

Sorbet van tomaat met garnaltjes

(amuse)

Voor 4 personen

Ingredienten:

100 g gepelde Noordzeegarnalen
2 rijpe vleestomaten
60 g suiker
enkele basilicumblaadjes
enkele druppels tabasco

Bereiding:

Mix de tomaten met de suiker
en doe ze door een fijne zeef.
Voeg er naar smaak wat tabasco
en fijngehakte basilicum bij.

Draai het mengsel in een ijsmachine
tot een gladde sorbet.
Door de geringe hoeveelheid suiker
kan dit niet lang bewaard worden in de diepvries.

Opmaak:

Serveer enkele kleine bolletjes in een jeneverglasje,
strooi er garnaltjes over en versier naar keuze
(tomaatschijfje, dilletakje, basilicumblaadje, ...).



Cherne Com Banana

(voorgerecht)

Baarsfilet in bruine botersaus met rozijnen, knoflook, limoen en verse kruiden, geserveerd op gebakken bananen

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 stukjes baarsfilets, 50 g per stuk
1/2 eetlepel olijfolie
peper en zout
sap van 1 limoen
30 ml sojasaus
1 sjalotjes, fijngehakt
100 g boter
75 g rozijnen
1/2 eetlepel verse koriander,
fijngehakt
4 gele bananen
garnering van mini-rucola

Bereiding:

Baars

Baarsfilets kruiden met peper en zout en in olijfolie sauteren tot ze knapperig en bruin zijn. Uit de pan nemen en op keukenpapier laten uitlekken.

Saus

Limoensap, sojasaus, knoflook en sjalotjes door elkaar mengen. Boter in de pan smelten en blussen met het limoensapmengsel. Rozijnen en koriander toevoegen en de saus op smaak brengen met zout en geplette peperkorrels.



Bananen

Bananen in de lengte halveren en in een pan aan beide zijden in boter karameliseren.

Opmaak:

Mooie hoeveelheid saus met rozijnen in het midden van elk bord opscheppen. Twee gebakken bananen op het bord leggen. Vis bovenop de bananen leggen. Garneren met minirucola.

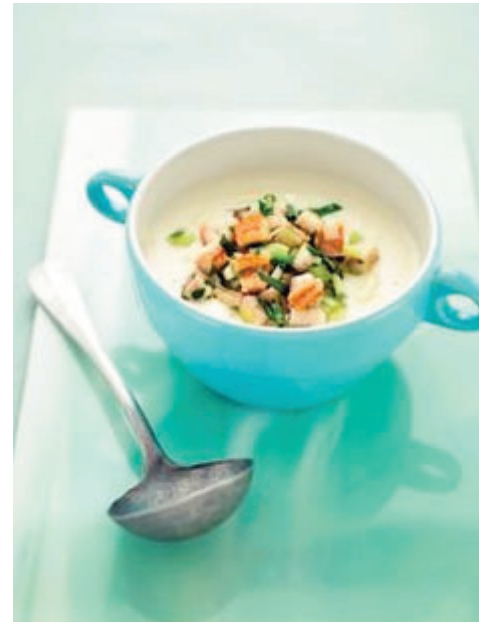
Knolseldersoep, gerookte paling en tuinkruiden

(soepje)

Voor 4 personen

Ingredienten:

4 gerookte palingfilets
1 knolselder geschild en in kleine stukjes gesneden
2 wit van prei fijngesneden
sap van 1 citroen
1600 ml groentebouillon
2 dl lichte room
40 g boter
4 takjes dragon fijngesnipperd



Bereiding:

Stoof de ui en de prei glazig in de boter, voeg de groentebouillon en de knolselder toe en laat alles een 20-tal minuten koken.

Mix de soep grondig in een blender of met behulp van een staafmixer.

Voeg de room toe aan de soep en breng de soep zachtjes aan de kook.

Breng de soep op smaak met peper van de molen en zeezout.

Snijd de gerookte palingfilets in kleine blokjes en meng de paling met de olijfolie en de vers gesnipperde kruiden.

Verdeel de soep over de borden of kommen en schik telkens een flinke eetlepel paling in het midden.

Bron en foto: Ambiance.be

Tournedos Rossini

(hoofdgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

4 tournedos (ossenhaas) van 150 à 200 gr/stuk
4 schijven ganzenleverterrinen van 80 à 100 gr/stuk
1 zwarte truffel
1 ui
1 el tomatenconcentraat
bloem
1 selderstengel
look
1 takje tijm
4 dikke boterhammen om te toosten
enkele blaadjes laurier
4 wortelen
bruine fond
enkele vastkokende aardappels
verse waterkers



Bereiding:

Zorg ervoor dat de ui, enkele selderstengels en enkele wortelen grofgesneden zijn. Om de espagnollesaus te maken, doe een klontje boter in een steelpan en laat smelten. Doe er de grofgesneden ui, selder, look en wortelen bij. Laat mooi aankleuren.

Breng intussen enkele geschilde aardappelen aan de kook.

Voeg wat bloem toe aan de groenten in de steelpan en doe er 1 eetlepel tomatenconcentraat bij. Deglaceer met bruine fond, dit is de basissaus. Doe een klontje boter in een andere pan en kruid beide kanten van de tournedos aan met peper en zout. (Draai regelmatig om)

Zeef de jus van de espagnolle basissaus goed door in een andere kom. Haal het gebakken vlees uit de pan, giet het vet weg en deglaceer met bruine fond. Doe er tenslotte een grote eetlepel espagnolle bij. Doe er opnieuw een klontje boter in en voeg er een scheutje cognac en madeira aan toe.

Opmaak:

Doe 4 sneden brood in de toaster en snij vervolgens de korsten van de toast. Leg er de ganzenlever en truffel op, deze toast komt op de tournedos. Serveer er de saus, een handje waterkers en aardappelen bij.

Recept en foto: VTM Koken

Koffie-ijs met stroopwafels

(nagerecht)

Voor **10** personen

Ingredienten:

375 ml verse slagroom
250 ml gecondenseerde volle melk
4 espressosticks
2 el koffielikeur
(bijv. Tia Maria of Kahlua)



Bereiding:

Doe de slagroom, gecondenseerde melk, espressopoeder en likeur in een kom en klop het mengsel met een handmixer in ca. 5 min. stijf.
Scheep het mengsel in een diepvriesbak van 1 liter.
Doe de deksel er op en laat in 8 uur bevriezen.

Variatietip: In plaats van koffielikeur kun je ook amaretto, frangelico of een andere likeur gebruiken die je lekker vindt. Of natuurlijk iets zonder alcohol zoals karamelsiroop.

Bewaartip: Het ijs blijft in de vriezer 1 maand goed.

Opmaak:

Snijdt het ijs in schijven van plm. 1,5 cm.dikte (Steek eventueel uit met een steekring ter grootte van een stroopwafel) en bedek de schijf boven- en onderzijde met een stroopwafel.

Recept en foto: Basisrecept is van AH - stroopwafel is eigen initiatief.