**Verschillende pesto’s :**

-alles in grote kom met een weinig olie, mengen en mixen.(2013).

- +/- 15 man

Hoeveelheden voor **een specifieke soort**, tomaten of olijven of basilicum

verhoudingen AFSMAKEN

-120g kaas, parmezaan of padano of pecorino geraspte!

-100g pijnboompitten, eerst effen roosteren

-+/- 80g olijfen, tomaten

-+/- 3 plantjes basilicum = +/- 80gr.fijne steeltjes ook

-1 knoflookteentje

-olijfolie, 1ste persing

1 met zongedroogde tomaten

Benodigdheden :

zongedroogde tomaten ,

pijnboompitten ,

look

Olijfolie ,

Parmezaankaas en peper en zout

2 met pikante olijven

Benodigdheden:

Pikante olijven ,

pijnboompitten ,

look

Olijfolie ,

Parmezaankaas en peper en zout

3 gewone pesto, basilicum

Benodigdheden:

Look ,

verse basilicum, zelfde volume als de olie

Pijnboompitten ,

Parmezaan kaas ,

olijfolie en peper en zout

4.pesto van rucola :

2 grote tenen knoflook, gepeld

70 gr pijnboompitten

70 gr verse rucola, gewassen en goed gedroogd (of 1 zak)

100 gr versgemalen parmezaan of grana padano kaas

Sap van een 1/2 citroen

500 ml virgine of extra virgine olijfolie

Een snufje zout, naar smaak

de erwtenpesto:

150 g erwten (diepvries of vers)

60 g pijnboompitten

80 g Parmezaanse kaas (blok)

1⁄2 teentje look

enkele takjes peterselie

15 cl olijfolie

Peper – zout

Bereiding

Alles mengen in een cutter/mixer, op smaak brengen,

opdienen met vers getoaste ciabatta of baguette.

**Gegratineerde kaastoast**

Benodigdheden:

Voor een 10 tal toastjes

½ liter melk

200gr vers gemalen gruyère

Wat boter en bloem voor een roux te maken

Peper zout muskaat en wat paprikapoeder

Een scheutje room ver mengt met een eidooier

5 sneden brood (rechthoekig)

Bereiding :

Men maakt een roux door middel van 1/3 gesmolten vetstof en 2/3 bloem die men goed mengt en laat drogen om de bloemsmaak te verwijderen

Men brengt de melk aan de kook en wanneer deze bijna kookt brengen we ze op smaak

Men bind met de roux tot we een homogene vaste saus hebben

Smaken deze nog maal af ver wijder van het vuur en roeren er de room met de eidooier door

Men maakt halve toasten en bestrijken deze met de kaasbereiding

Bestrooi met wat paprika poeder

En voor gebruik in een voor verwarmde oven gratineren

Bediening :

Op een bordje met een dentelle papier eventueel versierd met wat takjes peterselie

Tips van de chef:

De melk altijd kruiden wanneer deze bijna kookt anders heeft men veel kans dat deze

Aanzet door de muskaat en de peper

Bij de saus kan men ook fijn gesneden ham en fijne stukjes gebakken champignons voegen dan bekomt men een toast ,, luculus,,

***Bladerdeeg hapje met boursin en gekookte ham***

Voor 20 porties

Een kant en klare bladerdeeg rol

Een potje boursin met knoflook en fijne kruiden

4 sneetjes gerookte ham

De boursin op kamertemperatuur laten

Het bladerdeeg open rollen maar op het papierlaten

Dit dan bestrijken met de kaas

Een draai van een pepermolen

Daarop de ham verdelen

Terug toerollen maar heel goed aandrukken

Een half uurtje in de koelkast opstijven

De oven op 180° voorverwarmen

Een oven plaat bekleden met bakpapier , van de rol bladerdeeg snijdt men sneetjes een ½ cm

Dikte en bakken deze dan gedurende een 20 tal minuten af

Warm opdienen

**Kipkroket**

**Spiesje van witte en zwarte pens met uienconfi**

**Spiesje van 2 scampi’s met bolleke meloen in ’t midden**

**Spiesje van kippenreepje gemarineerd in ketjap met koriander, komijn en knoflook.**

Opsteken en bakken pan/bbq

**Speltwraps**

+/- 6 wraps

400ml water

200g volkoren speltmeel

2eieren

Curry of provencaalse kruiden

Alles mengen en bakken zoals pannekoeken

**Gefrituurde kroepoek met garnaaltjes en …**

Kroepoek met Noordzeegarnaal

**bereidingstijd:** 15min

 Pel de grijze Noordzeegarnalen of werk met gepelde exemplaren.

