Lamstartaar met avocadobavarois

Nodig: voor 12 personen

500 g lamsfilet – 1 teentje look – 2 lpl verse munt – 2 lpl koriander – 3 lenteuitjes 2 lpl olijfolie – 1 lpl citroen-zeste

voor de avocadobavarois:
200 g avocado – 1 dl verse room – 100 g mascarpone – 3 blaadjes gelatine van 1 g – pigment d'Espelette - zout – 100 g pistachenootjes

Werkwijze:

1. Snij de lamsfilet in kleine blokjes.
2. Voeg de fijngesneden look, sjalot, pijpajuin en de verse kruiden bij het lamsvlees.
3. Meng alles goed en breng op smaak met peper, zout en enkele lepels olijfolie en zet koel weg.
4. Pureer de avocado en voeg er enkele druppels citroensap toe.
5. Meng de avocado met de mascarpone.
6. Week de gelatine in koud water en los op in de kokende room.
7. Voeg bij de avocado en breng op smaak met pigment d'Espelette en zout.
8. Laat het geheel opstijven in de koelkast.
9. Vul een cocktailglas met lamstartaar en een bolletje avocadobavarois.
10. Werk af met een takje munt en gehakte pistachenootjes.

© Charme et Douceur de Rosiès

Aardappeltaart

Nodig: voor 12 personen

1 kg gekookte aardappelen – 1 komkommer – 300 g mayonaise – 3 pijpajuintjes – ½ pakje fijngesnipperde peterselie – bieslook – 1 pakje radijsjes – 2 teentjes look – 2 sjalotjes – 1 pak groene asperges - ¼ l kippenbouillon - peper - zout – 8 g gelatineblaadjes

Werkwijze:

1. Kook de aardappelen, groene asperges afzonderlijk en laat ze goed afkoelen.
2. Snij de helft van de komkommer, radijsjes en de aardappelen in kleine blokjes.
3. Snipper de sjalot, look, pijpajuin fijn en meng met het aardappelmengsel, fijngesnipperde bieslook en peterselie.
4. Week de gelatine in koud water en los op in de kokende kippenbouillon.
5. Meng de vloeistof met de mayonaise en de aardappelen.
6. Breng op smaak met peper en zout en giet in een taartvorm.
7. Laat deze bereiding een goede nacht opstijven en versier met komkommer, radijsjes en groene asperges.

Hartige taart met paprika, olijven en geitenkaas

Nodig: voor 12 personen

3 rode paprika's in blik – 2 teentjes look – 200 g ontpitte zwarte olijven – 5 eieren – 400 g verse geitenkaas – enkele lepels olijfolie – 1 dl room – pigment d'Espelette – 1 broodje niet gesneden van 500 g – 6 sneetjes manchego – zout, springvorm Ø 22 cm

Werkwijze:

1. Snij de paprika in twee, verwijder de zaadjes en snij in dikke repen .
2. Snij de look fijn en de olijven in twee.
3. Fruit de paprikarepen in een weinig olijfolie en voeg na enkele minuten de look toe.
4. Laat even garen.
5. Snij van het brood een 6 tal fijne sneden
6. Haal uit de rest van het brood het kruim en wrijf tussen de handen fijn.
7. Bekleed de bodem van een springvorm met sneetjes brood.
8. Klop de eieren op met de room, pigment d'Espelette en zout.
9. Overgiet de sneetjes brood met een weinig olijfolie en een weinig eimengsel.
10. Kruid met peper en zout.
11. Meng de rest van het brood met de verkruimelde geitenkaas.
12. Leg de paprika's, de olijven en het broodkruim met kaas in afwisselende lagen in de vorm met in het midden enkele sneetjes manchego.
13. Eindig met het broodkruim met kaas.
14. Overgiet met de rest van het eimengsel en bak de taart op een bakplaat, gedurende 20 min op 180°C in een warme oven tot ze mooi goudbruin is.

Reblochonterrine met gekarameliseerde tomaatjes, olijventapenade en nootjes

Nodig: voor 12 personen

1 grote Reblochon – 50 cl room - 7 g gelatineblaadjes – 250 g kerstomaatjes – olijfolie – 2 spl poedersuiker – 100 g groene olijven – 70 g gepelde hazelnootjes – 10 g kappertjes – pigment d'Espelette

Werkwijze:

1. Verwijder de korst van de Reblochon en laat de kaas smelten in de opwarmende room.
2. Week de gelatine in koud water en los op in de kokende room met kaas, kruiden met zout en pigment d'espelette.
3. Bekleed een terrinevorm met plastiekfolie en giet er het roomkaasmengsel in.
4. Laat een nacht rusten in de koelkast.
5. Mix de olijven met de hazelnootjes, de kappertjes en enkele lepels olijfolie.
6. Snipper een weinig peterselie over.
7. Snij de tomaatjes in twee en warm op in een weinig olijfolie met poedersuiker.
8. Ontvorm de terrine en snij in sneetjes.
9. Serveer met de tapenade en enkele gekarameliseerde tomaatjes.

