

Aardappeltoastjes met forelmousse en parmaham

(aperitiefhapje)

Voor **5** personen

Ingredienten:

2,5 middelgrote aardappels
olijfolie
5 plakken parmaham
94 gr gerookte forel
125 gr roomkaas
5 tl lompviseitjes verse dille
peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.
Maak met behulp van een mandoline fijne plakjes van de aardappel, besmeer ze met olijfolie langs beide kanten en leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat, kruid met peper en zout.

Leg de plakken Parmaham verspreid op een andere bakplaat en schuif beide bakplaten gedurende 10 à 15 minuten in de oven.
Let erop dat de aardappelschijfjes niet verbranden en draai ze in het midden van de baktijd om.

Doe de gerookte forel samen met de roomkaas in een foodprocessor en laat blenden tot een glad mengsel.
Kruid naar smaak bij met peper en zout en doe het mengsel over in een spuitzak.

Opmaak:

Spuut op ieder aardappeltoastje een toefje forelmousse en prik er een paar stukjes krokante Parmaham in. Werk af met een mespuntje lompviseitjes en verse dille.



Bron en foto: Njam! - Een recept van Silke Van Engeland

Gerookte Oosterschelde paling met appel (amuse)

Voor 5 personen

Ingrediënten:

1,25x 1 gerookte Oosterschelde paling
Voor de mousse: de kop, graat en het vel van de gerookte paling
12,5 cm van de gerookte paling
0,63 l melk
187,5 cl room
3,75 eidooiers
1,25 el maizena

1,25 geweekt blaadje gelatine

Voor de kroepoek:

125 g aardappelbloem
125 g rijst
875 ml water
1,25 snuifje zout

Voor de gekonfijte aardappelen:

1,25 grote aardappel
2,5 dl olijfolie
2,5 teentjes knoflook, gehalveerde
2,5 laurierblaadjes
2,5 takjes tijm
1,25 snuifje Fleur de sel

Voor het appelsap:

10 Granny Smith appelen

Voor de hangop:

1,25 l volle yoghurt
1,25 tl limoenzest
0,63 tl cumbava olie

Voor de kruidenmayonaise:

2,5 dl mayonaise
0,63 limoen (sap)
1,25 handje dille
1,25 handje dragon
1,25 handje basilicum

Voor de afwerking:

1,25 Granny Smith appel
10 blaadjes shiso
10 blaadjes basilicum

Bereiding:

Bereid de paling voor:

Snijdt het hoofd van de paling en stroop het vel eraf. Verwijder de zijgraten en haal het vlees van de graat. Laat het vlees opstijven in de koelkast.

Maak de mousse:

Laat de kop, graten en het vel van de paling in de melk op een zacht vuur 20 minuten trekken. Zeef de melk en voeg eidooier en maizena toe. Versnijdt de paling in stukjes. Breng de melk aan de kook onder voortdurend roeren.



Doe de stukjes paling bij de melk wanneer deze de dikte van pudding heeft, blender en zeef het mengsel. Breng op smaak met peper en zout.

Neem 200 g van het mengsel en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Klop de room op en spatel erdoor, dek af met folie en laat opstijven in de koelkast.

Maak de kroepoek:

Meng de bloem met de rijst. Breng het water aan de kook en giet dit over het bloemrijstmengsel. Laat dit 20 min. in de keukenmachine draaien. Strijk uit over een siliconenmatje en trek er met een spatel reepjes uit. Laat de reepjes een dag drogen.

Frituur de reepjes enkele seconden in de olie op 180°C.

Breng op smaak met een snuifje zout.

Maak de gekonfijte aardappelen:

Snijdt dikke plakken van de aardappel en steek er 12 vormpjes uit. Doe de kruiden in de olijfolie en laat hierin de aardappeltjes op een zacht vuur 25 min. garen. Haal ze uit de olie en werk af met grof zout en beetje verse tijm.

Maak het appelsap:

Pers de appelen in de centrifuge en giet het sap door een koffiefilter. Zet de koffiefilter in een zeef en vang het heldere sap op. Laat een halve dag uithangen in de koelkast.

Maak de hangop:

Leg een uitgespoelde vaatdoek in een zeef en plaats deze op een emmertje. Doe de yoghurt in de vaatdoek. Plooi de vaatdoek toe, plaats er een gewicht op en laat een halve dag uithangen in de koelkast. Roer de zeste en olie door de hangop en breng over in een spuitfles.

Maak de kruidenmayonaise:

Blender de mayonaise met de verse kruiden en het limoenzest. Roer door een zeef, breng over in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

Werk af:

Haal de appel door de mandoline, rol de reepjes op en versnijdt ze in fijne stukjes. Versnijdt de paling in reepjes en leg er 3 op elk bord. Leg er een stukje kroepoek naast, 2 lepels mousse en 3 aardappeltjes. Spuit er dotjes yoghurt en mayonaise tussen. Werk af met rolletjes appel, shiso en basilicum. Serveer het appelsap in een apart kommetje als amuse.