TIP: Bewaar de kopjes en pantsers in de diepvries. Ze zijn ideaal om later heerlijke sauzen en soepen te bereiden.

Roer de cocktailsaus door de garnalen en voeg een beetje vers citroensap toe. Let erop dat de garnalen niet ‘zwemmen’ in de saus.

Opmerking: Bereid zelf wat cocktailsaus met mayonaise, ketchup, een beetje whisky en enkele druppels tabasco.

Snipper de pijpjes bieslook zo fijn mogelijk. Roer 2/3 door de garnalensla.

Bak kort voor het serveren de schijfjes kroepoek in hete frituurolie. Lepel op elke krokante chip een portie garnalensla en werk de hapjes af met een restje bieslooksnippers.

**Meloen met gandha ham**

Benodigdheden voor 4 personen  
4 stukken meloen  
1 grote snede Gandha ham  
vier tandenstokers  
Bereiding  
Men schilt de meloen en verdeelt deze in gelijke blokjes van ongeveer 1 ½ cm op 1 ½ cm.  
De ham wordt in vier verdeeld, de meloen rondom gewikkeld en met een tandenstoker vast gehouden.  
Bediening  
Op een porseleinen lepeltje of gewoon op het bordje bij geplaatst.  
Tip van de chef  
De meloen moet rijp zijn, anders heeft hij geen smaak.

**Scampi met champignons en zachte curry room/cocosmelk**

Benodigdheden

Voor ongeveer 10 porties

Een paar scampi’s (5) en enkele witte champignons

Peper, zout en curry

Een weinig room/cocosmelk

Fijn versnipperde bieslook

Bereiding

De scampi’s pellen en van hun darm kanaal ontdoen.

De champignons reinigen en in mooie kleine dobbelsteentjes snijden.

De scampi’s eveneens in dobbelsteentjes snijden.

Alles in wat boter bakken, kruiden met peso en curry

De room erbij inkoken, afsmaken, bieslook erbij en opdienen.

Bediening

In een porseleinen schoteltje.

**Zalm, kabeljauw in papillot met mozzarella**

Benodigdheden (4 pers)

4 zalm- en 4 kabeljauwmignonettes

400gr spinazie (event diepvries)

100gr geraspte mozarella

100gr geraspte emmenthaler

4koffielepels maizena express

Pezo, nootmuskaat

Aluminiumfolie

Bereiding

neem 4 grote vellen aliminiumfolie. Betrooi elk vel met 1koffielepel maizena.

Verdeel er de spinazie , de mozarella en de emmenthaler over. Kruid met pezo en nootmuskaat.

Schik er de vis op en kruid met pezo.

Vouw de papillotten dicht en laat boven een gaatje

Schuif ze in een voorverwarmde oven op 200° en laat 35’ garen. Kan ook op de bbq op een laag vuurke

Zo op de bbq, 2 aluminiumvellen

**Glaasje quinoa met scampi en limoen.**

Benodigdheden voor +/- 6 glaasjes

200 gr quinoa

12 scampi’s,

1 à 2 limoenen,

Olijfolie,

Verse koriander

koriander poeder,

Verse munt,

Peper

zout

wat pikante paprika

Bereiding:

De quinoa goed wassen en spoelen om de bitterheid te verminderen.

Goed laten uitlekken, in een pot doen en 2 maal het volume water toevoegen met een beetje zout.

Aan de kook brengen, afdekken en 12 minuten laten koken. De quinoa is gaar als de kiem tevoorschijn komt. Laten uitlekken en afkoelen.

De scampi’s reinigen en in de breedte in 2 verdelen,  bakken in olijfolie en kruiden met peso en paprika.

Ondertussen maakt men een vinaigrette van olijfolie met limoensap en wat geraspte schil.

Op smaak brengen met peper en koriander poeder, daarna de verse, gehakte koriander en munt erbij doen.

Afwerking:

Op de bodem van ons glaasje legt men de quinoa, daarop de stukjes scampi, naperen met de vinaigrette en afwerken met een blaadje munt .

**Glaasje gerookte forelmousse**

Benodigdheden Voor een tiental glaasjes  
2 Gerookte, gereinigde filets;  
3 lepels platte kaas;  
2 lepels mayonaise;  
Citroensap;

Dille en een weinig kaviaar.

Bereiding  
Men maalt de filet fijn in de allessnijder en voegt er de platte kaas, de mayonaise, de kruiden, het citroensap en de geraspte gember aan toe.  
Dit alles eens goed laten draaien.  
Afsmaken, uit de mixer halen en dan pas de fijn versnipperde bieslook bijvoegen.  
Even in de koelkast laten rusten.

