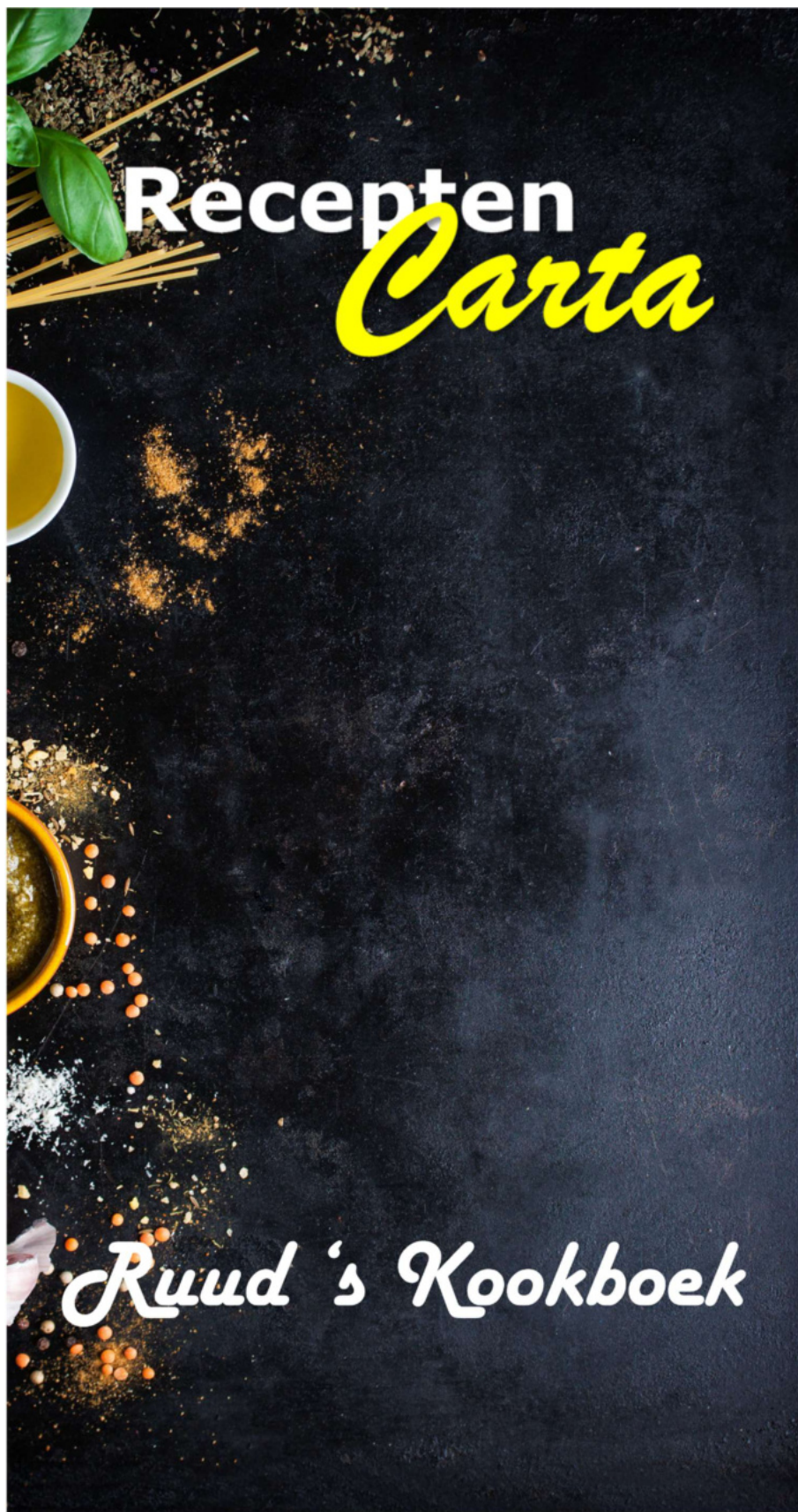




3 recepten
(Carta2005-Remie)

Bonbon van gerookte Zalm&Heilbot gevuld met Mozzarella op Avocadoslices en rode

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	Italiaans	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.horecastart.com			Sterren	5

Ingrediënten

4 avocado's gehalveerd en dan in slices gesneden
1 Rode ui in julienne gesneden
1 bos Bieslook
Citroenolie van El Buli
4 plakken gerookte Zalm
4 plakken gerookte Heilbot
2 bollen Buffelkaas / Mozzarella
1 potje crème fraich



