

Filodeeg hoorntje met paling en komkommer

(borrelhapje)

Voor 4 personen

Ingredienten:

filodeeg
50 gr paling
stukje komkommer van ongeveer 1 cm
1 eierlepel mayonaise
½ theelepel mierikswortel (uit een potje)

Bereiding:

Maak de filodeeg hoorntjes volgens **dit recept*
Snijd de paling in kleine stukjes.
Was de komkommer en snijd deze in miniblokjes
Roer de mayonaise en mierikswortel door elkaar.
Meng de dressing door de paling en komkommer en zet koel weg tot gebruik.
Vul de filodeeg hoorntjes met het palingmengsel.



* FILODEEG HOORNTJE MAKEN

Ingrediënten:

filodeeg / frituurolie / metalen roomhoorn pen

Bereiding:

Snij de filodeeg vellen in langwerpige repen.
Vouw de repen dubbel.

Vouw een punt naar binnen.

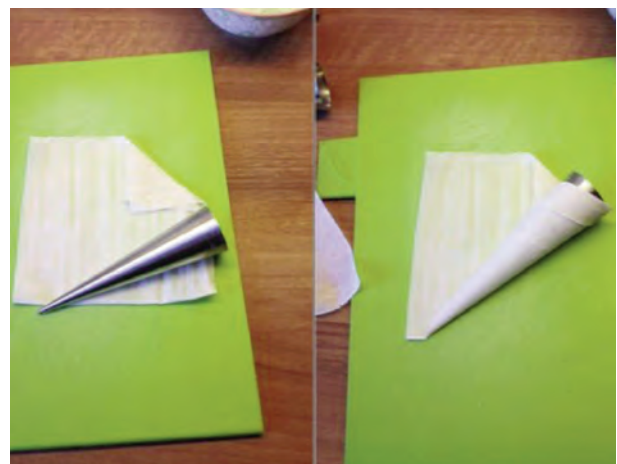
Leg het hoorntje er schuin op en rol in het filodeeg.
Maak de rand (links op de foto) van het filodeeg een beetje vochtig en druk deze goed aan.

Verhit de zonnebloem of frituurolie tot 180 Gr.C.
Bak de horentjes een voor een in 20-30 seconden lichtbruin.
Haal uit de olie en leg op keukenpapier.

Als ze zijn afgekoeld voorzichtig het metalen hoorntje verwijderen.

Omdat het metaal warm is garen ze nog even door, haal ze daarom uit de olie als ze lichtbruin zijn.

Je kunt de afgekoelde hoorntjes met zowel zoet als hartig vullen. Deze zijn met paling en komkommer gevuld.



Bron en foto's: Marionsrecepten.nl

Tomatentapenade met Parmezaan, olijf, grisini en gedroogde ham (amuse)

Voor 4 personen

Ingredienten:

Tomatentapenade:

zelf gemaakte zongedroogde tomaten
(3 stuks) uit de oven
2 teentjes knoflook.
2 sjalotjes, fijn gesnipperd.
zonnebloemolie
mespunt chilipoeder.
mespunt gerookt paprikapoeder (hot)
1 theelepel gedroogde tijm.
mespunt zout.

Zwarte olijf

Parmezaanse kaas

Grisini

Gedroogde ham (Parmaham of Serrano)

Bereiding:

Tomatentapenade:

Alle ingrediënten in de blender en tot een mooie tapenade draaien.

Opmaak:

Mooi klein diep bordje vullen met tomatentapenade.

Hierin de schijfjes parmezaanse kaas steken

Plaats er een zwarte olijf bij en garneer met een beetje fijngesneden tuinkers

Grisini omwikkelen met parmaham en over het bordje plaatsen.



Kwartel op Peking wijze

(voorgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

4 stuks kwartels
Hoisin saus
Fivespice poeder
Olijfolie
Maltose

8 stuks dunne kleine flensjes gemaakt van:
2 dl melk, 100 gr bloem, 1 ei, peper en zout

100 gr reepjes komkommer
100 gr reepjes paksoy
50 gr schuin gesneden bosui
10 gr geblancheerde rode peper reepjes

kwartelpootjes
Sakura cress



Bereiding:

Bak de kwartelpootjes tot deze gaar zijn en blus het af met hoi-sin en de fivespice poeder.
Bak de kwartels bruin in olijfolie, smeer ze in met het mengsel van hoisin en fivespice poeder en doe de ze ongeveer 3 minuten in de oven op 180 graden.
Laat ze even rusten en fileer de kwartels vervolgens.
Leg de filets op een plateau en strijk er iets maltose overheen.
Bak dan de filets in de oven af op 240 graden zodat deze mooi karameliseren.