Bediening  
De glaasjes mooi opvullen met behulp van een spuitzak.  
Men versiert het glas met enkele mooie kleine takjes dille en enkele eitjes.

**Lepeltje met fijn zalmmousje**

Benodigdheden (20 lepeltjes)  
100g gereinigde verse zalm; 50g gerookte zalm; 2 dl opkloproom; Enkele takjes dille; Peper en zout en een weinig paprika poeder.  
Bereiding  
De verse zalmfilet wordt gaar gekookt in wat gezouten water, daarna laat men die afkoelen en wordt dan fijn gecutterd.  
De room klopt men ongeveer drievierde op te samen met de kruiden, men voegt er de fijn gemalen zalm aan toe en klopt verder op tot een vaste massa.  
Dit alles doet men in een spuitzak en men spuit mooie niet te hoge torentjes op een lepel.  
De gerookte zalm snijdt men in zeer fijne reepjes en dit wordt dan over de torentjes gestrooid en men werkt alles af met een mooi takje dille.  
Bediening  
Op een bordje met kantpapier.

Tip van de chef:  
Als men hapjes maakt die zonder bestek genuttigd worden moet men er voor zorgen dat het gerecht niet te hoog gemaakt wordt daar men anders een gescheurde mond kan krijgen.

**Kaas Crouton**

Benodigdheden (4 personen)  
4 sneden wit brood (carré); 1dl melk; ½ dl room; 1 eidooier; 150g gemalen kaas; 2/3 bloem; 1/3 margarine; peper en zout; muskaatnoot.  
Bereiding  
Een blonde roux maken (bloem en gesmolten margarine).  
Melk en room toevoegen (beetje bij beetje).  
Koken en wat laten sudderen zodat de bloemsmaak verdwijnt.  
Afsmaken met peper en zout en muskaat.  
¾ kaas toevoegen en op het laatste de eidooier.  
Door middel van een glas ronde toastjes maken.  
Bestrijken met het beslag (1/2 cm dikte) en de rest van de kaas overstrooien.  
Bewaren in de koelkast voor gebruik.  
Afbakken in de oven op 180°C of in friteuse op 190°C.  
Dien het op een schotel of bordje met dentelle, servietten apart bijgeven.

**Inktvisringen**

Benodigdheden (4 personen)  
500g inktviszakken; bloem; 2 eieren; peper – zout  
Bereiding  
Maak de zakken schoon, was ze en snijd ze in ringen.  
Wentel deze door de bloem.  
Klop de eieren, kruid ze met peper en zout en wentel de ringen erdoor.  
Bak ze in hete frituurolie en dien ze warm op met citroenpartjes en tartaarsaus.

**Goujonette van wijting met tartaarsausje**

Benodigdheden (6 personen)  
600 gr wijtingfilet; 3 eiwitten; paneermeel blauw maanzaad (facultatief); 1 ei; 1 soeplepel mosterd; 2 soeplepels azijn; ½ liter maïsolie; 2 volledige eieren; 1 bot verse dragon.  
Bereiding  
Snij de wijtingfilets in de lengte op ongeveer 1 cm dikte zodat men slierten bekomt.  
Kruid met peper en zout en wentel ze in de losgeklopte eiwitten.  
Doe ze dan in het paneermeel met eventueel wat maanzaad (dit oogt mooier).  
Frituur ze dan op 190°C.  
Dep ze droog op keukenpapier.  
Kook de twee eieren.  
Spoel ze koud en plet heel fijn met een vork.  
Maak een mayonaise van de overige bestanddelen en voeg de fijne gekookte eieren toe en de fijngehakte dragon.  
Serveer met de warme sliertjes wijting.

**Ballotine van gerookte zalm, platte kaas en radijsjes**.

Benodigdheden (10 personen)  
200g. gerookte zalm; bot radijsjes; 100g. platte kaas.  
Bereiding  
Plastic huishoudfolie openleggen op tafel.  
Voorgesneden zalmschijfjes openleggen op de folie zonder overlappen.  
Intussen platte kaas, peper, zout en [brunoise](http://www.dekookvrienden.be/letter%20b.htm) van radijzen samen mengen.  
Uitsmeren op de zalm en voorzichtig oprollen in de lengte.  
Even in de diepvries leggen en snijden in schijfjes van ongeveer 1 cm.