Bron en foto: Njam!- Een recept van Thierry Theys

Asperges met noordzeekrab en kwartelei

(voorgerecht)

Voor 5 personen

Ingrediënten:

Krabsalade:

1 noordzeekrab
mayonaise
sap van 1 limoen
peper
zout

Jus van krab:

1 ui, fijngesnippert
1 ui, fijngesnippert
1 wortel, fijngesneden
1 teentje knoflook, geplet
20 cl witte wijn
20 g tomatenpuree
1 takje tijm
2 peterseliestengels
1 stengel citroengras
1 laurierblad
1 takje koriander
zwarte peper
citroensap
klontje boter

Asperges:

3 asperges
peper
zout
olijfolie

limoensap

Eventueel:

4 kwarteleieren
krokante toastjes van
zuurdesembrood

Afwerking:

verse zomerkruiden: takjes
jonge postelein, dille of
mosterdsla
de blaadjes van 1 eetbare
bloem zoals tagetes



Bereiding:

Breng water aan de kook. Kook daarin de krab gedurende 3 tot 5 min. Hoe groter de poten hoe zwaarder de krab, hoe langer hij moet koken. Laat afkoelen. Hak het pantser in stukken en verwijder het vlees. Breng naar eigen voorkeur op smaak met mayonaise, een beetje limoensap, peper en zout. Leg een keukenring in een kommetje en vul daarin de krabsalade.

Jus van krab:

Verhit wat olijfolie in een pan en kleur daarin de koppen en de schalen van de krab aan samen met de fijngesnipperte ui, wortel en knoflook. Bevochtig met de witte wijn en laat tot de helft inkoken. Zet onder water, doe er tomatenpuree en de kruiden bij en laat 1.5u koken. Giet door een fijne zeef. Werk af met vers citrussap en een klontje boter.

Asperges:

Schraap de asperges. Kook 2 asperges beetgaar. Snijd van de resterende asperges dunne slierten met een dunschiller. Rol ze op en leg ze in ijswater. Laat ze uitlekken en breng op smaak met peper en zout, olijfolie en wat limoensap. Snijd de gekookte asperges middendoor en in stukken.

Kwartelei:

Breng water tot op een temperatuur van 64°. Leg daarin voorzichtig de kwarteleitjes en laat ze 12. Min garen op deze temperatuur. Pel de eitjes. Scheid voorzichtig de dooier van het eiwit. Kruid de dooier.

Serveren:

Leg de dooier op de krabsalade. Werk af met het eiwit, de aspergerolletjes, aspergestukken, eventueel wat krokante toastjes van zuurdesem en frisse zomerse kruiden zoals jonge postelein, dille, mosterdsla en eetbare bloemblaadjes van bv. tagetes.

Bron en foto: Njam!- Een recept van Thierry Theys

Bloemkoolsoep met gerookte eendenborst

(soepje)

Voor **5** personen

Ingredienten:

1,25 sjalot, grof gehakt
0,63 bloemkool, in stukken
1,25x enkele takjes verse tijm
937,5 ml bouillon
312,5 ml karnemelk
2,5 sneetjes peperkoek
1,25 el kurkuma
1,25 el Midden-Oosterse
kruidenmix
2,5 el amandelschilfers
125 gr gerookte eend, in
plakjes
boter - arachideolie



Bereiding:

Smelt een klein klontje boter in een pot op het vuur. Stoof er de sjalot en de bloemkool in aan.

Bevochtig vervolgens met de bouillon, de karnemelk en voeg nog verse tijm toe. Laat zachtjes pruttelen tot de bloemkool gaar is.

Snijd de sneetjes peperkoek in kleine blokjes. Bak ze krokant in een klontje boter in een pan. Verwarm 200 ml arachideolie samen met de kurkuma en de Midden-Oosterse kruidenmix in een steelpannetje op het vuur.

Rooster de amandelschilfers in een droge pan. Doe de gekookte bloemkool en het kookvocht samen in de blender (verwijder de takjes tijm) en mix tot een gladde, romige soep.

Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

Schep de soep in kommetjes. Werk af met plakjes gerookte eend, geroosterde amandelschilfers, croutons van peperkoek, een lepeltje van de kruidenolie en verse tijm.

Bron en foto: Njam!- Een recept van Jeroen De Pauw

Gemarineerd rundsvlees met eekhoortjesbrood

(hoofdgerecht)

Voor 5 personen

Ingrediënten:

900 g kogelrundsvlees

Voor de marinade:

3,75 glazen barbera wijn

1,25 teentje geplette knoflook

2,5 takjes rozemarijn,
fijnggehakt

1,25 handje fijngehakte
salieblaadjes

2,5 snuifjes zeezout

Voor de brasato:

1,25 wortel in blokjes

1,25 preiwit in ringen

2,5 selderstengels in stukjes

1,25x 3 teentjes geplette look

31,25 cl vleesbouillon

1,25 el tomatenpuree

1,25 el olijfolie

1,25 klontje boter

Voor de puree:

