje citroensap op.
Garneer de schelpen/schoteltjes met een partje citroen en een schepje gember.

Smaakje van kabeljauw en chorizo.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Vin de France

Ingrediënten

- basilicumblaadjes
1 st chorizo, zacht of pikant
- fleur de sel
200 g kabeljauw
1 el peper, espelette-
- peper, versgemalen

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de kabeljauw in dobbelsteentjes (grootte van een hapje).

Mix in een kopje de fleur de sel met de espelettepeper en breng de kabeljauw ermee op smaak.

Leg de dobbelsteentjes kabeljauw op een plaat met een anti-aanbaklaag.

Verwarm de oven voor tot 220°C en bak de kabeljauw gedurende 5 min.

Snijd de chorizo in blokjes.

Prik een blokje kabeljauw en een blokje chorizo op een houten prikker en werk af met een blaadje basilicum.

Serveer de amuse warm.

Sorbet van tomaat met garnaltjes.



Menugang: Amuse, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hap & Tap, Jumbo, Zwevertje.be

Ingrediënten

- basilicumblaadjes
100 g garnalen,
Noordzee-, gepelde
60 g suiker
- tabasco
2 tomaten, vlees-, rijpe

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Mix de tomaten met de suiker en doe ze door een fijne zeef.

Voeg er naar smaak wat druppels tabasco en fijngehakte basilicum bij.

Draai het mengsel in een ijsmachine tot een gladde sorbet.

Let op!!! Door de geringe hoeveelheid suiker kan dit niet lang bewaard worden in de diepvries.

Serveer enkele kleine bolletjes in een jenever-glaasje, strooi er garnaltjes over en versier de glaasjes naar keuze (tomaatschijfje, dilletakje, basilicumblaadje, ...).

Thaise viscakejes.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

1 ei
2 cm gemberwortel,
verse, geraspt
250 g kabeljauwfilet
1 limoen
4-5 el olie, roerbak-
1 peper, rode, zonder
zaadjes en in reepjes
1 el saus, soja-, Thaise
1 el saus, vis-, Thaise
2 el maïzena
2 uitjes, bos-, in
ringetjes

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 304
Energie kcal: 72
Eiwit: 16,4 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0,7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

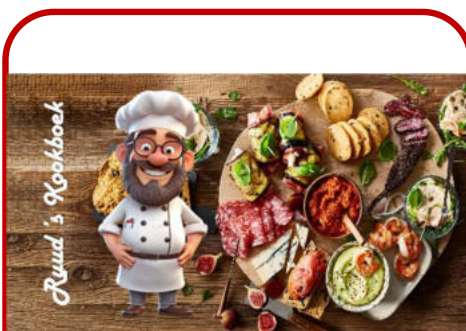
Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Boen de limoen schoon en rasp de groene schil eraf.
Pers de limoen uit.
Hak de vis in heel kleine stukjes.
Meng de vis in een kom met 1 el limoensap, de limoenrasp, de gember, de vissaus, de sojasaus, het ei, de maïzena en de ½ van de bosui en de rode peper.
Vet een muffinvorm met holtes van 3-4 cm royaal in met roerbakolie en schep het vismengsel erin.
Strooi de rest van de bosui en de rode peperreepjes erover.
Druppel er nog wat olie over en bak de viscakejes in de oven in 20-25 min. goudbruin en gaar.
Serveer de viscakejes lauwwarm op een blaadje sla.

Tip:

Lekker met mangochutney of een dipsausje van sojasaus en limoensap.

Toastjes met brie.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Président.nl

Ingrediënten

- bieslook, voor de versiering
200 g brie
1 brood, stok-
- knoflook
- olie, olijf-
- tomaten, gedroogde

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het stokbrood in fijne sneetjes.
Bak de sneetjes brood in een pan met olijfolie en voeg een beetje knoflook toe.
Wanneer het brood goudbruin en goed met olijfolie doordrenkt is, plaatst u de sneetjes op een dienblad.
Garneer deze toastjes met een schijfje gedroogde tomaat en een stukje brie.
Versier de toastjes met een sprietje bieslook.

Tortilla met ui en paprika.



**Menugang: Amuse-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Makro

Ingrediënten

400 g aardappelschijfjes
4 eieren, losgeklopt
2 el olie, olijf-
1 paprika, groene, in
dunne reepjes
1 paprika, rode, in
dunne reepjes
- peper
2 el tijm, fijngesneden
1 ui, in dunne reepjes
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bak de ui en de paprika in een koekenpan gaar.
Voeg de aardappelschijfjes toe en bak even mee.