**Lepeltje met haringslaatje met appeltjes en dille**

Benodigdheden(30 lepeltjes)  
1 haring filet

½ bot dille

2 dl volle yoghurt met ½ citroen of (zure) room.

mosterd

½ appel, Granny Smith

Bereiding:

Appeltjes, Granny Smith, schillen en in heel kleine brunoise, teerlingen, snijden

Ingelegde zure haring laten uitlekken en in heel fijne stukjes snijden.

Dille fijnsnipperen.

Yoghurt of room. Room ¾ opkloppen. Citroensap/mosterd bijvoegen tot gewenste smaak.

Alles voorzichtig samen mengen en afsmaken met peper en zout.

Lepeltjes opvullen.

Afwerken met een blaadje dille.

**Tomatenspiesje met mozzarella**

Marineer mozarellablokjes in basilicumolie met wat marjolijn, pezo. Steek de blokjes telkens tussen 2 halve kerstomaatjes op een coctailprikker..

**Hamrolletje opgevuld met kruidenkaas.**

Benodigdheden (12 personen)  
2 sneden ham

12 Toastjes

Beetje kruiden boursin, +/-25gr.

Takje dille of verse koriander.

Bereiding  
De snede ham dun bestrijken met de boursin en deze voorzichtig oprollen.  
In de koelkast, kan dag op voorhand, plaatsen om wat vast te worden.  
In mooie ringen snijden en op een toastje leggen..  
Afwerking met een blaadje groen.

**Courgettemousse met ham,** Benodigdheden ( 10 glaasjes ) ( 8 min + 20 min kooktijd )  
- 5 sneetjes gedroogde ham  ( bv. serranoham )  
- 1 courgette  
- 1/4 komkommer  
- 2 dl kippenbouillon ( 1/2 blokje opgelost in 2 dl heet water)  
- 1 dl room  
- 2 blaadjes gelatine ( 1,6 gr elk )  
- peper en zout.  
 Bereiding  
1. snij de courgette in kleine stukjes en kook in 2 dl kippenbouillon gedurende 20min.Week ondertussen de gelatineblaadjes even in koud water . Mix de gare courgette fijn met de helft van de kippenbouillon . Doe er de uitgeknepen gelatineblaadjes bij en meng goed. Voeg er de room aan toe en kruid met peper en zout.  
2. Leg op de bodem van elk glaasje gedroogde ham ( in reepjes gesneden ) en verdeel er de courgettemousse over . Laat enkele uren opstijven in de koelkast en versier met reepjes komkommer en restjes ham .

**Gemarineerde kippenvleugeltjes**

Benodigdheden (4 personen)  
12 vleugeltjes;  
Olijfolie;  
Peper, zout, kippekruiden en een beetje chili.  
Bereiding  
We kuisen de vleugeltjes op en marineren deze met de olie en de kippekruiden.  
Dit laten we een tijdje trekken in de koelkast om daarna in een warme oven te garen.  
Bediening  
Op een dentelle papier eventueel met kleine servetten apart.

Tips van de chef:  
Niet te veel chili gebruiken daar dit redelijk straf is.  
Men vraagt aan de poelier om de vleugeltjes op te kuisen in de vorm van een billetje.

**Witte-, zwarte- of bloepens met geglaceerde appeltjes met (en ajuin confituur)**

Benodigdheden (4 personen)  
1 appel ( jonagold); ½ bloedpens; een weinig honing; een beetje fijne suiker; boter; bieslook.

Bereiding  
De *appel* schillen en in partjes verdelen.  
Mooi goudkleurig afbakken in een weinig boter, honing en suiker bijvoegen, en mooi laten glaceren.  
De pens in schijven van 1 cm snijden, en eveneens afbakken in een weinig boter.

*Ajuinconfituur:*

1kg [ajuin](http://www.epicurien.be/kookrecepten/groenten/ajuinen/recepten-met-ajuinen.asp)

75 gr boter

150 gr poedersuiker

10 cl [wijnazijn](http://www.epicurien.be/kookrecepten/azijnen/wijnazijn/wijnazijn-recepten.asp)

50 cl droge [witte wijn](http://www.epicurien.be/kookrecepten/dranken/wijnen/recepten-met-witte-wijn.asp)

1 soeplepel gemalen [koriander](http://www.epicurien.be/kookrecepten/kruiden/koriander/koriander-recepten.asp)

peper en zout

aanmaak aug16 Beersel 200man eindresultaat 3kg

4kg [ajuin](http://www.epicurien.be/kookrecepten/groenten/ajuinen/recepten-met-ajuinen.asp)

600 gr boter

250 gr poedersuiker

350gr geleisuiker

40 cl [wijnazijn](http://www.epicurien.be/kookrecepten/azijnen/wijnazijn/wijnazijn-recepten.asp)

2l droge [witte wijn](http://www.epicurien.be/kookrecepten/dranken/wijnen/recepten-met-witte-wijn.asp)

20gr gemalen [koriander](http://www.epicurien.be/kookrecepten/kruiden/koriander/koriander-recepten.asp)

*Bereiding:*

-Pel de ajuin en snij ze in schijven.

