

Aperitief

Cava met granaatappelparels en veenbessensap

Tartaar van rode biet, appel en gerookte paling met mierikswortel

Vitello tonato

Pittige quinoa met scampi



Soep

Tomatensoep met fijne gehaktballetjes

Krokante broodstengels



Hoofdschotel

Kalkoenrollade met spinazie en asperges

aspergepuree



Dessert

Semi-freddo met meringue en aardbeien

Smakelijk ...

Vitello tonato

Ingrediënten (4 pers.)

voor het kalfsvlees:

- 800 g kalfsvlees
- 3 l kippenbouillon
- 1 wortel
- 2 uien
- 1 wit van prei
- 2 kruidnagels
- enkele takjes tijm
- enkele blaadjes laurier
- zout
- peper

voor de tonnatosaus:

- 3 eierdooiers
- 1/2 citroen
- 2 dl arachideolie of druivenpitolie
- 200 g tonijn uit blik in eigen nat
- 3 zoute ansjovisfilets
- 2 eetlepels kookvocht (bouillon)
- 1 snuifje zeezout
- peper
- 50 g kappertjes

voor de garnituur:

- 50 g rucola
- 1 scheutje olijfolie
- 2 eetlepels kappertjes

Bereiding

voor het kalfsvlees:

- Ontdooi de kippenbouillon of maak een pot [verse bouillon](#).
- Spoel de groenten en snij ze in grove stukken.
- Doe de stukken ui, wortel, prei, samen met alle kruiden in de kippenbouillon.
- Breng de bouillon tot tegen het kookpunt.
- Leg het vlees in de bouillon en laat het 45 minuten zacht koken.
- Haal het gare vlees uit de bouillon en laat het afkoelen.
- Bewaar de bouillon voor soepen of sauzen. Je kunt de bouillon invriezen.

voor de tonatosaus:

- De basis voor de tonijnsaus is een klassieke mayonaise.
- Neem een hoge beker en doe er de dooiers van de eieren in.
- Voeg het sap van de citroen toe en een scheutje kookvocht (bouillon) van het kalfsvlees.
- Schenk de olie in de beker. Kies voor een olie met een neutrale smaak.
- Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise.
- Giet het vocht van de tonijn weg en voeg de ingeblikte vis toe aan de mayonaise.
- Mix de saus glad en voeg de zoute ansjovisfilets en de kappertjes toe. Mix opnieuw.
- Proef de saus en voeg naar smaak wat extra citroensap toe en een snuifje zout. Voeg in elk geval wat peper van de molen toe en mix de tonatosaus een laatste keer.
- Schenk de saus in een kom en dek ze af met wat plastic folie of een dekseltje.

voor de garnituur:

- Spoel de rucola en laat de sla uitlekken.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Laat intussen de kappertjes uitlekken.
- Bak de kappertjes kort in de hete olie. Laat ze nadien uitlekken op een vel keukenpapier.

voor de afwerking:

- Neem een groot plat bord, of een platte schotel.
- Schenk er een scheutje olijfolie op en strooi er wat zeezout en peper van de molen over.
- Snij vlees eerst doormidden. Nu kan je het gemakkelijk in zeer dunne plakjes snijden.
- Schik de sneetjes kalfsvlees op elk bord.
- Lepel er wat tonatosaus over. Overdrijf niet. Zet eventueel een potje met extra saus op de tafel.
- Werk elk bord af met een schepje gebakken kappertjes en enkele blaadjes rucola.

Tartaar van rode biet, appel en gerookte paling met mierikswortel

Ingrediënten (4 pers.)

de tartaar:

- 1 grote rode biet
- 1 ui
- 4 opgelegde augurken
- 1 eetlepel mayonaise
- 4 eetlepels gehakte peterselie
- 1 koffielepel Engelse saus (Worcestersaus)
- tabasco
- 1 koffielepel witte wijnazijn of ciderazijn
- peper
- zout

de saus:

- 1 koffielepel mierikswortel (geraspt in een bokaaltje)
- 2 eetlepels zure room
- een scheutje citroensap

afwerking:

- 150 g gerookte palingen (gefileerd)
- 1/2 groene appel (Granny Smith)
- walnotenolie

bereiding

de tartaar:

