

Scampi

Voorgerecht
4 personen
20 minuten

BEREIDEN

- 1** Pel de scampi's of neem gepelde scampi's. Ontvel de paprika en snij deze heel fijn. Snij ook de knoflook en de ui heel fijn.
- 2** Bak de ui in olijfolie en voeg daarna de knoflook en de paprika toe. Laat even fruiten. Voeg de scampi's toe en bestrooi in de pan flink met de scampi en garnaalkruiden.
- 3** Als de scampi mooi rood zijn (niet meer dan paar minuten) voeg je de creme fraiche toe. Even goed doorroeren en aan de kook laten komen. Als je de saus te dun vindt eventueel binden met een beetje allesbinder.

INGREDIËNTEN 4 personen

- 1 flinke sjalot
- 2 a 3 tenen knoflook (naar smaak)
- 1 rode paprika
- Scampi en garnaalkruiden (versteeg)
- Beker creme fraiche
- Eventueel allesbinder

- 16 scampi's
- Olijfolie



ZALM-VENKELSALADE

Voor 4 personen; 15 min.



Ingrediënten

- 2 venkelknollen
- 2 tl dijonmosterd
- 1 tl fijne kristalsuiker
- 1,25 dl olijfolie
- 2 el citroensap
- 200 g gerookte zalm, in plakken
- 2 el in stukjes geknipt bieslook
- 1 el gehakte dille (naar wens)
- Rucola, voor erbij

Bereiding

1. Snijd het groen van de venkel. Snijd de knol in plakken en hak het venkelgroen fijn.
2. Klop in een grote kom de mosterd, suiker, olijfolie en het citroensap door elkaar.
3. Voeg de plakken venkel, zalm, het bieslook en 1 el venkelgroen of dille toe aan de dressing. Breng op smaak en schep alles voorzichtig door elkaar.
4. Serveer met rucola en eventueel toast

11.3 Tonijn met gember en limoendressing

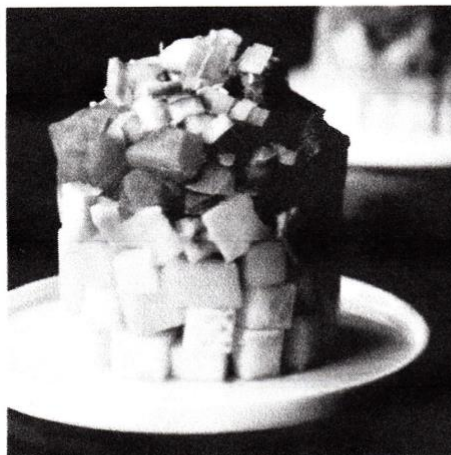
11.3.1 Ingrediënten (voor 4- 6 personen)

Dressing

- ½ kleine rode ui
- 1 ½ el geraspte verse gember
- 1 teen geperste knoflook
- 3 el limoensap
- 2 el sojasaus (licht gezouten)
- 2 el suiker
- 2 el water

Salade

- 1/2 komkommer
- ½ mango
- ½ avocado
- 200 g verse tonijn
- 1 el geroosterde sesamzaadjes



11.3.2 Werkwijze



Dressing

- Snipper de rode ui heel fijn.
- Meng alle ingrediënten voor de dressing.

Salade

- Snijd de komkommer, mango en avocado in kleine blokjes.
- Snijd de tonijn eveneens in kleine blokjes en meng met een beetje dressing.
- Plaats de serveerring op een bord en leg onderdaan een laagje komkommer, vervolgens een laagje mango, een laagje avocado en werk af met een laagje tonijn.
- Druk alles goed aan.
- Besprenkel elk torentje met de dressing en strooi er de sesamzaadjes over en dien koel op.