-Smelt de boter en suiker op een zacht vuur.

-Voeg de ajuin toe, zet het deksel op de pan en laat ze gedurende 20 - 30 minuten koken.

De ajuin moet glazig en lichtjes gekarameliseerd zijn.

-Voeg de koriander, azijn en wijn toe.

-Peper en zout volgens eigen smaak.

-Laat dit nog 30 minuten op een zacht vuur staan totdat alle vloeistof is verdampt.

-Giet dit in bokalen en bewaar in de koelkast.

Je kan ook rode in plaats van witte wijn gebruiken.

Er bestaan natuurlijk vele varianten op dit recept, zo kan de echalotten, rode ajuin, enz.. gebruiken.

De suiker kan je bevoorbeeld vervangen door honing en je kan eventueel gedroogde rozijnen toevoegen aan dit recept.

Bediening  
In een aperitiefschaaltje schikt men een tweetal appelschijfjes met daarop een stukje pens. Ajuinconfituur ernaast og apart in een schaaltje.  
Het geheel bestrooien met een beetje gehakte bieslook en warm opdienen.

Tips van de chef:  
Glaceren is iets bakken met suiker zodat het mooi blinkt, en tevens een bewerking in de oven, die ervoor zorgt dat het gerecht een mooi korstje krijgt.

**Gazpacho**

Benodigdheden voor 4 à 6 personen  
1 liter tomatensap;  
1 eetlepel rode wijnazijn;  
2 eetlepels olijfolie;  
Een beetje citroensap.  
Als garnituur : 1 groene en 1 rode paprika; 1 komkommer; 1 teentje look; 1 à 2 uien naargelang de dikte; 1 soeplepel oregano

Bereiding  
Tomatensap mengen met de olijfolie, de wijnazijn en het citroensap en op smaak brengen met peper en zout.  
De groentjes van de garnituur worden heel fijn gesneden, wat groter dan een kopspeld, dit wordt dan samen met de oregano bij het tomatensap gevoegd.  
Goed mengen en zo snel mogelijk koud laten worden in de koelkast.

Bediening  
In een koude soepkom met ciabatta.

**Vers ananas met spek en Cointreau**

Benodigdheden (10 personen)  
½ ananas  
spekreepjes  
Cointreau  
Bereiding  
Ontdoe de ananas van de schil.  
Haal het harde kernstuk weg.  
Snij in kleine stukken van 2 à 3 cm.  
Laat even trekken in de Cointreau.  
Wikkel ze in het spek en bak ze in wat boter goudbruin.  
Serveer onmiddellijk.

**Kaasquiche met geitenkaas en prei**

Bereidingstijd:

[30-60 minuten](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&bereidingstijd_id=4)

Ingrediënten voor 3 personen

Bladerdeeg

Vulling: 400 gr dikke prei, gesnipperd, \*100 gr geraspte Gruyere, \*125 gr verse geitenkaas, verkruimeld, \*3 eieren, \*2 dl creme fraiche, \*zout en peper, \*nootmuskaat, \*8 tros-kerstomaatjes, gehalveerd.

Hulpmiddelen Quichevorm, ingevet, doorsnee 26 cm.

Bereidingswijze

Bak de prei 12 min. zachtjes in de verhitte boter. Klop de creme fraiche los met 1 ei en voeg dan pas de andere eieren toe en klop ze los. Breng het eimengsel op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Meng de prei, gruyere en geitenkaas. Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit op een dun met bloem bestoven werkvlak tot een lap iets groter dan de quichevorm en bekleed de vorm ermee. Snij het teveel aan deeg aan de randen netjes weg. Prik de bodem in met een vork. Verdeel het prei-kaasmengsel over de quiche en verdeel daarover de tomaathelften met de snijvlakjes naar boven. Giet het eimengsel over de quiche. Bak de quiche in het midden van de oven in 40-45 min. goudbruin en gaar.

Serveertips

Salade.

