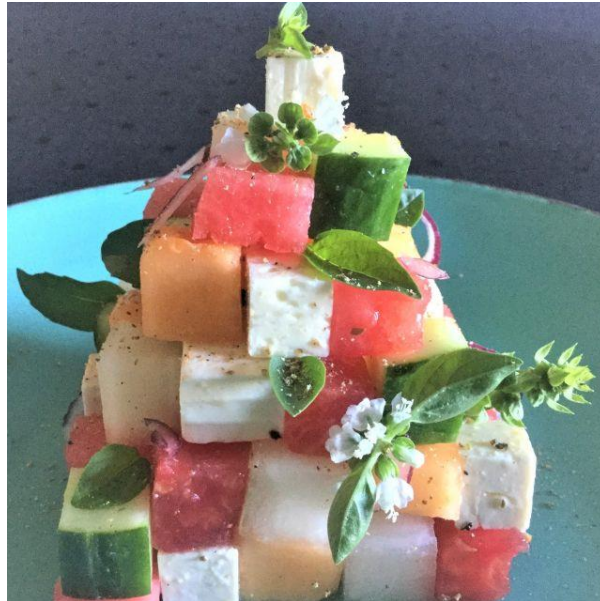




- \* Aperopiramide van feta, fruit en groenten
- \* Bladerdeegwafeltjes
  
- \* Paella-salade met gekaramelliseerde scampi en dragonknoflooksaus
- \* Paprika zoet-zuur
- \* Kruidenbrood
  
- \* Brochettes van kalfsgehakt
- \* Princesseboontjes met Griekse yoghurt en radijs
- \* Avocadotaart
  
- \* Toetje op z'n Milanees

## *Apero-piramide van feta, fruit en groenten*



**Nodig:** voor 12 personen

2 grote tomaten - 1 meloen - 1 komkommer - 1 kleine rode ui - 1 citroen - 2 pijpajuinen - basilicum - thijm - 150 g feta - olijfolie - 2 sneden brood van 2 cm dikte - geklaarde boter - selderijzout

### **Werkwijze:**

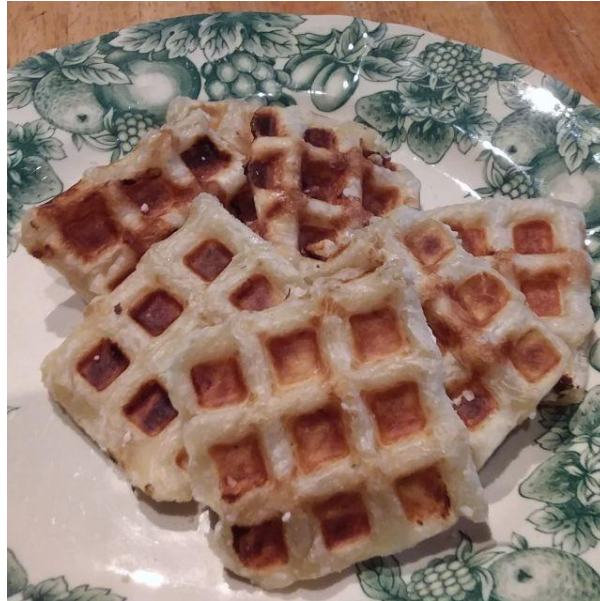
#### **Dag -1**

1. Snij de gepelde tomaten, komkommer, meloen en feta in blokjes van 2 op 2 cm.
2. Snij het brood ook in blokjes van 2 op 2 cm en bak in geklaarde boter.
3. Bestrooi de broodblokjes met selderijzout.

#### **Dag 0**

1. Stapel de blokjes tot een mooie piramide.
2. Maak een vinaigrette van olijfolie en citroensap, voeg er de in ringen gesneden pijpajuin bij en breng op smaak met peper en zout.
3. Giet de vinaigrette over de piramide.
4. Werk af met blaadjes basilicum, verkruimelde feta en enkele ringen rode ui.
5. Serveer de schotel en plaats er kleine vorkjes of houten prikkers bij.

## Bladerdeegwafeltjes



**Nodig:** voor 12 personen

vierkante diepvries bladerdeeg - 100 g verse smeerbare geitenkaas

### **Werkwijze:**

**Dag -1 of 0:**

1. Leg een vel bladerdeeg open en snij op maat van het wafelijzer.
2. Bestrijk het met de geitenkaas.
3. Bedek met een tweede vel bladerdeeg.
4. Maak het wafelijzer goed heet.
5. Bak ongeveer 2 min. tot de wafels goudbruin zijn.
6. Serveer warm, lauw of koud.