© Charme et Douceur de Rosiès

Linzensalade met brood-kaasspiesjes

Nodig: voor 12 personen

Linzensalade: 250 g Puylinzen (lentille verte du Puy A.O.P.) – 3 teentjes knoflook – bokaaltje gegrilde paprika – 1 l groentenbouillon - balsamicoazijn – rodebietenloof of roquette of jonge spinazie

Brood-kaasspiesjes: 1 fijn stokbrood – 300 g sneetjes raclette – 4 lente-uitjes – salieblaadjes peterselie – olijfolie – peper – zout

Werkwijze:

1. Indien nodig: week de linzen een nacht in koud water.
2. Kook daarna de linzen gaar in een groentenbouillon gedurende 30 min. (zie verpakking).
3. Snij de paprika in reepjes en hak de look fijn.
4. Bak even aan in de olijfolie van de paprika en laat afkoelen.
5. Meng de paprika met de linzen.
6. Maak een vinaigrette van de paprika-olijfolie met balsamicoazijn, peper en zout en schep onder de linzen.
7. Werk af met slablaadjes.
8. Snij het brood in dunne schijfjes en bestrijk met olijfolie en bestrooi met fijngesneden peterselie en lente-ui.
9. Snij de raclette in even dunne schijfjes en steek op een spiesje afwisselend met het brood.
10. Maak een vinaigrette met olijfolie, look en fijngesneden salie, kruiden met peper en zout.
11. Leg de spiesjes 5 min. onder de grill op aluminiumfolie.
12. Leg de warme spiesjes op de linzen en overgiet met de vinaigrette.

Charlotte van gekookte ham

Nodig: voor 12 personen

500 g schouderham in sneetjes – 1 glas rode port – 6 g gelatineblaadjes – ¼ l room – tomatenketchup – peper – zout – 2 preien – olijfolie – bieslook - waterkers - radijsjes

Werkwijze:

1. Hou enkele sneetjes ham apart voor de bekleding van de vorm.
2. Hak de rest fijn met een mixer.
3. Laat de blaadjes gelatine weken in koud water, knijp ze uit en voeg bij de kokende porto.
4. Meng de vloeistof door de ham.
5. Klop de room halfstijf en spatel hem luchtig door de massa.
6. Breng op smaak met peper, zout en tomatenketchup.
7. Kwast een terrine in met olijfolie, bekleed de terrine met sneetjes ham en schep de farce erin.
8. Strijk mooi glad en laat 1 nacht opstijven in de koelkast.
9. Stort ze op een schaal en garneer met een weinig waterkers, bieslook, radijsjes.

Gekarameliseerde kippenboutjes

Nodig: voor 12 personen

24 mini-kippeboutjes van de vleugeltjes – 1 dl olijfolie – peper – zout – een flinke geut frambozenazijn – 100 g griessuiker – weinig sla – verse druiven

Werkwijze:

1. Bak de boutjes in hete olie in een grote braadpan.
2. Kruid flink met peper en een weinig zout.
3. Als de boutjes gaar zijn deglaceer met frambozenazijn en laat uitdampen.
4. Bestrooi met suiker en laat zachtjes karameliseren.
5. Serveer ze koud op een bedje van gemengde sla en verse druiven.

© Charme et Douceur de Rosiès

Paté van gerookte zalm

Nodig: voor 12 personen

300 g gerookte zalm – 200 g mascarpone – 1,5 dl room – 4 lente-uitjes - dille – mierikswortelpasta – mosterd – 1 citroen - peper – zout – 1 sjalotje

Werkwijze:

1. Doe de gerookte zalm in een keukenrobot en mix fijn.
2. Meng er de mascarpone, fijngesneden lente-uitjes, sjalotje, dille, twee koffielepeltjes mierikswortelpasta en een half koffielepeltje mosterd.
3. Klop de room op en meng onder de zalm.
4. Breng op smaak met peper, zout en enkele druppeltjes citroensap.
5. Doe het mengsel in een terrine en dek af met folie.
6. Laat een nacht opstijven in de koelkast.

Zalmtartaar in komkommerjasje

Nodig: voor 12 personen

500 g verse zalm – 2 lpl limoensap – 2 lpl sherry – sjalotje - 6 lpl hazelnotenolie – 2 komkommers – bieslook - peper – zout

Werkwijze:

1. Hak de zalmfilet fijn met een mes.
2. Maak een vinaigrette van limoensap, sherry, notenolie, peper en zout.
3. Marineer de zalm met een deel van de vinaigrette gedurende 12 uur.
4. Meng gesnipperde bieslook en sjalot met de gemarineerde zalm.
5. Schil met een aspergeschiller lange repen komkommer.
6. Bestrooi de komkommerrepen met een weinig zout en laat een halfuurtje rusten om het teveel aan vocht te onttrekken.
7. Verdeel de zalmtartaar in porties en verpak ze in repen komkommer.
8. Overgiet de zalmtartaar in komkommerjasje met de vinaigrette en serveer in een mooie schaal.

Gemarineerde sardientjes met gaspacho

Nodig: voor 12 personen

24 verse sardientjes of 8 makrelen – ½ komkommer – 2 sjalotjes – 4 tomaten – 2 teentjes look – 1 rode ui – ½ venkel - bieslook – peterselie – zwarte olijven
Gaspacho: 300 g tomaten - ½ komkommer – 20 g uien – 1 rode paprika – 3 t look – ½ venkel – pigment d'Espelette –fleur de sel – olijfolie – 11 g Xérès azijn

Werkwijze:

1. Spoel de vissen en dep ze droog met keukenpapier.
2. Bak de sardienen in hete olie in een goed hete grillpan (4 min aan elke kant).
3. Kruiden met peper en zout en overgiet de sardienen met enkele lepels frambozenazijn.
4. Laat de sardienen goed afkoelen.
5. Snij de komkommer, sjalotje, gepelde tomaten , look, rode ui en venkel in kleine stukjes en snipper er peterselie en bieslook op.
6. Verwijder de schillen en de pitten van de tomaten
7. Snij de gereinigde overige groenten in kleine stukjes.
8. Mix de tomaten met de ui, paprika, look, venkel, komkommer, pigment d'Espelette, fleur de sel en Xérès-azijn.
9. Giet de gaspacho over de sardienen
10. Strooi er de fijngesneden groenten over.
11. Werk af met in stukjes gesneden zwarte olijven.
12. Plaats de schotel in de koelkast.

© Charme et Douceur de Rosiès