

## Smaakje van kabeljauw en chorizo

(amuse)

Voor 4 personen

### Ingredienten:

200 g kabeljauw  
Fleur de sel  
1 el espelettepeper  
1 stuk chorizo, zacht of pikant  
Basilicumblaadjes  
Versgemalen peper

### Bereiding:

Snijd de kabeljauw in dobbelsteentjes (grootte van een hapje).  
Mix in een kopje de fleur de sel met de espelettepeper en breng de kabeljauw ermee op smaak.  
Leg de dobbelsteentjes kabeljauw op een plaat met een anti-aanbaklaag, verwarm de oven voor tot 220 °C en bak gedurende 5 minuten.  
Snijd de chorizo in blokjes.

### Opmaak:

Prik een blokje kabeljauw en een blokje chorizo op een houten prikker en werk af met een blaadje basilicum.

Serveer warm.



*Bron en foto: Vindefrance-cepages*

## Hapje Erwtenvelouté met gebakken ravioli en coquille

(voorgerecht)

Voor 4 personen

### Ingredienten:

4 coquilles  
4 stukjes ravioli (klein, gevuld met ricotta en rucola of met champignons)  
250 g spliterwten  
10 g walnoten (gehakt)  
1 blokje gevogeltebouillon  
1,5 el notenolie  
1/2 kruidenboeket  
1/2 ui (gehakt)  
peper  
zout



### Bereiding:

Spoel de spliterwten en laat 3 uur weken in koud water.  
Hak de ui fijn.  
Hak de walnoten in stukjes.  
Giet de erwten af en doe ze in een pan met 1,3 liter water en een snuifje zout.  
Doe het bouillonblokje erbij, de gehakte ui en het kruidentuiltje.  
Breng aan de kook en laat 1 uur pruttelen op zacht vuur.  
Verwijder het kruidentuiltje en mix de soep.  
Breng ze op smaak met peper en zout.  
Hou apart.  
Kook de ravioli (één per glaasje) volgens de aanwijzingen op de verpakking.  
Haal ze uit het water met een schuimspaan en laat uitlekken.  
Verhit 1,5 el notenolie en bak de ravioli goudbruin.

### Opmaak:

Verwarm de soep, verdeel over glaasjes en leg in elk glaasje een coquille met daarop een gebakken ravioli. Bestrooi met gehakte noten en serveer meteen.

Bron en foto: Libelle-lekker

## Kwartelragoutje

(tussengerecht)

Voor 4 personen

### Ingredienten:

30 gram boter  
25 gram bloem  
½ ui  
2 hele kwartels  
Potje gansenvet  
maïzena  
1,25 dl. Gevogeltebouillon  
zout  
fijngehakte peterselie  
4 st. niet te grote ragoutbakjes



### Bereiding:

Snijd de kwartelborst in stukjes en bestrooi met maïzena.  
Bak de kwartelstukjes krokant in zonnebloemolie en voeg peper en zout toe.  
De kwartelboutjes konfijten in gansenvet (een paar uur in de oven op 80°C).  
Maak van de boter met ui en bloem een roux.  
Voeg al roerend de kippenbouillon toe.  
Voeg de kwartel toe.  
Voeg vlak voor het serveren de peterselie en het gekonfijte kwartelboutje toe.

### Opmaak:

Dit als variant op het klassieke pasteitje.

*Bron en foto: Gastronomix - Chef: Ollie Schuiling, restaurant Schloss Schauenstein, Fürstenu, Zwitserland.*

## Romig mosselsoepje met saffraan, venkel en dragon

(soepje)

Voor 4 personen

### Ingredienten:

250 mosselen in de schlep  
scheutje Pernod  
1 dl witte wijn  
50 g boter  
50 g bloem  
3 draadjes saffraan  
1/2 dl slagroom  
1/4 venkelknol, fijngeraspt  
1/2 el olijfolie  
1 el verse dragon, fijngehakt  
zout en peper



### Bereiding:

Controleer de mosselen en gooi beschadigde of open exemplaren weg.  
Kook de mosselen in Pernod en witte wijn in 5 minuten gaar tot alle schelpen geopend zijn.  
Zeef het kookvocht en laat het afkoelen. Gooi mosselen die gesloten gebleven zijn weg.  
Zet de mosselen apart. Maak een roux door de boter op laag vuur te smelten en de bloem erdoor te roeren. Laat de roux terwijl je voortdurend roert ongeveer 4 minuten op het vuur staan, tot de roux gaat zweten. Voeg al roerend het mosselkookvocht scheutje voor scheutje toe.  
Roer er ook de slagroom en saffraan door en zoveel water (ongeveer 1/4 liter) dat een mooie, lichtgebonden soep ontstaat. Breng de soep op smaak met zout en peper. Fruit de venkel kort in olie. Haal eventueel de mosselen uit de schelp en verwarm ze nog even in de soep.