**Mousse van gerookte paling en Granny Smith**

Benodigdheden

Voor ongeveer 10 porties

200 gr gerookte paling (zuiver)

100 gr magere platte kaas

100 gram room

½ citroensap

¼ appel Granny Smith

Peso en cayenne peper

Kleine glaasjes of toastjes

Bereiding

De paling samen met de platte kaas en de kruiden en het citroensap in een blender fijn malen.

De room met peso en cayenne ¾ opkloppen en voorzichtig mengen met de gepureerde paling.

De appel met de schil in héél fijne julienne snijden en bewaren in ijs water.

De mousse in een spuitzak doen en wat laten rusten in de koelkast.

Alles mooi schikken en fris opdienen.

Bediening

In een apero glaasje of op een toastje spuit men een mooi torentje, afwerken met wat fijne appel julienne.

# **Soepje van meloen parels met munt en meloen sorbet**

Benodigdheden:

Voor een 4 tal personen

Twee à drie soorten meloen voor de kleur

4oo gram suiker

1 botje munt

1 fles witte wijn (muscat de beaumes de venise)

Meloen sorbet

Bereiding :

Men maakt een siroop van de wijn en de suiker en voegt er de munt steeltjes aan toe

Aan de kook brengen en na het kookpunt door een zeef gieten

Van de meloen maakt men parels met behulp van een parisiennelepel

Deze parels doet men bij de kokende siroop men voegt er de in fijne julienne gesneden munt bij en laat deze trekken tot deze goed gekoeld zijn

Bediening :

In een koud diep bord versierd met een mooi blaadje munt en een lepel sorbet

# **Koude komkommer soep**

Voor 1 liter

Een grote komkommer

2 à 3 lente uitjes

1 liter kippenbouillon

Peper zout

1 dl room

Wat fijn gehakte bieslook

De bouillon laten koken

De gewassen en in stukjes gesneden komkommer en de lente uitjes bij doen

Een 10 tal minuutjes laten koken op een zacht vuurtje

Mixen en door een chinees steken

Af smaken

In de koelkast laten afkoelen (of diepvriezer )

Voor het opdienen de half opgeklopte room en de bieslook toevoegen

# **Minipizza met zalm en pesto**

Ingrediënten voor 10 porties

• 1 rol pizzadeeg

• 2 el mascarpone

• 75 g gerookte zalm (in snippers)

• olijfolie

• 2 el geroosterd pijnboompit (grof gehakt)

• mascarpone

• rucola

pesto van rucola

• 2 grote tenen knoflook, gepeld

• 70 gr pijnboompitten

• 70 gr verse rucola, gewassen en goed gedroogd (of 1 zak)

• 100 gr vers gemalen Parmezaan of grana padano kaas

• Sap van een 1/2 citroen

• 500 ml virgine of extra virgine olijfolie

• Een snufje zout, naar smaak

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 220°C.

Steek met een vormpje verschillende rondjes van 4 à 5 cm doorsnee uit het pizzadeeg (kant-en-klaar). Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in de oven in 10 tot 15 minuten goudbruin.

Verdeel de rucola pesto en gerookte zalmsnippers over de minipizza's. Kruid met peper en zout. Besprenkel met olijfolie. Werk af met de pijnboompitten, toefjes mascarpone en plukjes rucola.

# **Ceviche van kabeljauw**

Is ideaal als voorgerechtje

Voor 4 personen

400 gr verse kabeljauwhaasje

1 mooie prei

sap van een citroen en een limoen en wat olijf olie

1 chilipepertje

Grof zeezout kerstomaatjes en een blikje mais en enkele takjes bieslook

De prei in mooie fijne julienne snijden vermengen met pezo en een weinig citroensap en olijfolie

Dit een half uurtje laten marineren

De kabeljauw snijdt men in fijne sneetjes die men besprenkeld met limoensap en het zout en wat geraspte limoenschil en de fijn versnipperde chilipeper

Een half uurtje laten rusten ( de limoen zal de vis garen)

Op een bordje plaatst men in het midden de prei er rond de sneetjes kabeljauw afwerken met kwartjes kerstomaat en wat maïs en enkele takjes bieslook

|  |
| --- |
| **Lepeltje kip met sinaasappel en munt** |
| Benodigdheden:  Voor een 20 lepeltjes  1 mooi kippenborstfilet  2 sinaasappels  Een tiental mooi muntblaadjes  Een weinig boter en olijfolie  Pepermolen en kippenkruiden |
| Bereiding :  Men pelt de sinaasappel à vif en snijdt deze dan in kwartjes , daarna versnijd men de kwartjes in 3 à 4 stukjes naargelang de grote en dikte  De kipfilet snijdt men in blokjes van 1cm op 1cm waarna men deze met de kippenkruiden  En een weinig olijfolie een tijdje marineren  de muntblaadjes versnijdt men in een mooie julienne  op het laatste ogenblik bakt men de kip in een weinig boter goudbruin en na gaarheid doet men er de stukjes sinaasappel en de munt erbij eventjes laten op stoven een goede draai van en pepermolen en opdienen |
| Bediening :  Op een porseleinen lepeltje of een ander porseleinen potje |
| Tips van de chef:  De kip niet te taai laten worden  Munt op laatste bijvoegen voor het behoud van de kleur |