Afwerking:

Smeer de flensjes in met de hoi-sin saus, leg het groente mengsel in de flensjes en maak er een buideltje van.
Dresseer de kwartel op de borden en leg de gevulde flensjes er tussen met een paar streepjes saus.
Maak het geheel af met de Sakura cress.

Bron en foto's: Recepten van Topchefs

Chef: WILCO BERENDS VAN RESTAURANT DE NEDERLANDEN - VREELAND AAN DE VECHT

Soep van wortel met chorizo

(soep)

Voor 4 personen

Ingrediënten:

500 gr wortel (geschild en in plakjes)
1 gesnipperde ui
1 fijnggehakt teentje knoflook
½ theelepel karwij zaden (komijn mag ook)
1 bouillonblokje
paar druppels citroensap
150 ml slagroom
1 theelepel paprikapoeder
1 liter water
150 gr chorizo in plakjes
olie om te bakken
peterselie om te garneren



Bereiding:

Verhit een pan zonder olie of vet en bak de chorizo in een paar minuten iets knapperig. Laat daarna uitlekken op een keukenpapiertje en afkoelen. Fruit de ui en knoflook aan met de karwij in een pan met een beetje olie. Voeg de wortel toe en bak 2 minuten mee. Voeg dan het water en bouillonblokje toe en kook de wortel plm. 12 minuten zacht. Pureer de soep met de staafmixer glad. Voeg de room, paprikapoeder en citroensap toe. Afsmaken met een snufje peper of zout. Blender de chorizo fijn in de keukenmachine zodat er kruimels ontstaan. Serveer de soep met de chorizo en peterselie en eventueel wat brood.

Skrei, snert, roggebrood en mierikswortel

(tussengerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

2 stuks skrei (winterkabeljauw)

Snert:

20 g olijfolie

1 stuks zoete ui

100 g diepvries doperwten

20 g kippenbouillon

2 stuks gekneusde witte peperkorrels

Roggebrood

50 g dungseden gerookt buikspek

50 g olijfolie

300 g verkruid Fries roggebrood
peper



Bereiding:

Snijd de ui in stukken, bak deze rustig gaar en bestrooi met zout.

Bak het buikspek in de olijfolie volledig bruin en al het vocht is verdampt.

Cutter met de staafmixer het spek tezamen met de gebruikte olie in de pan.

Voeg de doperwten bij de ui in de pan en verwarm deze mee.

Schenk de kippenbouillon erbij en bestrooi met witte peper.

Verkruid het roggebrood en vermeng dit met de spekolie, maak op smaak met witte peper.

Pureer de doperwten in de keukenmachine en zeef de massa.

Bak de skrei eerst knapperig op de huid, omkeren en andere zijde licht garen.

De skrei afmaken met een beetje olijfolie.

Mierikswortelparels:

Los de agar agar en het zout op in de koude melk en yoghurt.

Breng aan de kook met de mierikswortel.

Zeef de massa en houd deze warm.

Zuig met een spuit (zonder naald) de massa op en druppel in een bakje met koude druivenpitolie.

Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie.

Afwerking:

Schep een eetlepel snert op het midden van het bord.

Dresseer de skrei hierop.

Strooi het roggebroodmengsel over de skrei en nog een flinke eetlepel ernaast.

Schep pareltjes over de skrei met het roggebrood en garneer zo nodig over het bord.

Maak het geheel af met een paar takjes Affilla Cress.

Bron: Recepten van Topchefs

Chef: LUC KUSTERS EN ROBERT KRANENBORG VAN RESTAURANT BOLENIUS - AMSTERDAM

Hertenrugfiet met peterseliewortel, rode biet en saus van gerookte thee en chocolade

(hoofdgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

4 x 100 gram hertenrugfilet
Olijfolie
4 rode bieten
zilveruitjes
Olijfolie
100 gram anijspaddestoelen/zoetzuur van
water
azijn en suiker
50 gram bakbloedworst
2 dl. bietensap
Tahoon Cress
Scarlet Cress
Olijfolie

Peterseliewortel:

1 peterseliewortel
2 dl. room
2 dl. kippenboullion
1 aardappel
2 gram agar-agar
Olijfolie
zout



Peterselie coulis:

1 bos peterselie

Thee jus:

4 dl. wildjus (fond)
3 gram lapsang chouchong (gerookte thee)
2 gram bittere chocolade
Olijfolie

Bereiding:

Zout en peper de hertenrugfilet en bak deze kort maar wel hard aan in de olijfolie.

