



Tongfilet met amandelen en sabayon van passievruchten

Tartaar van oesters

*

Kreeft met mango

*

Sushi van zeeduivel met gerookte zalm en kastanjemousse

*

Olijven- en lookbrood

*

Huisgemaakte kalkoenroulade met mascarpone

Zoet-zure paprika en gekonfijte look

Ravioli van aardappelen en appenzeller

Krokant filomandje met veenbessen

*

Limoenkoekjes

Basisrecepten

- * Bisque
- * Zoet-zure paprika
- * Gekonfijte look

Tongfilet met amandelen en sabayon van passievruchten



Nodig: voor 12 personen

2 dooiers - 2 eiwitten - 6 passievruchten - tongfilets - amandelschilfers - geklaarde boter - 1 glas witte wijn - suiker

Werkwijze:

Dag -1

1. Halveer de tongfilets in de lengte.
2. Spies ze op kleine prikkers.
3. Bewaar koel.

Dag 0:

1. Scheid de eieren en hou de dooiers apart.
2. Klop de eiwitten los door met een vork op en neer te gaan.
3. Haal de spiesjes erdoor en wentel door de gebroken amandelschilfers.
4. Bak ze mooi goudbruin en krokant in geklaarde boter.
5. Halveer de passievruchten en haal het vruchtvlees eruit.
6. Meng de dooiers met de passievrucht en de wijn.
7. Kruid met peper en zout, desgewenst wat suiker.
8. Klop dit mengsel 'au bain marie' op tot een sabayon.
(Als het schift, voeg een beetje water toe).
De sabayon kan 1 uur op voorhand gemaakt worden en warm bewaard in een thermos.
9. Serveer het spiesje met de passievruchtensaus in een jockeyglas.

Tartaar van oesters



Nodig: voor 12 personen

12 oesters - 12 kerstomaatjes met verschillende kleuren - peterselie - 1 sjalot - basilicum - 1 lpl limoensap - 2 lpl olijfolie

Alternatieven voor de oester: grijze garnalen, mossels, parmaham ...

Werkwijze:

Dag -1

1. Open de oesters en maak ze los.
2. Breng de oesters met hun vocht in een bewaardoosje en zet koel weg.
3. Hou de platte schelpen als decoratie, verwijder de sluitspier en was grondig.
4. Snij de kerstomaatjes in 8 stukjes, meng met gehakte peterselie en sjalotjes; zet koel weg.

Dag 0

1. Breng de fijngesneden basilicum, het limoensap en de olijfolie bij het mengsel van de kerstomaatjes.
2. Kruid met peper en zout.
3. Snij de oester desgewenst in stukjes en leg in een glas.
4. Lepel de tartaar over de oester.
5. Versier met een schelp en serveer het glas op een (brood)bordje.

Kreeft met mango



Nodig: voor 12 personen

4 gekookte kreeften - 2 mango's (niet te rijp) - 6 lpl citroensap -
klontje boter - blaadjes fijne basilicum

Werkwijze:

Dag - 1:

1. Schil de mango's.
2. Snij de helft in fijne plakjes en dan in zeer fijne reepjes.
3. Besprenkel de reepjes met een weinig citroensap en plaats in de koelkast.
4. Pureer de andere helft en plaats ook in de koelkast.
5. Haal het vlees uit de kreeft en bewaar koel.
Hou de schalen en pootjes voor een bisque ! (zie basisrecept)

Dag 0:

1. Was de basilicum, droog met keukenpapier en snij in fijne reepjes.
2. Meng de mangoreepjes met basilicum en citroensap.
3. Warm de puree van mango op.
4. Versnij het kreeftevlees en bak licht in boter, kruid met peper en zout.
5. Breng een weinig mangopuree in de bordjes.
6. Schik er de kreeft en mangoreepjes bij.
7. Kruid met de zwarte pepermolen en versier met enkele blaadjes basilicum.



Sushi van zeeduivel met gerookte zalm en kastanjemousse

Nodig: voor 12 personen

1 kg zeeduivel - 200 g gekookte kastanjes (blik of bokaal) - 6 sneetjes gerookte zalm - 30 g boter - 2 sjalotjes - 1 dl room - 1 teentje gekonfijte look (zie basisrecept) - bieslook - dille

Saus: 2 dl room - 2 dl bisque (zie basisrecept) - een weinig molenaarsboter

Werkwijze:

Dag - 1:

1. Maak de bisque (zie basisrecept).
2. Roerbak de fijngesneden sjalotjes, look en fijngehakte kastanjes in een weinig boter gedurende 2 min.
3. Mix de kastanjes, look, sjalot en room tot een crème.
4. Leg de gerookte zalm dakpansgewijs naast elkaar op plasticfolie.
5. Bestrijk met voldoende kastanjecrème.
6. Leg er de zeeduivel op, kruid met peper en zout.
7. Rol de bereiding op en sluit de plasticfolie goed aan.