# **[Zalmtartaar met waterkers](http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/zalmtartaar-met-waterkers)**

ingrediënten

400 g verse zalm (filet of haasje)

1 sjalot

2 eetlepels fijngehakte bieslook

2 eetlepels olijfolie

sojasaus

graanmosterd

1 citroen

1 bakje tuinkers

1 bussel wilde waterkers

1 appel (bv. Jonagold)

1 daikon (of enkele radijsjes)

30 g walnoten

notenolie

ciderazijn

2 eetlepels yoghurt

2 eetlepels zure room

1 koffielepel mierikswortel (in bokaaltje)

4 sneetjes brood (bv. toastbrood)

zwarte peper

zout

bereiding

Maak de waterkers en de tuinkers schoon in koud water. Zorg ervoor dat er geen zand of aarde in achterblijft. Laat de sla goed uitlekken.

Gebruik ontvelde zalmfilet voor dit gerecht. Versnij de zalm zeer fijn met een vlijmscherp mes.

Let op: Doe de zalm niet in een blender of hakmolen, want dan krijg je puree.

Techniek: Snij de zalm eerst in repen. Snij deze repen op hun beurt nog eens in reepjes, en snij die tenslotte in hele kleine stukjes.

Tip: Voor een licht gerookte toets in dit gerecht, kan je een klein beetje gerookte zalm fijnsnijden en mengen onder de verse zalm.  
 Doe de vis in een mengschaal en voeg er zeer fijn gesnipperde sjalot en bieslook aan toe.

Voeg een beetje graanmosterd toe, een scheutje olijfolie en enkele druppels sojasaus. (De sojasaus zorgt voor een lichte zoute toets, dus gebruik geen extra zout.)

Meng alle ingrediënten en voeg een scheutje vers citroensap toe.

Proef en voeg naar smaak wat peper toe. Meng de tartaar en zet opzij.

Voor het sausje voeg je een schep pittige mierikswortel (gepureerd), de zure room, een beetje verse yoghurt en vers citroensap samen. Meng alles met wat peper van de molen en een snuifje zout.

Snij een stuk van de daikon in flinterdunne schijfjes. Snij deze op hun beurt in heel fijne reepjes julienne

Schil de appel en snipper ook deze in heel fijne reepjes.

Hak enkele walnoten fijn.

Doe de waterkers, de tuinkers, de daikon (of radijs), de appel en de stukjes walnoot in een slakom. Meng de sla voorzichtig met de hand, zodat je de slablaadjes niet beschadigt.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Druk met een brede dresseerring rondjes uit het brood (1 per persoon).

Leg de sneetjes brood op een ovenschaal met een vel bakpapier of een siliconenmatje.

Sprenkel over elk broodje enkele druppels olijfolie en toast ze gedurende enkele minuten in de oven (160°C).

Druppel wat ciderazijn en notenolie over de sla. Voeg wat peper van de molen toe en meng de sla zorgvuldig met de hand.

Afwerking:

Plaats op elk bord een warme toast. Plaats de dresseerring over de toast en schep hierin wat zalmtartaar. Druk het mengsel voorzichtig aan met de bolle kant van de lepel.

Werk het voorgerechtje af met een toefje sla bovenop de tartaar.

Verwijder de ring en druppel een lepeltje van de saus rond het gerechtje.