- Kook de rode biet ongeschild in water. Laat goed afkoelen. (Dit kan je op voorhand doen.)
- Schil de gare rode biet, snij ze grof en pureer de stukken in de blender.
- Hak de augurken, de kappertjes, de ajuin en de peterselie fijn.
- Meng de Engelse saus, de tabasco, de mayonaise, de ui, de kappertjes, de stukjes augurk, de azijn en de peterselie door de gepureerde biet.
- Kruid naar smaak met peper van de molen en zout.

de saus:

- Meng de zure room, de mierikswortel en het citroensap samen.
- Kruid naar smaak met peper en zout.

afwerking:

- Snij de gerookte paling in gelijke stukken, ter grootte van een dobbelsteen.
- Schil de appel en snij de vrucht in kleine plakjes. Steek er rondjes uit met de kleine dresseerring.
- Vorm met twee koffielepels quenelles van tartaar.
- Schik een drietal quenelles op elk bord. Leg rondom de quenelles blokjes gerookte paling. Druppel wat van de saus over elk stukje paling. Schik er de appelschijfjes op. Werk elk bord af met enkele druppels walnotenolie en enkele rode bietenblaadjes.

Pittige quinoa met scampi

Ingrediënten: (8 glaasjes)

- 16 kleine scampi
- 300 g quinoa
- 100 g bladspinazie
- 4 lente-uitjes
- 1 groene chilipeper
- 1 bosje verse koriander
- 1 bosje verse munt
- ½ groene paprika
- Sap van 2 limoenen
- Cayennepeper
- Kerriepoeder
- Olijfolie
- Peper
- zout

Bereidingswijze

Kook de quinoa afgedekt gaar in een ruime pan met water, volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Maak de chilipeper schoon, verwijder de zaadjes en snij hem grof. Maak de lente-uitjes schoon en snij ze grof. Spoel en droog de spinazie (hou enkele blaadjes apart voor de afwerking). Pluk de blaadjes van de koriander en de munt. Hak de spinazie, lente-uitjes, chilipeper, munt en koriander fijn in de keukenmachine.

Pel de scampi en verwijder het darmkanaal. Rijg ze per 2 aan spiesjes. Kruid royaal met kerriepoeder, cayennepeper, peper en zout. Bak de scampispiesjes licht krokant en gaar in een pan met olijfolie.

Maak de paprika schoon, verwijder zaadjes en zaadlijsten en snij in miniblokjes.

Giet de quinoa af, spoel met koud water en laat goed uitlekken. Meng het fijngehakte spinaziemengsel door de quinoa. Voeg het limoensap en een scheut olijfolie toe. Meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de quinoa in mooie glaasjes. Lepel er wat paprikablokjes bij en leg er een scampispiesje bovenop. Werk af met een blaadje spinazie.

Tomatensoep met fijne gehaktballetjes

Ingrediënten: (4personen)

- 1 stengel groene selder
- 1 klein teentje look
- 1 ui
- 1 el tomatenpuree
- 5 tomaten
- Olijfolie
- 1 wortel
- Tijm
- Laurier
- 1 l kippenbouillon
- room

Bereidingswijze

- Stoof in olijfolie de uien en look aan. Snij wortel en selder fijn en stoof mee aan. Snij de tomaat in stukken en voeg ze toe, laat sudderen op een zacht vuurtje.
- Voeg tijm en laurier toe. Laat alles zachtjes stoven. Voeg de tomatenpuree toe. Bevochtig de soep met water of kippenbouillon. Laat de soep nu 20 minuten op een zacht vuur trekken.
- Haal het laurierblad en de takjes tijm eruit. Mix de soep en kruid hem met peper en zout.
- Meng voor de balletjes het gehakt met het paneermeel en het ei. Kruid met peper en zout. Rol fijne balletjes en laat ze garen in de soep.
- Doe de soep in een bord en giet er een klein beetje room in.

Broodstengels met kruidenkaas en chorizo

Ingrediënten: (4pers.)

- 1 verpakking bladerdeeg
- 1 doosje Boursin fijne kruiden
- 50 gr chorizo
- 1 ei
- Bakpapier

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Rol het bladerdeeg uit op het werkblad. Besmeer het bladerdeeg met de Boursin.
3. Bedek de Boursin met de plakjes chorizo
4. Snij het deeg met een scherp mes in repen van 2 cm.
5. Neem de repen aan de uiteinden vast, til ze op en draai ze enkele keren op tot een spiraal.
6. Leg de repen op een vel bakpapier op een bakplaat. Besmeer de repen met losgeklopt eigeel.
7. Bak ze gedurende 10 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Laat ze afkoelen op een rooster.

Kalkoenrollade met spinazie en asperges

Ingrediënten (4 pers.)

- 80 gr bladspinazie
- 8 kalkoenlapjes
- Pezo
- 16 witte asperges
- 1 snuifje suiker
- 1 tl boter
- 60 gr roomkaas
- 250 ml witte wijn
- 150 ml room

Bereiding

- Was de spinazie grondig, blancheer hem en laat hem uitlekken. Klop de kalkoenlapjes voorzichtig plat en bestrooi met pezo.
- Was de asperges, schil ze en kook ze gaar in kokend water met een snuifje suiker, zout en een klontje boter. Giet ze af (bewaar het kookvocht) en laat ze uitlekken.
- Bestrijk het vlees met roomkaas en verdeel de spinazie hierover. Leg op elk lapje 2 asperges. Rol het lapje op en bind ze op.
- Verhit wat boter met olie in de pan en bak hierin de rolladen aan. Schenk er de wijn bij en 250 ml kookvocht van de asperges bij en laat de rolladen ca. 15 min zachtjes koken. Haal de rolladen uit de pan en houd ze warm.
- Schenk de room bij het braadvocht en kook iets in. Breng op smaak met pezo.
- Serveer met saus en aspergepuree

Aspergepuree

Ingrediënten (4 pers.)

- 600 gr aardappels
- Zout
- 300 gr groene asperges
- 150 ml room
- Nootmuskaat
- 2 el goede boter
-

Bereiding

- Kook de ongeschilde aardappels in weinig water met zout in ca. 20 min. gaar. Giet ze vervolgens af en laat ze uitlekken. Was de groene asperges, schil ze, snij de uiteinden af en verdeel in stukjes. Kook ze gaar in kokend water met zout
- Giet de asperges af, bewaar het kookvocht en laat uitlekken. Pureer de groene asperges met 200 ml kookvocht van de asperges. Pel de aardappels en stamp ze fijn. Verwarm de room en roer de room en de asperges door de aardappelpuree. Breng op smaak met pezo, nootmuskaat en kervel en roer de boter erdoor.

Semi-freddo met meringue en aardbeien

Ingrediënten (12 pers.)

voor de semi-freddo:

- 1 vanillestokje
- 60g suiker
- 4 grote, verse scharreleieren, gesplitst
- 5dl slagroom
- zout

voor de smaakgever:

- 400 gr aardbeien
- 300 gr meringue
- 2 grote el honing

Bereiding

voor de semi-freddo:

- Haal de zaadjes uit het vanillestokje door het in de lengte door te snijden en de zaadjes uit beide helften te schrapen. Klop de vanilliezaadjes en de suiker samen met de eierdooiers in een grote kom tot het mengsel bleekgeel wordt.
- Klop in een andere kom de slagroom tot zich zachte pieken vormen. (Belangrijk! Klop de slagroom niet te stijf)
- Was de aardbeien voorzichtig en verwijder de kroontjes. Houd er enkele apart en pureer de rest. Verkruimel de meringues, maar houd er enkele apart.
- Klop in een derde kom de eiwitten samen met een mespunt zout tot zich zeer stevige pieken vormen (dwz. Dat je het eiwitschuim alle kanten uit kunt trekken en dat het zo blijft staan).
- Spatel nu de smaakgever die je hebt gekozen, de room en het eiwit door het eidooiermengsel. Doe dit heel voorzichtig, zodat alle luchtigheid erin blijft.
- Schep het mengsel onmiddellijk in de door jou gekozen bak of schaal. Dek de semi-freddo af met huishoudfolie en zet de zaak in de vriezer tot je het wilt serveren.