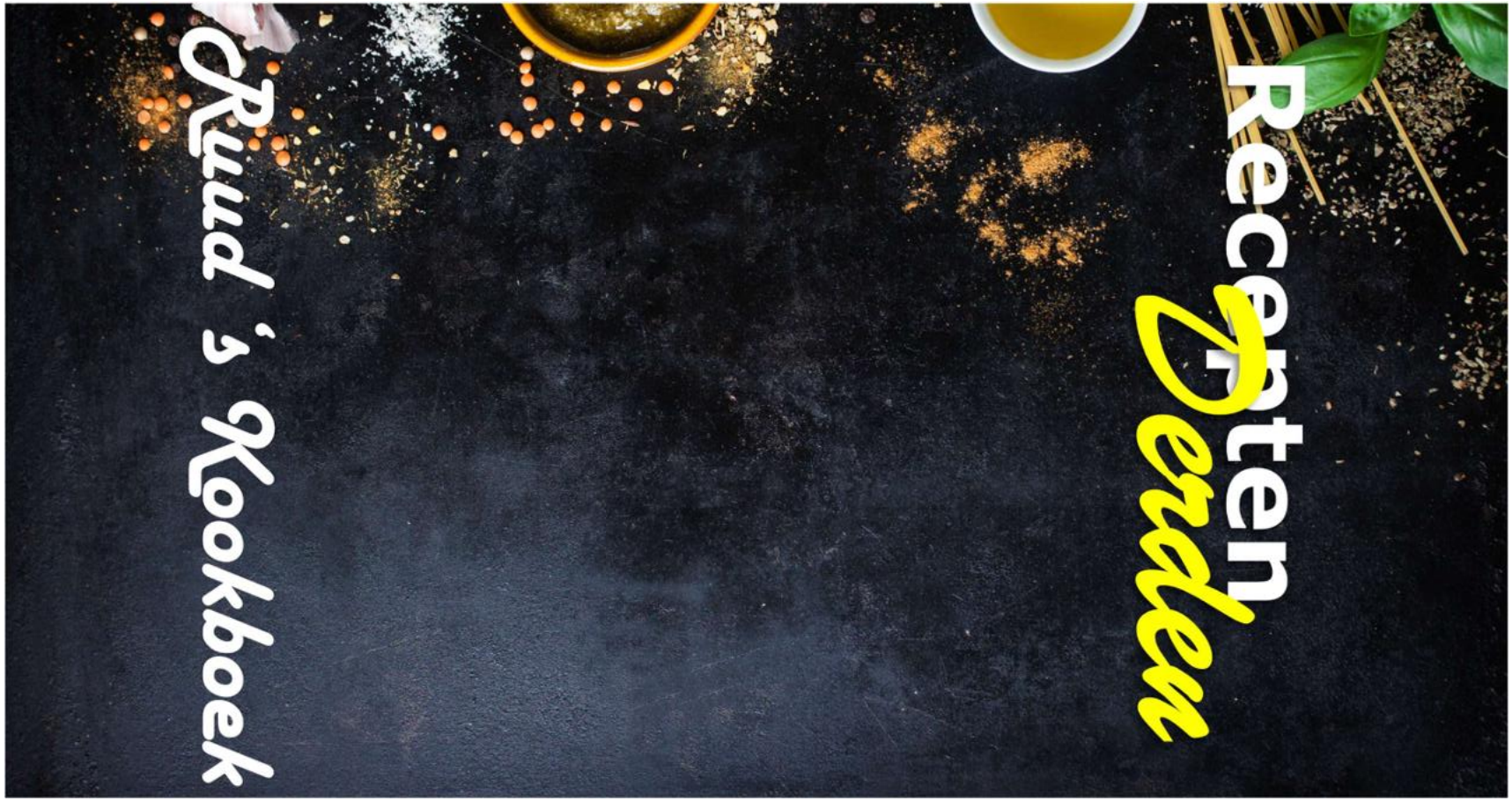

Kerst workshop - 2015

(De Ster, kaas & culinair)

Inhoudsopgave.