Coquilles met pernod saffraansaus

Voorgerecht

4 personen

45 minuten

BEREIDEN

- 1** Snipper het sjalotje en de look fijn en fruit aan in wat olijfolie en/of boter. Voeg pernod en de visfond toe.
- 2** Inkoken tot ongeveer 1/4. Zeef door een fijne zeef. Doe terug in de pan. Voeg de saffraan toe en tot slot de room. Maak (zo nodig) op smaak met peper en zout. Eventueel iets dikker maken met allesbinder.
- 3** Doe een scheut olijfolie in een pan en laat warm worden. Bak de ontdooide coquilles waar wat zout en peper op gedaan is in enkele minuten aan beide kanten gaar (is zo gebeurd)
- 4** Doe wat van de saus in een bordje en schik er de coquilles op bestrooi met wat peterselie.



INGREDIËNTEN

4 personen

Voor de saus:

1 flinke sjalot

Klein teentje knoflook

Boter/olie

200 ml Visfond

200 ml room

Glaasje Pernod (vervang eventueel door pernod of ouzo)

Saffraan

Peterselie

Zout, peper

4 grote coquilles per persoon

Zout,peper

Half olie/boter om te bakken

Vitello Tonnato

2 personen (Bereiding: 20 min.; Wachtijd: >2 uur)



Ingrediënten

- 1 stukje kalfsvlees van 100 gram, bijv. kalfsoester, kalfsmuis, medaillon, fricandeau, entrecote
- 1 el. Olijfolie
- 50 ml witte wijn
- 2 ansjovisfilets
- 80 gram (uitgelekt) tonijn uit blik
- 2,5 el. Mayonaise
- 1 el. Kappertjes
- Versgemalen peper en zout
- Vershoudfolie

Je kunt er evt. een plakje gemengde salade op leggen.

Bereiding

1. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit de olie en bak het vlees op niet al te hoog vuur in 4 minuten rosé. Schenk de wijn erover en laat het nog 2 minuten op een laag vuur stoven. Neem het vlees uit de pan en laat het afkoelen.
2. Snijd de ansjovisfilets en de tonijn met de hand of keukenmachine fijn. Meng de mayonaise erdoor en roer tot een gladde saus. Verdun de tonijnmayonaise met een scheutje water. Roer de helft van de kappertjes (fijngesneden) erdoor, als ook zout en peper naar smaak. Mocht je de structuur nog te grof vinden, kun je hem alsnog fijner maken in de keukenmachine.
3. Snijd het vlees in dunne plakjes (zie tips). Verdeel het over de bordjes en verdeel de mayonaise erover, samen met de rest van de kappertjes. Dek de borden af met folie en zet ze minimaal voor 1 uur in de koelkast.

Tips

Bij voorkeur zijn de plakjes fijngesneden zoals van vleeswaren. Het eenvoudigst gaat dit met een snijmachine, maar met een scherp mes gaat het ook. Eventueel eerst 1½-2 uur in de diepvries leggen. Een plat stukje vlees kun je ook in fijne reepjes snijden.

In ieder geval alleen in het kalfsvlees snijden 😊 !

Asperges met gerookte zalm



Ingrediënten

- 3 dunne asperges per persoon
- 200 gram gerookte zalm
- 200 gram crème fraîche
- peper, zout
- citroensap
- tuinkers

Bereiding

1. Spoel de asperges af met water. Dan schil je de asperges en snijd er het onderste houterige stukje af. Doe de schillen in een pan met een beetje water en een snufje zout. Breng aan de kook en draai het vuur laag. Laat de schillen een kwartiertje trekken. Zeef het vocht en vang het op. Breng de geschilde asperges in dit kookvocht aan de kook, draai het vuur uit en laat met de deksel op de pan 15-25 minuten staan. De gaartijd is afhankelijk van de dikte en kwaliteit van de asperges. Laat ze nooit te gaar worden, ze horen een beetje stevig te zijn.
2. Snijd per persoon 3 dunnere afgekoelde asperges doormidden. Leg ze op een stukje keukenpapier zodat ze iets kunnen drogen. Neem een plakje gerookte zalm en snij er een reep van. Rol er de asperges in en leg dit mooi op een bord. Neem per bord 2 rolletjes. Snijd de rest van de gerookte zalm klein en vermeng dit met de crème fraîche. Breng op smaak met een paar druppels citroensap en wat peper en zout. Schep per persoon een royale lepel zalmmengsel op het bord. Strooi er wat afgeknipte tuinkers overheen en klaar is je voorgerecht.