10 aardappelen in blokjes

3,75 el boter

2,5 eigeel

1,25 scheutje olijfolie

peper - zout - nootmuskaat

Voor de porcini:

375 g porcini /

eekhoortjesbrood

1,25 teentje knoflook,
gekneusd

1,25 el olijfolie

versgemalen zwarte peper

Voor de afwerking:

5 takje rozemarijn

1,25 handje salieblaadjes

1,25 scheutje olijfolie

vers gemalen peper

1,25x eventueel geraspte truffel



Bereiding:

Marineer het vlees:

Leg het vlees samen met de look in de rode wijn. Wrijf in met de kruiden en het zout. Draai het vlees een paar keer om zodat de wijn en de kruiden goed mengen. Laat 24 uur marineren in de koelkast. Draai het vlees regelmatig om tijdens het marineren.

Bak het vlees:

Verwarm de oven voor op 230°C.

Schroei het vlees aan beide kanten aan in olijfolie en boter op een hoog vuur. Voeg de teentjes look toe. Haal het vlees uit de pan, leg in een ovenschaal met de wortel, selder en prei en overgiet met de vleesjus. Voeg vleesbouillon en tomatenpuree toe en bak 30 min in de oven.

Maak de puree:

Kook de aardappelblokjes gaar, voeg op het einde van de gaartijd een scheutje olijfolie toe. Giet de aardappelen af, pureer en roer de boter en het eigeel eronder. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Bak de porcini:

Borstel de Porcini schoon, hak grof en kruid af met versgemalen peper. Bak de paddestoelen met een teentje knoflook in olijfolie.

Werk af:

Haal de brasato uit de oven. Zeef de jus en versnijdt het vlees. Schep de aardappelpuree op het bord, strijk uit, leg het vlees erop en schep de saus erover. Verdeel de porcini over het bord. Werk af met een scheutje olijfolie, geraspte truffel, een takje rozemarijn, salie en peper.

Bron en foto: Njam! - Een recept van Peppe Giacomazza

Eitje van witte chocolademousse en mango

(nagererecht)



Voor **10** eitjes (5 pers)

Ingrediënten:

Voor de witte chocolademousse:

- 15 cl halfvolle melk
- 0,63 vanillestokje
- 2,5 eierdooiers
- 25 gr griessuiker
- 12,5 gr maïzena
- 250 gr witte chocolade
- 5 gr gelatineblaadjes
- 50 cl room
- 0,63 kl poedersuiker

Voor de mangocoulis:

- 150 gr mangovlees
- 3,13 cl vers geperst sinaasappelsap
- 0,63 sinaasappel, de rasp van de schil
- 56,25 gr kristalsuiker
- 18,75 gr verse gemberwortel, fijn geraspt

Extra:

- 5 eitjes (voor 8 halve eierschalen)

Bereiding:

Maak de witte chocolademousse:

Breng de melk met het vanillestokje aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat even trekken. Klop de dooiers met de suiker en de maïzena wit. Verwijder het vanillestokje uit de melk en giet beetje bij beetje de melk op het eiermengsel. Zet deze massa terug op een laag vuur tot er een binding ontstaat. Giet de massa dan onmiddellijk door een zeef. Smelt de chocolade in de microgolfoven op de laagste stand. Week de gelatineblaadjes in koud water. Knijp ze uit, leg ze in een kommetje en smelt ze in de microgolfoven op de laagste stand. Meng de gesmolten chocolade met de basismassa en meng er ook de gesmolten gelatine door. Klop de room half op met een beetje poedersuiker. Spatel de half opgeklopte room beetje bij beetje door de al afgekoelde massa. Probeer het beslag zo luchtig mogelijk te houden. Giet in potjes of glaasjes, laat opstijven in de koelkast.

Maak de mangocoulis:

Mix het mangovlees samen met het sinaasappelsap, de geraspte sinaasappelschilletjes en de geraspte gemberwortel. Voeg de suiker toe en laat de 'coulis' (de halfdikke mangosaus) even opkoken tot de suiker is opgelost en de saus licht begint te binden. Laat de saus afkoelen.

Vul de eitjes:

Breek de eitjes voorzichtig middendoor en spoel de halve schalen onder stromend water. Dompel ze gedurende 1 minuut in kokend water om eventuele salmonellabesmetting te voorkomen. Spoel ze nog even na in koud water en laat ze goed uitlekken. Afdrogen met een handdoek lukt niet, geloof me. Je kunt ze wel met keukenpapier voorzichtig droog deppen.

Leg de schaaltes vervolgens in een eierkarton.

Vul een spuitzak met de witte chocolademousse. Spuit de eitjes vol met de chocolademousse, maar laat een klein kuiltje in het midden. Vul een tweede spuitzak met de mangocoulis en vul daarmee het kuiltje. Zo boots je een mooie eierdooier na. Serveer deze eitjes in een eierdopje.

Tip:

Je kunt dit hapje nog extra cool maken door er 'soldaatjes' (rechthoekjes) van getoast briochebrood bij te serveren.

Bron en foto: Njam! - Een recept van Dominique Persoone