Dag 0:

1. Leg de visroulades in een vuurvaste kom met de naden naar onder.
8. Bak gedurende 20 min. op 180 °C .
9. Meng de room met de bisque, warm op en bindt met molenaarsboter.
10. Mix de saus.
11. Snij de roulade in gelijke stukken.
12. Breng een weinig saus in een warm bord en leg er een stuk roulade op.
13. Beleg er sprietjes bieslook en dille op.
14. Strooi een weinig gehakte kastanjes rond de bereiding als afwerking.

Olijven- en lookbrood



Nodig: voor 12 personen

Lookbrood :

500 g witte bloem - 4 slpl olijfolie - 2 eieren - 3 slpl fijngesnipperde bieslook -
2 gekonfijte lookjes (zie basisrecept) - 10 g gedroogde gist - 5 g zout - 2 dl water

Olijvenbrood:

500 g witte bloem - 100 g gehakte zwarte olijven - 1 teentje gekonfijte look -
10 g gedroogde gist - 5 g zout - 3 dl water

Werkwijze:

1. Breng het meel in een kneder met gist en lauw water.
2. Kneden gedurende 4 min. traag, voeg dan het zout toe en kneed 2 min. snel.
3. Laat 25 min. rijzen en snij intussen de look / olijven in kleine stukjes.
4. Voeg de look / olijven toe bij het deeg.
5. Knead alles goed, verdeel in 12 gelijke porties en vorm er mooie broodjes van.
6. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bedek met plasticfolie.
7. Laat de broodjes zo nog een 40 tal min. rijzen op kamertemperatuur.
8. Verwarm de oven voor op 220 °C.
9. Klop de dooier los met de melk en kwast hiermee de broodjes in.
10. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak 25 min. op 200 °C.



Huisgemaakte kalkoenroulade met mascarpone, zoet-zure paprika en gekonfijte look

Nodig: voor 12 personen

15 zeer dunne kalkoenlapjes (max. 120 g elk) - 250 g mascarpone - 1/4 l room - 1 citroen - 150 g geraspte parmezaan - 200 g fijne sneetjes parmaham - 2 lpl lookolie - 2 teentjes gekonfijte look (zie basisrecept) - molenaarsboter - 1 blokje kippenbouillon - 250 g zoet-zure paprika (zie basisrecept)

Werkwijze:

Dag -1:

1. Mix 3 sneetjes kalkoen met mascarpone, parmezaan en gekonfijte look, peper en zout, met tussenpozen fijn.
2. Leg de overige kalkoenlapjes dakpansgewijs op plastic folie.
3. Bedek met sneetjes ham en strijk er de vulling over.
4. Beleg met fijne reepjes zoet-zure paprika.
5. Rol de lapjes op tot een dikke worst.
6. Wikkel in plastic folie en zet een nacht in de koelkast.

Dag 0:

1. Verwijder de plastic folie en leg de kalkoenrollade in een braadslede.
2. Bedek met klontjes boter.
3. Bak 30 min. op 180 °C.
4. Haal de roulade uit de oven en hou warm.
5. Blus de braadslede met water, kook in.
6. Voeg er de kippenbouillon, room en molenaarsboter toe, laat inkoken.
7. Werk af met enkele druppels citroensap.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Snij de roulade in plakjes.
10. Schik op warme borden op een weinig saus met de ravioli en de met veenbessen gevulde filomandjes.
11. Serveer er de saus en de overige veenbessen apart bij.
12. Schik de rest van de roulade, mandjes en ravioli op een schotel.



Krokant filomandje met veenbessen

Nodig: voor 12 personen

8 vellen filodeeg - 1 tlp paprikapoeder - 30 boter - mascarpone - suiker -
1 kg veenbessen - 300 g honing - 1 citroen - 1 takje tijm - een weinig kaneel -
1 sinaasappel

Werkwijze:

Dag -1:

1. Snij een vel filodeeg in vierkante stukken van 8/8 cm.
2. Strijk een stukje in met gesmolten boter en leg er een tweede stukje boven op.
3. Terug instrijken met boter.
4. Leg er een derde stukje boven op en strijk in met boter.
5. Leg de ingeboterde velletjes in een vormpje zodat u mooie mandjes bekomt.
6. Strooi er een weinig paprikapoeder bovenop.
7. Leg er eventueel een gewichtsnoer op.
8. Bak de bakjes op 150 °C gedurende 8 à 10 min. (in een koude oven, 4 à 5 min. in een warme oven) tot ze goudbruin en krokant zijn.
9. Laat ze afkoelen in hun vormpjes.

Dag 0:

1. Breng de gewassen veenbessen in een slow cooking pot met tijm, (desgewenst) kaneel, honing, sap van 1/2^{de} sinaasappel en zeste van citroen.
2. Zet op stand low gedurende 3 à 4 uur.
3. Afwerking : vul de mandjes met de veenbessen.