Roze asperges met blauwe kaassaus (voor 2 personen)



De ingrediënten

500 gram geschilde asperges
300 ml rode bietensap
1 middelgrote gekookte biet
50 gram roquefort
50 gram walnoten, grof gehakt
1,5 el vloeibare honing
3 takjes tijm
125 ml slagroom
1 tl Worcestershiresaus (optioneel)
versgemalen zwarte peper
1/2 meergranen stokbrood, in plakjes

Bereiding

1. Breng in een koekenpan 300 ml bietensap met 300 ml water aan de kook. Leg de asperges er voorzichtig in (als het goed is liggen ze net onder) en doe de deksel erop. Zet het vuur laag en laat de asperges in 15 minuten gaar worden.
2. Leg een stukje bakpapier klaar. Doe de honing met de gehakte walnoten in een steelpannetje. Verwarm en roer totdat alle walnoten met de honing zijn bedekt. Zet het vuur uit en schep de honingwalnoten op het bakpapier. Spreid de nootjes uit met een spatel en laat ze afkoelen.
3. Verhit in een ander steelpannetje de slagroom op laag vuur. Doe de roquefort er in stukjes bij en voeg ook 1 takje tijm toe. Laat de kaas voorzichtig smelten in de room. Roer af en toe.
4. Snijd intussen het bietje in piepkleine blokjes. Als de kaassaus helemaal klaar is zet je het vuur uit. Verwijder het tijmtakje en maal wat zwarte peper over de saus.
5. Pak nu twee borden. Schenk in het midden van elk bord wat saus, zodat je een mooie 'spiegel' van saus krijgt. Verdeel de asperges over het midden van de borden en strooi daarover de blokjes biet en de honingwalnoten. Garneer met de overgebleven takjes tijm en serveer het stokbrood ernaast.

Kabeljauw met saffraansaus



Ingrediënten

- 500 gram kabeljauwfilets
- 2 eetlepels olijfolie
- 75 gram sjalotjes (gesnipperd)
- 1 enveloppe saffraan
- 100 milliliter witte wijn
- 75 milliliter visbouillon
- 200 milliliter kookroom
- 100 milliliter sinaasappelsap
- 25 gram boter
- 1 eetlepel platte peterselie (gehakt)
- 1 eetlepel dragon (gehakt)
- 3 stronkjes witlof

Benodigheden

- bakplaat (ingevet)
- staafmixer

Bereiden

- 1.** Dep de vis droog en snijd in dunne plakjes of smalle repen. Leg ze naast elkaar op de bakplaat. Verwarm de oven voor op 150°C.
- 2.** Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot. Schep de saffraan erdoor. Blus af met de wijn en laat tot de helft inkoken. Giet de bouillon en room erbij en kook zachtjes 4-5 minuten. Breng de saus op smaak met zout en peper. Pureer de saus met een staafmixer en houd apart.
- 3.** Gaar de kabeljauw 10-12 minuten in het midden van de oven. Verhit het sinaasappelsap en kook tot de helft in. Klop de boter erdoor en roer de peterselie en dragon erdoor. Halveer de stronkjes witlof in de lengte en snijd in lange repen. Gaar 2-3 minuten in de sinaasappelsaus. Breng op smaak met zout en peper.
- 4.** Verdeel de repen witlof over warme borden en leg de vis erop. Verwarm de sjalotten- saffraansaus en klop deze licht schuimig. Giet de saus over de vis en sprenkel eventueel nog wat sinaasappelsaus op het bord.

Bereidingstip

Vervang de dragon in dit recept door dille of basilicum.

Is kabeljauw niet je favoriete vissoort? Je kunt het vervangen door een andere witvis zoals tilapia. Of kies eens voor zalmfilet.