Bereiding

Leg de plakken gerookte zalm op een snijplank en plaats hier de gerookte heilbot op 4 porties
Snij de Mozzarella in 8 plakken en plaats bovenop de zalm en heilbot 2 slagen pepermolens er overheen
Rol dit dicht maar laat een kant open opdat men de kaas kan zien en een dus leuk kleurcontrast creëert
Snij de rode ui in halve ringen
Snij de bieslook in fijne ringetjes
Meng de crème fraich met wat bieslook peper en zout
Snij de avocado door de helft en dan in halve plakken Zie foto
Plaats de avocado op de borden besprenkel met de citroen olie
Plaats rode ui hierop 5 stukjes per persoon
Plaats hier de vis & kaas Bonbon hierop
Als laatste de crème fraich er bovenop bestrooi met bieslook en klaar
Bon a petit
Remie Lekkkkerrrrr!

Grietfilet in tempura op venkel juliéne met gegrilde coquille's en shi i take ma

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.horecastart.com			Sterren	5

Ingrediënten

Coquille's 12 wel verse natuurlijk
Tongfilet 4
Venkelknol 1
Shi i take 100 gram
Kervel 5 takjes
Citroen 1
Vijf kruiden poeder in (toko te verkrijgen)
Rijst azijn 2 eetlepels
Truffel tapenade mespuntje bij goeie visboer of
delicatessenwinkel en anders truffelolie 1 theelepeltje
Tempura visboer
Mayonaise Calvé of zelf maken
Frituurpan met olie
Grilpan of pan met anti aanbaklaag eetlepel olie



Bereiding

Doe een laagje vijfkruiden poeder op een bordje en plaats de coquilles met een kant daarop "GEEN ZOUT" laat marineren
Maak tempura beslag zoals op de verpakking vermeld staat.
Zet de paddestoelen aan in een bakpan tot ze net gaar zijn en laat afkoelen
Maak de mayonaise aan met de truffel tapenade mespuntje of olie 1 theelepeltje, hak de kervel en doe bij de mayonaise knijp 1 partje citroen in het mengsel doe de afgekoelde en gehakte paddestoelen erbij beetje zout en peper, sausje klaar
Snij de venkel in julienne en wok in de pan blus af met twee eetlepels rijstazijn
Houdt apart en verwarm bij doorgifte even in de magnetron.
Verhit frituur tot 180 graden
Maak de pan warm om de coquille's te grillen aan twee kanten afhankelijk van de grootte, ongeveer 1 minuut
Maak de borden lauwwarm plaats de Shi i take mayonaise en 1 part citroen en alle overige ingrediënten op het bord en de rest weet je wel kijk naar het fotootje of moet ik even langskomen, Nee toch.!
De Tongfilet kun je natuurlijk ook gewoon droog bakken in de pan voor de light eters een toppertje natuurlijk
Eet smakelijk, lekker met een lichte witte wijn

Kippie uit de oven

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.horecastart.com			Sterren	5

Ingrediënten

Twee Gezellige peuzelaars & liefde voor je schotel en geduld voor perfect resultaat!

- 1 hele kip in stukken 12 technische delen snijden
- 3 pommodori tomaten in stukken gesneden
- 2 grote rode paprika's ook grove stukken snijden
- 2 kilo flinke aardappelen in grove / dikke friet snijden
- 1 handje pijnboompitten
- halve eetlepel gedroogde basilicum
- 6 takjes peterselie grof hakken
- 6 teentjes knoflook (slices)
- 1 spaanse peper (heel laten)
- 1 cocktailglas sherry medium of manzanilla
- 125 gram roomboter
- één derde cocktailglas olijfolie eerste pers
- 15 slagen zwarte peper uit de molen of 15 korrels op je plank gekneust
- 1 theelepel colorante of 5 draadjes saffraan
- Zout naar smaak



Bereiding

Alles door elkaar mengen daarna in de oven temperatuur 220 graden. Het garen duurt ongeveer 1.5 uur om het half uur even afschenken en opnieuw overgieten met eigen sap.

Lekker fris komkommer slaatje en een flesje spaanse Rose erbij en je zit op zeker de lekkerste kipschotel te eten die je ooit heb mogen ervaren.

Receptuur lijkt lang maar dat valt 100 % mee neem de tijd en geniet
Probeer 't, laat het me weten wat je er van vond. En ja ik heb nog wel wat andere recepten in het breintje !



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756