Voeg de tijm toe en breng op smaak met peper en zout.

Schenk hierover het losgeklopte ei en laat zachtjes bakken met een deksel op de pan tot het ei gestold is.

Snijd de tortilla in blokjes.

Toscaanse soesjes.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Tip Culinaire

Ingrediënten

6 soesjes (kant-en-
klaar, banketbakker)

Voor de vulling:

12 asperges, groene
50 g boter, room-
4 pl ham, parma-
2 tomaten in olie,
gedroogde

Bereidingstijd: ±20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: ±55 p.st.
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kan paar uur van tevoren.

Knip de soesjes met schaar of doormidden.
Pureer de gedroogde tomaten met een
staafmixer.
Roer de tomaten met de boter glad.
Verdeel de boter over de 12 halve soesjes.
Snijd de plakken ham in drieën.
Drapeer in elk soesje een reepje ham.
Zet de soesjes in de koelkast.
Snijd de punten van de asperges.
Kook de aspergepunten ± 3 min. in kokend
water met zout.
Spoel de aspergepunten af met koud water.
Laat de aspergepunten uitlekken.
Steek de aspergepunten in de soesjes steken.
Bewaar de soesje koel tot het serveren.

Tips:

- De rest van asperges kunt u in reepjes gesneden roerbakken en als bijgerecht eten of in een salade gebruiken.
- Lege soesjes zijn meestal ook in de diepvries van de supermarkt of de banketbakker te koop.

Verse kaas en zalm amuse.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kookse.TV

Ingrediënten

3 stl bieslook
- crème fraîche
1 tk dragon
350 g kaas, verse
2 bs kervel
- peper, versgemalen
2 tk peterselie, platte
20 cl room, kok-
400 g zalm, gerookte
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe alle kruiden bij elkaar en hak ze fijn.
Doe de verse kaas in een kom en meng de kruiden erdoor alsmede wat versgemalen peper en zout.

Klop de vloeibare room en voeg die toe aan het kaasmengsel.

Snijd de zalm in reepjes en meng er wat crème fraîche door.

Verdeel het kaasmengsel over zes glaasjes en schep daarop de zalm.

Laat de glaasjes tenminste 15 min. in de koelkast koud worden voor je ze opdiert.

Watermeloengazpacho met tomaat en limoen.



**Menugang: Lunch-,
voorgerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

15 g basilicum, verse
6 ijsblokjes
½ komkommer
1 limoen
1 kg meloen, water-
2 el olie, olijf-, extra
vierge
2 tomaten, tros-

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 145
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 18 g
w/v suikers: 17 g
Natrium: - mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

Glutenvrij
Lactosevrij

Bereiding.

Snijd de tomaten en halve komkommer in grove stukken.

Schil de watermeloen en snijd in grove stukken. Pers de limoen uit.

Haal de blaadjes van de takjes basilicum en houd er een paar apart.

Meng de meloen met de tomaten, het limoensap, basilicum, de olie en ijsblokjes in de blender tot een gladde soep.

Breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Garneer met het achtergehouden basilicum.

Tip:

Je kunt deze gazpacho ook in kleine glaasjes serveren als koude amuse.

Wontondriehoekjes.



Menugang: Hapje, voorgerecht

Keuken: -

Stuks: 15

Sterren: **

Bron: AllerHande

Ingrediënten

5 vl deeg, filoblader-
150 g gehakt, half-om-
half
1 tn knoflook
2 el olie
1 tl olie, sesam-
2 el saus, soja-
2 el sesamzaadjes
1 tl sherry
75 g spinazie
1 tl suiker
- tabasco

Vorbereiding.

Laat het filobladerdeeg in ca. 2 uur ontdooien.
Laat de spinazie in een zeef ontdooien.
Meng het gehakt met de sojasaus, de sesamolie, de sherry en de suiker.
Pel de knoflook en pers die erboven uit.
Breng het gehakt op smaak met tabasco.
Druk het vocht uit de spinazie.
Meng de spinazie door het gehakt.

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C of gasovenstand 4.
Snijd een vel filobladerdeeg in lengte in 3 repen.
Besmeer de repen dun met olie.
Schep een lepeltje vulling op de onderkanten.
Vouw de vulling diagonaal in het filobladerdeeg (om en om tot een driehoekje).
Herhaal dit met de rest van het filobladerdeeg.
Bestrijk de bovenkant van de driehoekjes met olie en haal ze door het sesamzaad.
Leg de driehoekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak ze in midden van oven in ca. 15 min. lichtbruin.
Serveer de driehoekjes warm of koud.