Stokbroodje met Iberico ham en emulsie van zwarte olijven



Ingrediënten voor 2 personen

- 1 stokbrood
- Iberico ham
- Limoenkers

Voor de olijvenemulsie

- 65 gr zwarte olijven op sap
- ½ teentje knoflook
- 50 ml olijfolie
- ¼ el rode wijnazijn
- ¼ el Japanse sojasaus (Kikkoman met groene dop is minder zout!)
- Peper

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten voor de olijvenemulsie samen in de blender en mix tot een gladde crème
2. Snij met een fileermes dunne sneetjes van de Iberico ham

Serveren

1. Schik de Iberico ham mooi op het bord. Snij het stokbrood in stukjes en bestrijk met de emulsie van olijven.
2. Werk af met enkele takjes limoenkers en besprenkel met olijfolie.

Half rillette half tartaar met zalm



Ingrediënten

220 gram rauwe zalmfilet,
½ bosje verse koriander,
125 gr fromage blanc of andere soort verse witte roomkaas,
Het sap van een 1 citroen,
300 gr gerookte zalmfilet,
½ mango,
40 gr gesnipperde sjalot
5 el olijfolie,
Zout en peper

Bereiden van de rillette:

Snijd de 200 gr zalmfilet in grote stukken. Stoom of pocheer in bouillon tot ze gaar zijn. Laat de gare zalm uitlekken op keukenpapier. Bewaar afgedekt in de koelkast. Was de koriander, dep hem droog en hak de blaadjes fijn. Trek de gestoomde zalm stukjes en doe in een kom. Schep er de fromage blanc, het sap van de halve citroen (proef even hoeveel) en de koriander door. Breng op smaak met zout en peper en bewaar in de koelkast.

Bereiden van de tartaar:

Snijd de 300 gr zalmfilet en de geschilde mango in blokjes van 5 mm. Doe de zalm, mango en sjalot in een kom en schep er olijfolie en wat zout en peper door. Bewaar tot het serveren in de koelkast. Schep er vlak voor het serveren het sap van de halve citroen door (proef even alvorens alles toe te voegen).

Vul kleine ovenpotjes of ring met de helft van het ene mengsel en de andere helft met het andere mengsel. Dien lekker koud op.

Hoeveelheid is voldoende voor 8-10 kleine ovenpotjes of
Ongeveer 6 kookringen.

Parmaham met geitenkaas en walnoten salade

Een licht en makkelijk voorgerechtje:

Ingrediënten:

- Parmaham in plakjes
- Grotin jonge geitenkaas
- provencaalse kruiden
- peper, zout honing
- verse vijgen

Salade:

- Walnoten
- Tomaatjes
- Sla (gemengde rucola)
- Danish Blue
- Olijfolie
- Mosterd
- Balsamicoazijn rood of wit
- Peper en zout

Bereiding:

1. Meng de geitenkaas met de kruiden enz.
2. Maak er rolletjes van en draai een rolletje in een plakje parmaham. Zo'n drie per bordje.
3. Maak de sla aan met de ingrediënten en schik op een bordje een beetje sla met wat tomaatjes aan 1 kant en de 3 rolletjes + de vijgen half opengesneden aan de andere kant.

Tonijntartaar met avocado.

Voor 2 personen

Tonijntartaar

- 170 gram tonijn
- 1 sjalotje
- 1 avocado
- 1/2 limoen
- een paar blaadjes korianderblad
- 1 theelepel sesamzaadjes
- peper en zout

Voor de dressing:

- 1 el sojasaus
- 1/2 el sesamolie
- 1/2 tl suiker
- 1 el Wasabi-pasta

Bereiding:

1. Snijd de tonijn in kleine blokjes en versnipper de sjalot. Meng de tonijn met sesamzaadjes, een beetje peper en het sap van een kwart limoen.
2. Prak de avocado's fijn. Meng de avocado's met het sap de andere kwart van de limoen en een beetje pezo. Proef of de avocado op smaak is.
3. Leg een kookring op het bord, doe de helft van de avocado in de ring en druk aan.
4. Schep de helft van de tonijntartaar op de avocado.
5. Verwijder de ring voorzichtig van het bord en als het goed is blijft de tartaar staan.
6. Herhaal dit voor het 2^e gerecht.
7. Giet een beetje dressing over de tartaar.
8. Maak af met korianderblad.
9. Garneer de tonijntartaar met Wasabi-pasta en voeg de extra dressing toe.