### Opmaak:

Serveer de soep met de venkel en dragon.

Recept en foto: ELLE Eten

## Zacht gegaarde kalfszwezerik, duxelles en schuim van cèpes, balsamico, Tahoon Cress en Kikuna Leaves

(tussengerecht)

Voor 10 personen (kleine gerechtjes)

### Ingredienten:

Kalfszwezerik  
Ganzevet  
Bloem  
Zetmeel  
Cèpes  
Olie  
Sjalotje  
Melk  
Sucro  
Balsamico  
Tahoon® Cress  
Kikuna® Leaves



### Bereiding:

Zwezerik kort blancheren en koud spoelen, daarna de vliezen eraf pellen, goed op smaak brengen met zout en peper. Vervolgens 20 minuten sous-vide garen met wat ganzevet. A la minute zwezerik door de bloem halen met een klein beetje zetmeel erdoor. Vervolgens krokant bakken.

Cèpes in brunoise snijden, aanzetten in olie met een gesnipperd sjalotje.

Mooi gaarstoven, op smaak brengen met zout peper

Gedroogde cèpes in melk laten trekken net onder het kookpunt. Op smaak brengen met zout peper. Daarna klein beetje Sucro toevoegen en opschuimen

### Opmaak:

Dit dresseren op een bordje en afmaken met Tahoon Cress en Kikuna Leaves.

## Zachtgegarde zeebaars met een saus van roggebrood

(hoofdgerecht)

Voor 4 personen

### Ingredienten:

200 gram zeebaarsfilet  
4 gamba's  
40 gram beurre noisette  
Limoenrasp  
Peper en zout  
1 grote aardappel in de schil  
12,5 gram crème fraîche  
1 takje selderij  
12,5 gram witte wijnazijn  
5 gram witte wijn  
1 dl room  
50 gram fries roggebrood



### Bereiding:

Doe zeebaars samen met beurre noisette, limoen en peper en zout in een vacuümzak en leg deze in een warmwaterbad op 58 graden voor 6 minuten. Zet de aardappel in de schil op en kook deze gaar. Pel de schil eraf en snij de aardappel in kleine brunoise en maak aan met de crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout. Doe witte wijnazijn, witte wijn, room en roggebrood in de pan. Breng aan de kook, mix superglad met de staafmixer en haal door een zeef.

### Opmaak:

Doe de aardappelpuree in een ronde steker op een bord. Leg hierop de zacht gegaarde zeebaars en serveer met de saus van roggebrood.

Eventueel garneren met een beetje groen en klein in olijfolie aangezet honingtomaatje

*Recept en foto: Unilever Magazine - Chef: Jan Smink*

## Kersen fried ice dessert

(nagerecht)

Voor 4 personen

### Ingredienten:

200 gram kersen  
1 ei  
125 gram zelfrijzend bakmeel  
1 theelepel maizena  
2 dl slagroom  
25 gram suiker  
50 gram advocaat  
4 bolletjes Hertog Kersenrijk  
ijs  
4 kletsoppen  
poedersuiker

### Bereiding:

Ontpit de kersen.  
Klop in een kom 1 1/2 dl ijskoud water met het ei, bakmeel en maizena tot een dun beslag.  
Verwarm de frituur voor op 180°C.  
Klop de slagroom met de suiker stijf en meng de advocaat erdoor.  
Doe het in de spuitzak.  
Spuit met de spuitzak een spiraal room op de borden.  
Leg een bol ijs op de slagroom en leg hier op de kletskop.  
Doop de kersen in het beslag en frituur ze.  
Laat ze uitlekken en leg ze op de kletsoppen.  
Bestrooi de gefrituurde kersen met poedersuiker.

### Opmaak:

Om te zorgen dat je ijsbol niet wegglijdt op je bord doe er dan een beetje room onder.  
Met een sausje maak je het gerecht extra feestelijk.  
Verdun hiervoor 2 eetlepels kersenjam met 1 eetlepel water of kersenlikeur.  
Drapeer het sausje en een paar eetlepels yoghurt rondom het gerecht.

*Recept: Lifeandcooking*