De wafeltjes kunnen terug opgewarmd worden gedurende 10 min. op 180 °C.

# Paella-salade met gekaramelliseerde scampi en dragonknoflooksaus



**Nodig:** voor 12 personen

12 grote scampi - 2 lpl kristalsuiker - 2 lpl olijfolie

**Paella:** 150 g risotto - 2 sneetjes chorizo - 1 l kippenbouillon - 1 dl witte wijn - tijm - saffraan - 1 citroen - olijfolie - 1 ui - paprikapoeder - 2 tomaten - 4 suikersla - gekookte mosterdzaadjes - aioli - citroenmelisse - rozemarijn - 2 lpl ciderazijn - 250 g paprika zoet-zuur (zie recept hieronder)

**Dragonknoflooksaus:** 150 g bladpeterselie - 150 g spinazie - 150 g dragon - een stukje gedroogde chilipeper - 3 teentjes gekonfijte look - 400 g olijfolie

## **Werkwijze:**

### **Dag -2: Dragonknoflooksaus**

1. Mix alle ingrediënten tot een mooie groene saus.
2. Giet de saus door een zeef, druk alle olie uit de kruiden en giet in potjes of een mooie fles.
3. Bewaar in de koelkast.

### **Dag -1**

1. Snij de scampi in blokjes en bak in olijfolie.
2. Bestrooi met een weinig kristalsuiker, laat karamelliseren.
3. Laat afkoelen.
4. Snij alle groenten in kleine blokjes.
5. Stoof de fijngesneden ui en look in olijfolie.

6. Voeg de tomaten, de risoto, saffraan en paprikapoeder toe.
7. Blus met witte wijn, laat verdampen.
8. Voeg kippenbouillon toe en gaar de risoto.
9. Laat even afkoelen.
10. Verfris de paella met zeste en sap van citroen.
11. Voeg enkele lpl olijfolie en ciderazijn toe, de paprika zoet-zuur en de scampi, vermeng goed.

## Dag 0

1. Strijk een blad suikersla in met een weinig olijfolie en vul het met de paella.
2. Werk af met verschillende kruiden, mosterdzaadjes en aioli, zeste van citroen.

## *Paprika zoet-zuur*



**Nodig:** voor 12 personen

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

## **Werkwijze:**

### Dag -x

1. Kook azijn, look, jeneverbessen, olijfolie, suiker, snuifje zout, tijm en laurierblaadjes gedurende 5 min.
2. Reinig de paprika en snij in reepjes.
3. Voeg de helft van de paprika 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 paprika's in salades, bij paté, met pasta, op pizza's ... en de azijnolie als vinaigrette ; of schenk een potje als culinair cadeautje.



**Nodig:** voor 6 personen

400 g bloem - 1 zakje gedroogde gist - 200 ml lauw water - 1 dooier -  
1 klpl suiker - 1 klpl olijfolie - 4 teentjes look - 1 lpl rozemarijn - 1 lpl water

**Werkwijze:**

**Dag -1**

1. Maak een gistdeeg door een kuiltje te maken in de bloem, giet de gedroogde gist in het midden en giet er geleidelijk het lauwe water bij. (Hoe kouder het water is, hoe krokanter de korst zal zijn.)
2. Kneed tot een soepel deeg en laat 1 uur rijzen.
3. Kneed het deeg en verdeel het in 2 en maak er een bal van.
4. Leg het deeg op bakpapier op een bakplaat.
5. Meng de dooier met de suiker, olijfolie en water en bestrijk het deeg ermee.
6. Bestrooi met gehakte look en rozemarijn.
7. Verwarm de oven op 220 °C.
8. Bak gedurende 15 min. lichtjes goudbruin.
9. Laat afkoelen en breek de broden in stukjes.

Kan terug opgewarmd worden op max. 150 °C.

## Brochettes van kalfsgehakt



**Nodig:** voor 12 personen

600 g kalfsgehakt - 5 lpl room - 150 g paneermeel - 1 ei - sojasaus -  
1 sjalotje - bieslook - peterselie - 2 limoenen - mayonaise - ketchup - arachideolie -  
pijpajuin - 10 g nori snack

### **Werkwijze:**

#### **Dag -1**

1. Meng het gehakt met de fijngesneden peterselie, bieslook en sjalot, een ei, 2 lpl sojasaus, 4 lpl paneermeel en 5 lpl room, kruid met peper en zout.
2. Laat een tijdje rusten zodat de room kan intrekken.
3. Verdeel het vlees in porties van 50 g.
4. Strooi paneermeel op een plankje en maak van elke portie een worstje.
5. Wentel ze in paneermeel.