1. **Spaans hamburgertje**
2. **Bundeltje van Aivar en mozzarella**
3. **Carpaccio van rookvlees met zoetzure prei en geitenkaas**
4. **Tomatentaartje met pesto en tomatenchutney**
5. **Mediterraans rolletje met Fellino en gorgonzola**
6. **Abrikozen tiramisu**

Kerst workshop2015



Spaans hamburgertje

Benodigdheden

8 poffertjes, **4 wat dikker gesneden plakken chorizo, 100 gram petrella, Spaans zout van The Man with the Pan, uienchutney van Smaakgeheimen.**

Extra nodig: decoratieve prikker

Bereiding

Meng 2/3 petrella met 1/3 uienchutney. Smeer de poffertjes in met het mengsel. Maak een hamburgertje van de poffertjes in de volgende volgorde: poffertje-chorizo-poffertje. Steek door het geheel een decoratieve prikker. Bestrooi de hamburgertjes met Spaanse zout.



Bundeltje van Aivar en mozzarella.
Fris rolletje van peper en kaas.

Benodigdheden

4 mini mozzarella bolletjes, Aivar mezze, 4 plakken bayonneham, 100 gram petrella, Roasted red peppers, 4 plakken rauwe ham, Italiaans zout van The man with the pan. Tip: eventueel een komkommer

Extra: 8 decoratieve prikkers

Bereiding

Marineer de mozzarella bolletjes in de Aivar mezze. Leg op elke plak rauwe ham een gemarineerd mozzarellabolletje. Maak een pakketje en zet vast met een prikker. Breng op smaak met het zout.

Bestrijk de red peppers met petrella en beleg deze met een plak Bayonneham, rol de peper strak op. Zet het geheel vast met een prikker. En snijd de zijkanten eraf zodat het een strak rolletje wordt. Tip: U kunt er eventueel nog een dunne plak komkommer in verwerken.

Kerstworkshop 2015



Carpaccio van rookvlees met zoetzure prei en geitenkaas.

Benodigdheden

1 kleine prei, **Appel Balsamico Edik, Molise olijfolie, 16 plakken rookvlees, 100 gram walnoten, 100 gram chevre jacquin.**

Bereiding

Maak de prei schoon en scheur deze in lange repen. Blancheer de repen kort in kokend water. Meng 1/3 edik met 2/3 olijfolie en marineer de linten hier ruim van te voren in. Verdeel het rookvlees over de borden. Leg de prei linten op het rookvlees. Brokkel de geitenkaas over het rookvlees. Druppel wat van de dressing over het geheel en garneer met een aantal walnoten.



Tomatentaartje met pesto en tomatenchutney.

Benodigdheden

4 plakken bladerdeeg, **tomatenchutney van Smaakgeheimen, verse pesto van Benjamino, Balsamico red pepper zout van the Man with the pan**, 200 gram snacktomaatjes in verschillende kleuren.
Extra nodig: ronde steekvorm van 3cm, cupcakevorm.

Bereiding

Steek met de steekvorm 24 rondjes uit het bladerdeeg. Vul met het overgebleven bladerdeeg 4 maal de bodem van de cupcakevorm. Snijd de tomaatjes in stukjes en marineer deze met de pesto. Bestrijk de rondjes met tomatenchutney. Vouw de rondjes dubbel en leg deze als een bloem in de cupcakevorm. Schep hierin de tomaatjes en bestrooi deze met het zout. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak de taartjes 10 minuten af op 200 graden.

Kerst workshop2015



Mediterraans rolletje met Fellino en gorgonzola

Benodigdheden

4 plat geslagen biefstukjes, **150 gram gorgonzola, 8 plakjes Fellino, 4 plakken pancetta, Frans zout van The Man with the Pan.**

Extra: keukentouw

Bereiding

Leg het stuk biefstuk op een plak pancetta. Verdeel de gorgonzola over de 4 stukjes biefstuk. Bedek de gorgonzola met 2 plakjes fellino. Rol het op en zet het rolletje vast met keukentouw. Breng op smaak met het zout. Bak de rolletjes 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.



Abrikozen tiramisu

Benodigdheden

12 bitterkoekjes**, 150 gram mascarpone, Abrikozen witte wijn kaasdip van Smaakgeheimen, 250 gram abrikozen**, 4 plakken cake, **fles Santochi limonchello.**

Bereiding

Verkruimel de bitterkoekjes, snijd de abrikozen in kleine stukjes en prak de cake. Begin met een laagje cake, daarna een laagje mascarpone, gevolgd door een laagje bitterkoekjes, dan een laagje kaasdip en sluit af met de abrikozen. Herhaal deze laagjes nogmaals. Schenk als laatst een scheutje limonchello in het glas en garneer met een bitterkoekje.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl