

Tartaar van rode biet, appel en gerookte paling met
mierikswortel



Witloofsoep met curry en gerookte zalm



Zalmburger met komkommersalade en salsa verde
Pont-neufdappelen
Huisgemaakte tartaar



Fruitsalade van peer met sabayone en amandelcrumble

Smakelijk ...

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.

Witloofsoep met curry en gerookte zalm

Ingrediënten (4 pers.)

- 10 stronkjes grondwitloof
- 4 uien
- 2 loskokende aardappelen
- 2 eetlepels zacht currypoeder
- 2 l kippen- of groentebouillon
- verse tijm
- verse laurier
- 2 dl room
- een klontje boter
- peper
- zout

afwerking:

- 2 plakken gerookte zalm
- 1 scheutje sherry

bereiding

- Pel de uien en snipper ze grof.
- Verhit een klontje boter in een ruime stoofpot op een matig vuur. Stoof hierin de stukjes ui aan, maar let erop dat ze niet kleuren.
- Schil de aardappels en snij ze in grove stukken. Voeg ze toe aan de stoofpot met uien en laat alles een paar minuten stoven.
- Zet het vuur lager en neem even de tijd om het witloof voor te bereiden.
- Hou ongeveer een kwart van het witloof opzij, want dat gebruiken we later als garnituur voor de soep.
- Snij het verkleurde uiteinde van de stronkjes witloof en snipper de groente grof. Voeg de stukjes witloof toe aan de stoofpot. Laat de groenten nog 5 minuten meestoven op een zacht vuurtje. Roer alles regelmatig even om.
- Bind enkele laurierblaadjes, enkele takjes tijm en enkele peterseliestengels samen tot een bouquet garni. Laat het kruidentuiltje meestoven met de groenten.
- Strooi het (zachte) currypoeder in de pot en roer al de groenten om.
- Schenk de kippen- of groentebouillon in de pot en laat de soep 30 minuten sudderen op een matig vuur.
- Verwijder het bouquet garni uit de soepketel.

- Mix de soep glad met een staafmixer. Neem er de tijd voor zodat je een fluweelzacht resultaat krijgt.
- Proef de soep en kruid ze naar smaak met een beetje peper en wat zout.
- Schenk de room in de soep en mix ze nog een laatste keer.

afwerking:

- Snipper de stronkjes vers witloof die je aan de kant hebt gelegd in flinterdunne reepjes. Snij rondom het taaie hart van de stronkjes witloof heen, want dat deel van het witloof gebruiken we niet. Doe de snippers in een schaaltje.
- Snij de plakjes gerookte zalm in fijne reepjes.
- Schenk een scheutje sherry in de soep voor extra aroma. Doe voorzichtig en proef de soep zodat je een resultaat krijgt naar eigen smaak.
- Leg in elke soepkom of elk soepbord een portie van de fijngesneden zalm en het gesnipperd vers witloof. Schenk daarover een flinke pollepel van de warme soep en serveer onmiddellijk.

Zalmburger met komkommersalade en salsa verde

ingrediënten (4 pers.)

de zalmburgers:

- 500 g verse zalm
- 1 ei
- 50 g paneermeel
- 1 eetlepel graanmosterd
- peper
- zout

de komkommersalade:

- 1 komkommer
- 5 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 rode ui
- 1 teentje look
- 1 rode chilipeper
- 3 takjes verse dille
- 1/2 limoen

de salsa verde:

- 4 kleine augurken
- 1 eetlepel mosterd
- 100 g platte peterselieblaadjes
- 100 g basilicumblaadjes
- 250 ml fijne olijfolie (extra virgine)
- 1 scheutje azijn (bv. witte wijnazijn)

de afwerking:

- 4 pitabroodjes

bereiding

de zalmburgers:

- Maal de stukken zalm in de vleesmolen of versnijdt de vis zeer fijn in een hakmolen of met een mes.
- Doe de gemalen vis in een mengkom. Voeg er de mosterd, het paneermeel en het ei aan toe. Meng alles goed door mekaar. Kruid de mix met wat peper van de molen en een snuifje zout.
- Kneed platte hamburgers van het vismengsel, en zet de visburgers in de koelkast.

de komkommersalade:

- Snij de komkommer overlangs in vier. Verwijder de waterachtige zaadhulzen van de komkommer. Snij de stukken komkommer in dunne schijfjes, en doe ze in een mengkom.
- Snij de chilipeper overlangs en haal er de erg pikante zaadjes uit. Versnipper de chili, de rode ui en de takjes verse dille, en voeg alles bij de komkommerstukjes.
- Plet de knoflook en voeg toe aan de komkommersla. Knijp de limoen uit in de slakom en voeg er de smeùige Griekse yoghurt aan toe.
- Meng alles en kruid naar smaak met zout en peper van de molen.

de salsa verde:

- Doe de peterselie en de basilicum in de blender. Voeg ook de kappertjes, de zure augurken en de mosterd toe.
- Giet de fijne olijfolie en een scheut azijn erbij, samen met wat peper van de molen en een snuifje zout.
- Blend alles tot een smeùige salsa. Voeg indien nodig wat extra olijfolie toe. Zo krijg je een pittige 'salsa verde' of zeg maar 'groene saus'.

de afwerking:

- Snij een opening in de pitabroodjes, en verwarm ze in de oven (170°C).
- Bak de zalmburgers in een hete pan met een scheutje olijfolie. Laat de burgers aan beide zijden zo'n 2 à 3 minuten garen en kleuren.
- Haal de pitabroodjes tijdig uit de oven.
- Schuif een krokante zalmburger in elk pitabroodje, schep er een flinke lepel komkommersalade bij en druppel de aromatische 'salsa verde' over de zalmburger.

tartaarsaus:

ingrediënten (4 pers.)

- 2 eieren
- 4 kleine augurken (op azijn)
- 1 eetlepel verse dragon
- 2 eetlepels fijngesneden peterselie
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook
- 3 eetlepels mayonaise
- zout
- peper van de molen
- 1 eetlepel kappertjes

bereiding

- Begin met de bereiding van de tartaarsaus.
- Verse mayonaise is de basis van de saus.
- Kook alvast de eieren hard (min. 8 minuten).
- Tijd voor de kruiden en garnituren! Snij de verse dragon, peterselie en bieslook samen met de sjalot in fijne snippers. Snij ook de augurken en de kappertjes zeer fijn.
- Plet de hardgekookte eieren.
- Voeg alles toe aan de mayonaise en meng goed.
- Kruid de tartaarsaus met peper en zout. Zet de saus in de koelkast.

Pont-neufaardappelen

Ingrediënten

- aardappelen
- geschild
- zout

Bereiding

- Pont-neufaardappelen hadden vroeger de afmetingen van de hedendaagse frieten. Tegenwoordig wordt deze benaming gebruikt voor extra dikke frieten van 6 centimeter lang en 2 centimeter dik.
- Het is aan te raden de pont-neufaardappelen eerst te blancheren voor ze te frituren.
- Versnijd de aardappelen gelijkmatig, was ze, laat ze uitlekken en dep ze droog. Bak ze eventueel voor op ca. 140 °C en bak ze nadien in heet frituurvet (ca. 190 °C).
- Laat ze kort uitlekken (drogen) en kruid met zout.

Fruitsalade van peer met sabayon en amandelcrumble

ingrediënten (4 pers.)

de amandelcrumble:

- 20 g bloem
- 20 g amandelpoeder
- 20 g boter
- 20 g bruine suiker
- 2 kardemompitjes (of een snuifje kardemompoeder)

de perensalade:

- 1 grote rijpe peer
- 1 reep witte chocolade
- 1 sinaasappel

de sabayon:

- 5 dooiers
- 3 eierdopjes suiker
- 1 eierdopje vanillesuiker
- 2 eierdopjes witte wijn
- 1 eierdopje poire williams

bereiding

de amandelcrumble:

- Weeg alle ingrediënten (4 pers.) voor de crumble zorgvuldig af, versnipper de kardemompitjes en meng ze in een schaal tot een balletje.
- Neem een vel bakpapier of een siliconenmatje en druk daarop het balletje plat tot een dik vel deeg.
- Bak het deeg gedurende 12 minuten op een ovenplaat, op een temperatuur van 180°C.

de perensalade:

- Schil de peer en snij ze in fijne blokjes.
- Doe de stukjes fruit in een mengkom samen met de rozijnen, het sinaasappelsap en de fijngesneden witte chocolade.
- Meng alles en verdeel de fruitsalade over de glazen.

de sabayon:

- Doe de eigelen in een steelpannetje en gebruik nu een halve eierschaal als maatbeker.
- Voeg de dopjes kristalsuiker, vanillesuiker, de witte wijn en de poire williams toe aan de eigelen.
- Klop het koude mengsel met een garde en zet het pannetje vervolgens op een zacht vuur.
- Klop het mengsel ononderbroken met de garde tot je een schuimige sabayon krijgt. Werk tijdens het kloppen vanuit de pols. (Gebruik eventueel een handmixer.)

afwerking:

- Schenk de lauwe sabayon over de glazen met perensalade.
- Verkrumel de lap gebakken crumbledeeg. Strooi een portie van de krokante crumble over elk glas.