#### **Dag 0**

1. Bak de vleesworstjes in arachideolie en leg ze dan op keukenpapier.
2. Steek in elk worstje een leuke houten prikker.
3. Meng mayonaise met limoensap en spuit over het vlees in lange strepen.
4. Spuit ook enkele strepen ketchup over het vlees.
5. Werk af met fijngesneden pijpajuin en in stukjes gebroken nori-velletjes.



**Nodig:** voor 12 personen

1 kg gekookte aardappelen - 300 g diepgevroren avocadoblokjes -  
1 komkommer - 1 sjalot - enkele radijsjes - 2 g gelatineblaadjes - 1 dl room -  
6 lpl mayonaise

**Werkwijze:**

**Dag -1**

1. Snij de aardappelen in kleine stukjes en meng met de ontdooide avocadoblokjes, fijngesneden sjalot, radijsjes, kruid met peper en zout.
2. Week de gelatine en los op in hete room.
3. Voeg de room en de 6 lpl mayonaise bij de aardappelen, meng goed.
4. Leg plasticfolie in de vormpjes en vul ze met het aardappelmengsel.
5. Laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.

**Dag 0**

1. Ontvorm en plaats op het bord.
2. Werk af met fijne schijfjes komkommer en basilicumbloempjes.



## Princesseboontjes met Griekse yoghurt en radijs



**Nodig:** voor 12 personen

100 g mayonaise - 300 g prinsesseboontjes - 1 sjalot - 1 tomaat - 1 slpl graantjesmosterd - 20 g gekookte mosterdzaadjes (water met enkele lpl azijn) - 12 takjes bladpeterselie - 12 radijsjes - 1 grote augurk - bieslook - olijfolie

### **Werkwijze:**

#### **Dag -1**

1. Kook de mosterdzaadjes in water en een geutje azijn.
2. Laat goed afkoelen.
3. Frituur enkele blaadjes bladpeterselie en laat afkoelen op keukenpapier.
4. Reinig de prinsesseboontjes en stoom ze gaar.
5. Laat zo snel mogelijk afkoelen in koud water.
6. Reinig de radijsjes en snij de zijkanten van het radijsje af en het teveel aan loof. Bewaar in nat keukenpapier.
7. Ontvel de tomaat, verwijder de zaadjes, snij in kleine stukjes en zet koel weg.
8. Snij de augurk en de sjalot in fijne stukjes en zet afzonderlijk koel weg.

#### **Dag 0**

1. Snij de prinsesseboontjes op gelijke lengte, kruid met peper en zout, overstrijk met enkele lpl olijfolie.
2. Leg op een schotel.
3. Meng de mayonaise met de restjes van de radijsjes, de graantjesmosterd, stukjes tomaat, fijngesneden bieslook en sjalot.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Overgiet de boontjes met de kruidenmayonaise en werk af met enkele lpl Griekse yoghurt, de radijsjes en gefrituurde bladpeterselie en de gekookte mosterdzaadjes.



**Nodig:** voor 12 personen

4 vellen filodeeg - 100 g poedersuiker - 1 vanillestokje - 250 g Griekse yoghurt - 150 g mascarpone - 200 g diepvries frambozen - 1 limoen - vanilleijs - frambozenorbet - pistachenootjes - 150 g rode vruchten mix

### **Werkwijze:**

#### **Dag -1**

1. Bestrooi de fillovelen met poedersuiker en bak in de oven op 200 °C gedurende 2 à 3 min. Blijf bij de oven !
2. Laat afkoelen en breek in stukken.
3. Bewaar de koekjes in een doos.

#### **Dag 0**

1. Pureer de ontdooide frambozen.
2. Meng de yoghurt met de mascarpone, vanillezaadjes, poedersuiker, het sap en de zeste van limoen, 100 g frambozenpuree.
3. Roer goed.
4. Lepel de frambozen crème in een mooie coupe.
5. Giet de overige frambozenpuree over de vanille-ijs. Laat even intrekken.
6. Dresseer vanille-ijs en frambozenorbet grillig over elkaar.
7. Werk af met pistachenootjes, rode vruchten mix en krokante koekjes.