Leg apart. Snijd van de twee rode bieten dunne plakjes en steek deze uit m.b.v. een klein rond stekertje. De andere twee bieten snijden met een mes tot rotsjes.

Verwarm beide in het bietensap tot ze warm zijn en mooi glimmen.

Blancheer de anijspaddestoelen in kokend water en leg ze daarna in het zoetzuur mengsel van water, azijn en suiker. Snijd de zilveruitjes in vieren en stoof deze met de paddestoelen lichtjes op in olijfolie.

Bloedworstchipjes:

Snijd de bloedworst in heel dunne plakjes.

Een minuut of acht in de oven op 180 °C. Hierna met een stekertje kleine rondjes uitsteken.

vervolg hoofdgerecht

Peterselie coulis:

Blancheer de peterselie net gaar en blender deze helemaal glad tot een coulis, breng op smaak met wat zout.

Peterseliewortel puree:

Schil de peterseliewortels en de aardappelen en zet deze op met de room en bouillion, melk en zout. Kook gaar en blender met zo min mogelijk van het kookvocht en voeg een scheut olijfolie toe. Vermeng 1/3 van de puree met de peterselie coulis voor de groene variant. Laat 1/3 deel wit.

Peterseliewortel gelei:

Breng 200 gram van de puree weer aan de kook samen met 2 gram agar-agar en stort dit op een plaatje dun uit. Laat opstijven en m.b.v. een ronde stekker uitsteken. Eenmaal als rondje en vervolgens met een kleinere stekker nog eens een rondje uit het midden. Let op: zeer breekbaar.

Thee jus:

Zet de wildjus op met de 3 gram gerookte thee en laat gedurende 20 minuten zachtjes meetrokken. Zeef de thee uit de saus en voeg de chocolade toe. Monteer nu de saus met de olijfolie. Bak als laatste de hertenrugfilet in 5/6 minuten af in een oven van 160 °C en laat even rusten. Haal de geglaceerde bietjes uit het bietenvocht.

Afwerking:

Gebruik een warm bord. Leg in het midden een uitgestoken rondje van peterseliewortel gelei. Leg de plakjes geglaceerde biet dwars over het bord. Spuit een aantal dopjes van de peterseliewortel puree en top deze dopjes af met de coulis puree. Dresseer de zilveruitjes en de paddenstoeltjes. Plaats de bloedworst chipjes. Decoreer gedoseerd met de Scarlet Cress en de Tahoon Cress. De hertenrug nazouten en peperen. Monteer de thee jus met een scheutje olijfolie en vul vervolgens het open rondje in de peterseliewortel gelei met olijfolie. Plaats de getrancheerde hertenrug op het bord en drapeer de saus.

Bron en foto's: Recepten van Topchefs

Chef: KARS VAN WECHER VAN DE SAFFRAAN - AMERSFOORT

Bastogne dessert

(dessert)

Voor 4 personen

Ingredienten:

250 gr Bastogne
75 g boter
200 gr verse kaas
4 a 5 el suiker
3 gr agar agar
250 ml room
sap van 1/2 citroen en rasp
50 gr frambozen
bakvorm en aluminiumf



Alvast vooraf:

Leg aluminiumfolie in een cakevorm.
Zo kun je het dessert er nadien gemakkelijk uithalen.

Bereiding:

Laat de boter smelten in een pannetje.
Mix de Bastogne tot kruimels en meng de boter door de kruimels.
Schep het Bastogne op de bodem van de cakevorm en laat het opstijven in de koelkast.
Los de agar agar op in het citroensap en verwarm het mengsel op een laag vuur tot kookpunt. Laat het iets afkoelen en meng het met de verse kaas.
Voeg wat citroenrasp en de suiker toe.
Klop de room op en meng het met het kaasmengsel.
Schep het kaasmengsel op de bastognelaag en laat het geheel koelen in de koelkast.
Pureer de frambozen met een beetje suiker en citroensap.
Snijd plakjes van de vorm en dresseer de coulis erover.