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 70
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zachte kaas met beenham en frisse komkommer.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2007

Ingrediënten

**100 g ham, been-,
gebraden (gesneden),
in stukjes**
**½ komkommer,
geschild en in kleine
blokjes**
½ limoen, geperst
- peper, versgemalen
**1 ds kaas (La Vache Qui
Rit)**
- zout

Bereiding.

Schep een laagje ham-flinters in 8 glaasjes.
Leg daarop een blokje kaas en druk het
zachtjes aan.
Schep de komkommer om met het limoensap en
breng op smaak met zout en peper.
Schep dit op de kaas.

Tip:

Vervang de komkommer eens door 3
kleingesneden augurken.

59

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zalmbonbons.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Oil & Vinegar

Ingrediënten

1 el citroensap
50 g crème fraîche
3 el dillecitroenmosterd
- groenten, kiem-
175 g mascarpone
- sla
- zalm, gerookte

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng het citroensap, crème fraîche, dillecitroenmosterd en mascarpone goed door elkaar.

Leg 2 plakjes gerookte zalm kruiselings over een klein schaaltje.

Vul de zalmplakjes met het mosterdmengsel. Vouw de zalmbonbon dicht.

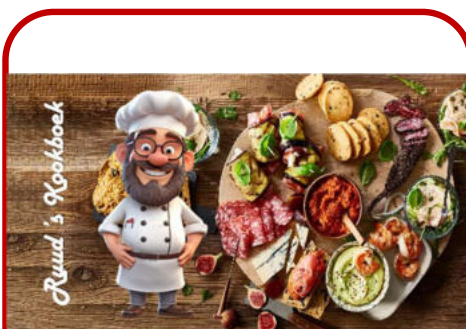
Laat de bonbon even in het schaaltje zitten voor een mooi rond resultaat.

Breng de bonbons over in 6 mooie schaaltjes. Presenteer de zalmbonbons met sla en kiemgroenten.

Tip:

Variëren met vlees? Gebruik dan rosbief of een mooie Italiaanse ham i.p.v. gerookte zalm.

Zalmcrème op amuselepel.



Menugang: Amuse
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Carta

Ingrediënten

1 el bieslook, in kleine stukjes
75 g kaas, room-, zachte
- peper
25 g pistachnoten, fijngehakt
- rucola
150 ml slagroom
200-300 g zalmplakjes of -reepjes, gerookte
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de zalm met de hand of in de keukenmachine fijn.
Voeg de room en roomkaas toe aan de zalm.
Roer de crème tot een glad geheel.
Voeg desgewenst zout of peper toe.
Spatel dan de fijngehakte pistachenootjes erdoor.
Laat het geheel in de koelkast opstijven.
Leg een mooi blaadje rucola of wat blaadjes veldsla of een witlofblaadje op een amuselepel.
Leg er een bolletje van de zalmcrème op.
Garneer met wat sprietjes bieslook.

Zwaardvis-patat in romige dillesaus.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Flickr,
Visrecepten.nl

Ingrediënten:

- bloem
3 el kruiden, vis-
- olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen
400 g zwaardvis

Voor de saus:

1 bs dille, verse
1 el honing
4 el mayonaise, half-
volle
1 tl mosterd, Dijon-
- peper, versgemalen
3 el yoghurt
- zout

Bereidingstijd: <30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: 1240

Energie kcal: 295

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Snijd de zwaardvis in lange repen van 1 cm breed en maximaal 5 cm lang.

Kruid ze met de viskruiden en versgemalen peper.

Wentel ze door de bloem.

Bak de visreepjes in een koekenpan in wat olie gedurende 6 min. al omscheppend gaar.

Houd ze warm in een voorverwarmde oven van 100°C.

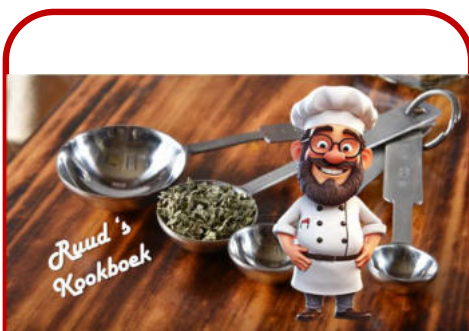
Maak intussen de romige dillesaus.

Hak de dille fijn en meng hiervan 2 el door de overige ingrediënten voor de saus.

Breng de saus evt. verder op smaak met versgemalen peper en zout.

Serveer de gebakken zwaardvis met de saus apart.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Aforting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>