Ravioli van aardappelen en appenzeller

Nodig: voor 100 stuks

Deeg : 300 g bloem voor wit brood - 3 eieren - 50 g zachte boter -
3 spl olijfolie van gekonfijte look

Puree : 700 g aardappelen (bintje) - 150 g wit van prei - 50 g appenzeller (kaas) -
2 sjalotjes - 20 g boter - 1 teentje gekonfijte look (zie basisrecept) - 1 ei

Werkwijze:

Dag -x of -2:

1. Maak een soepel deeg van bloem, eieren, boter, olijfolie, peper en zout, en eventueel een weinig water.
2. Pak het deeg in met plasticfolie.
3. Laat een nacht rusten in de koelkast.

Dag -x+1 of -1:

1. Kook de aardappelen, pureer en voeg boter en ei toe.
2. Snij de sjalot en het wit van de prei in fijne julienne en stoof in boter of olijfolie.
3. Snij de appenzeller in kleine blokjes van 3 mm.
4. Meng de aardappelpuree met sjalot, prei, klontje boter, peper, zout en de kaas.
5. Laat afkoelen.
6. Neem een stukje deeg van 6x4x2 cm.
7. Rol het fijn en zo lang mogelijk uit met de deegrol of de pastamachine.
8. Snij vierkanten van 6/6 cm.
9. Leg er een bolletje puree op, sluit het deeg en druk de zijkanten aan.
10. Bebloem een plankje en leg de ravioli op.
11. Dek af met plastic folie en zet koel weg of vries in.

Dag 0:

1. Frituur op 180°C gedurende ongeveer 2 min.
2. Hou warm in de oven en serveer.



Limoenkoekjes

Nodig: voor 12 personen

125 g boter - 150 g kristalsuiker - 1 ei en 1 dooier - 200 g zelfrijzende bloem - zeste van limoen - 2 slpl limoensap - bloemsuiker

Werkwijze:

Dag -1:

1. Klop de boter, de kristalsuiker, het ei, de dooier, de zeste en het limoensap luchtig op.
2. Voeg de bloem bij het beslag en meng goed.
3. Plaats het deeg in de koelkast.

Dag 0:

1. Maak kleine bolletjes van het deeg en rol ze in de bloemsuiker.
2. Leg de bolletjes op een bakplaat met bakpapier.
3. Druk plat met de palm van je hand.
4. Strooi er bloemsuiker over.
5. Bak in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 à 15 min.



Bisque

Nodig: voor 12 personen

250 g kreeftenpootjes en -schalen - 1 sjalotje - 4 teentjes look (vers of gekonfijt) -
1 klein blikje tomatenpuree - enkele takjes peterselie - een takje tijm -
1 potje saffraanpoeder - piment d'Espelette - tabasco - 1,5 l visbouillon -
1 glaasje pastis - klontje boter

Werkwijze:

1. Stoof de kreeftenpootjes en -schalen, sjalotje, look, peterselie en tijm aan in boter.
2. Voeg de visbouillon, de tomatenpuree en het saffraanpoeder toe.
3. Laat alles gedurende 15 minuten goed koken.
4. Mix alles en wrijf door een fijne zeef.
5. Breng op smaak met tabasco, pastis, piment d'Espelette en zout.

Zoet-zure paprika

Nodig:

1 l witte azijn - zout - 300 g kristalsuiker - 2 dl olijfolie - 2 kg rode paprika -
2 teentjes look (vers of gekonfijt) - 10 gedroogde jeneverbessen - tijm -
3 laurierblaadjes

Werkwijze:

Dag -x:

1. Kook azijn, look, jeneverbessen, olijfolie, suiker, snuifje zout, tijm en laurierblaadjes gedurende 5 min.
2. Reinig de paprika's en snij in reepjes.
3. Voeg de helft van de paprika's bij de kokende vloeistof en kook 10 min.
4. Haal de paprika uit de olie en kook de volgende helft van de paprika's ook 10 min.
5. Vul de potjes met paprika, overgiet met kokende azijnolie, sluit af, draai de potjes om en laat afkoelen.

Bewaar de potjes in de kelder of de koele berging (max. 1 jaar).

Gebruik de zoet-zure paprika in salades, bij paté, met pasta, op pizza's ... en de azijnolie als vinaigrette ; of schenk een potje als culinair cadeautje.



Gekonfijte look

Nodig:

0,5 l olijfolie - 200 g verse look - tijm - laurier

Werkwijze:

Dag -10 en vroeger:

1. Pel de look.
2. Gaar de lookteentjes in warme olijfolie (max. 90°C !) met laurier en tijm gedurende 10 minuten.
3. Breng de warme look en de olie in potjes, sluit af.
4. Keer het potje om en laat afkoelen.