

Gerookte paling met een carpaccio van rode biet, aardappelsalade en een crème van rucola.

Voor 4 personen

Ingrediënten:

2 rode bietjes
250 gram verse krieltjes (ongeschild!)
frisée
6 gerookte palingfilets
mosterddressing

Voor de crème:

4 el. Crème fraîche
1 dl. geslagen room
1 bosje rucola

Bereiding:

Schil de rode bietjes, snijd ze zéér dun op de snijmachine en schik als een carpaccio op bord. Kook de krieltjes in hun schil gaar in water met ruim zout.

Snijd hier brunoise van en maak aan met de mosterddressing, peper en zout.

Klop voor de crème de room halfstijf, spatel de crème fraîche er door, pureer de rucola en voeg toe.

Breng op smaak.

Plaats met behulp van een steker de aardappelsalade in het midden van de carpaccio, leg daar de dun gesneden paling tegen aan.

Maak af met een toefje frisée en quenelles van de rucola-crème.



Lauw-warme lasagne van Canadese zee kreeft, Met laurierolie, lichte mayonaise en kreeftenjus.

Voor 4 personen

Ingrediënten:

verse pasta
2 zeekeeften van 500 gram
laurierolie
mayonaisesaus
kreeftenjus
diverse soorten sla
gemalen zwarte peper
zout

Bereidingswijze:

Draai de pasta op de dunste stand door de pastamachine.

Steek 12 plakjes uit met een ronde steker van ongeveer 8 cm. doorsnee en kook de plakjes 2 minuten in water met een beetje zout.

Kook de kreeften 4 minuten in visbouillon, laat ze afkoelen, haal ze uit elkaar en verdeel ze over 4 personen.

Meng de sla en maak dit aan met de vissaus en laurierolie.

Leg op elk bord een plakje pasta en leg hierop een beetje sla, en wat stukjes kreeft, leg er weer een plakje pasta op met wat sla en stukjes kreeft en dek af met weer een plakje pasta.

Giet hier wat vissaus, laurierolie en warme kreeftenjus over en werk het geheel af met wat gemalen zwarte peper.

Serveer direct.



Kerriesoep met spinazie

4 personen

Ingrediënten:

- 1 eetlepel boter
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1/2 eetlepel kerriepoeder
- 1 1/2 eetlepel bloem
- 1 kippenbouillontablet
- 250 ml kokosmelk (blik)
- 50 g spinazie

Bereiding:

Verhit de boter en fruit de ui en het kerriepoeder ca. 2 minuten.

Roer de bloem erdoor.

Voeg scheutje voor scheutje 150 ml. water toe en verkruimel het bouillontablet erboven.

Blijf roeren tot de soep gebonden is.

Voeg de kokosmelk en de spinazie toe en kook de soep nog ca. 5 minuten zachtjes.

Breng de soep op smaak met zout en peper.



Krokantje van zwezerik

met zalf van pastinaak, lemon curd met brandnetelkaas en peerdruiven

Voor 2 (of 4 tussengerecht) personen

Ingrediënten:

200 gr kalfszwerik hart

50 gr Panko

120 gr Pastinaak

1 tl Lemon Curd

1 tl peper en zout

1 schaaltje shiso purper

1 eiwit

20 gr boter

1 el La Chouffebier

kruidentuil

Bereiding:

Spoel de zwezeriken goed onder stromend water.

Blancheer in water

Pel ze vervolgens en braiseer ze in het bier met een kruidentuiltje.

Laat ze daarna afkoelen onder gewicht zodat ze vast komen.

Schil de pastinaak. Snij in stukken en doe ze in een weinig water.

Kook ze gaar met wat peper en zout.

Voeg er de lemon curd aan toe en mix alles luchtig en fijn

Snij de zwezerik in plakjes.

Haal het door het eiwit en de panko.

Bak in wat boter knapperig gaar

Schik op schaaltje en werk af met de pastinaak zalf en shiso.

Zeetong gegaard in gerookte boter, zoet zure prei, iets oester en saus van citroengras.

Voor 4 personen

Ingrediënten:

1 tong filet p.p
1 hele stronk prei
1 dl azijn
55 gr suiker
2 laurierbladen
100 gr boter
1 dl room
30 gr citroengras
1 dl mosselvocht
2 wilde oesters

Bereiding:

De boter smelten in een lage pan en rookoventje met rookmat klaarmaken.

De boter in het oventjes roken met het deksel op een kier laten staan.

De citroengras fijnsnipperen en in iets boter aanfruiten,

afblussen met mosselvocht (verkregen door 1 kilo mossels te koken met witte wijn)

Room toevoegen en op laag vuur 30 minuten laten trekken.

Geheel blenderen en zeven

De azijnen suiker met laurier opkoken en hier de prei rauwe prei in leggen en aflaten koelen

Tongfilet licht zouten en in warme gerookte boter garen (moet eigenlijk net niet gaar zijn).

De prei tot kleine stammetjes snijden 2 cm. hoog en vullen met een halve oester

en eventueel hierop iets hete aardappel mousseline.

Tongfilet hier overheen leggen en de saus van citroengras op monteren met boter of geslagen room.

Zoethoutparfait

Voor 4 personen

Ingrediënten:

2 st. eidooiers
3 st eieren
100 gr. suiker
2,5 dl. Room
30 gr. zoethout
2 el. Armagnac
1 ei
1 eidooier
40 gr. suiker
30 gr. bloem
125 gr. bosbessen
85 geleisuiker
1 eidooier
1 dl. Suikerwater

Bereidingswijze:

Maak eerst het biscuitbeslag, van 1 ei, 1 eidooier, 40 gram suiker, en 30 gram bloem
Maak dan de parfait van, 2 eierdooiers, 3 eieren, 100 gram suiker, 2,5 deciliter room, 30 gram zoethout, en 2 eetlepels Armagnac,
Klop voor het biscuitbeslag het ei met de dooiers en de suiker zeer luchtig.
Zeef de bloem voorzichtig door het eimengsel.
Strijk het beslag uit op een met bakpapier belegde bakplaat en bak de biscuit in de oven op 220°C gaar en lichtbruin.
Laat de biscuit afkoelen en steek hier met behulp van de opbouwringen de onderkant van de parfait uit.
Klop voor de parfait de eidooiers met de eieren en de helft van de suiker au-bain-marie dik en wit tot er een lint op valt.
Breng een halve deciliter room met de andere helft van de suiker en de gehakte zoethoutwortel langzaam aan de kook.
Zeef de room en schenk dit al kloppend bij het eimengsel.
Doe het geheel weer terug in de pan en laat op laag vuur binden.
Let op dat de vla niet meer gaat koken.
Klop de compositie hierna koud op ijs.
Klop de slagroom op tot yoghurt dikte, en spatel de room met de Armagnac door de compositie.
Vul de ringvormen op met de compositie en zet de parfait minimaal 6 uur in de vriezer.
Breng de bessen samen met de geleisuiker al roerend aan de kook.
Pureer en zeef de saus.
Verwijder de ringen van de parfait en zet deze op koude bordjes.
Schenk de coulis rond de parfait en garneer af met blauwebessen en takjes mint.