|  |
| --- |
| **Bruschetta's uit Sicilië** |
| Benodigdheden:  Voor vier personen  4 tomaten  Verse basilicum  1 à 2 sjalotjes  Balsamico azijn  Scheutje olijfolie  Look  Peper zout  Ciabatta of stokbrood  2 sneetjes gandaham |
| Bereiding:  De tomaten pellen van de schil en de pitjes ontdoen om ze vervolgens in mooie dobbelsteentjes te snijden  De sjalot zeer fijn hakken, bij de tomatenblokjes voegen kruiden peper en zout en wat fijn versnipperde basilicumblaadjes, een beetje olijfolie en een weinig balsamico azijn bij doen en dan voorzichtig mengen  Af smaken en wat laten rusten in de koelkast  Men snijdt het brood in dikke schijven en kleurt deze dan in een voorverwarmde oven  Men wrijft deze dan in met het knoflook teentje en een paar druppeltjes olijfolie  Men legt er een lepeltje tomaten open werkt af met fijn versnipperde gandaham en een blaadje basilicum |
| Bediening:  Op een bordje met een dentelle als aperitief hapje  Op een koud bord als voorgerecht (dan zijn de toasten groter) |
| Tips van de chef:  De toast mag nog warm zijn en moet krokant zijn aan de buitenkant en zacht binnenin  Goede vaste vleestomaten gebruiken zoals kumato tomaten (te verkrijgen in de delhaize) |
| **Kippenbouten met dragonsaus en gebakken aardappelen** |
| Benodigdheden:  Voor 4 personen  4 kippenbouten  1 kg aardappelen  Enkele takjes verse dragon  Witte wijn  Sjalotje  Room  Een weinig kalfsfond  Wat vetstof peper zout en kipkruiden |
| Bereiding:  Men schilt de aardappelen en koken deze in kokend gezouten water ¾ gaar  Waarna men deze in wat vetstof naar keuze mooi goudbruin aankleurt men brengt deze op smaak met peper zout en kipkruiden op de laatste minuut verwarmd men deze in de oven  De kippenboutjes worden goed gekruid en aangekleurd waarna men deze in een voorverwarmde oven verder garen  Ondertussen stooft men het fijngesneden sjalotje met de stengels van de dragon en deglaceren we met de witte wijn  Men laat een weinig inkoken en voegen er een weinig kalfsjus bij men laat dit eventjes koken en voegen er als laatste de room bij  Na enige tijd wat gestoofd te hebben steken we de saus door een zeef  Men behoudt enkele takjes dragon als garnituur en werken de saus af met verse gehakte dragonblaadjes |
| Bediening:  Op een warm bord het vlees genappeerd met de saus eventueel wat sla of cressonette als garnituur een takje dragon en de aardappeltjes apart opdienen |
| Tips van de chef:  Deze saus kan men ook geven met rood vlees en varkensvlees  Als men droge dragon gebruikt opletten want gedroogde kruiden zijn altijd straffer dan de verse |

# **Bruschetta met gegrilde ambachtelijke kalkoenreepjes en gesmolten Beemsterkaas**.

Benodigdheden:

1 stokbrood

olijfolie

een teentje look

200 g Beemsterkaas

1 ui

2 el zongedroogde tomaten

1 courgette

2 sneden ambachtelijke kalkoenfilet van 1 cm dik

vlees marinade of olijfolie met vleeskruiden

Pesto

200 gram zongedroogde tomaten

20 gram verse basilicum [blaadjes fijn knippen]

2 grote tenen knoflook [uitpersen]

1 eetlepels balsamico-azijn (niet verplicht)

4 eetlepels pijnboompitten

100 gram parmezaanse kaas

minimaal 8 eetlepels olijfolie (extra vierge)

Bereiding

Fruit de ui en de courgette in een scheutje olijfolie en voeg er de pesto bij. Snijd het stokbrood in dikke schijven. Wrijf de plakken in met een teentje look en de olijfolie en grill kort langs één zijde. Wrijf de kalkoenfilets in met vlees marinade, grill ze en snijd ze vervolgens in reepjes. Smeer een lepel van het ui-courgette mengsel op het brood en leg er de reepjes gegrilde kalkoen en een sneetje beemster kaas bovenop. Plaats het geheel kort onder de grill. Garneer met een zongedroogd tomaatje.

# **Mini pizza met bresse bleu en noten**

Benodigdheden:

Voor 4 personen

Een rol pizzadeeg

205 gr bresse bleu

Enkele gepelde okkernoten

Een weinig noten sla

Een peper molen

Bereiding:

Men rolt de pizza uit en snijden er ronde vormen uit met behulp van een ronde

uitsteker

Men bedekt de bodem met enkele stukjes of sneetjes kaas er wel op lettend dat de rand niet bedekt is daar de kaas gaat smelten en er anders gaat aflopen

Men kruid met een goede draai van een pepermolen en leggen er enkele stukjes grof gehakte okkernoot op

Dit bakken we dan af in een /n tot de pizza wat kleur heeft

Na het bakken versieren we deze met een paar fijne takjes noten sla

Dit word dan opgediend als een aperitief hapje op een bordje met een dentelle

|  |
| --- |
| **Mousse van makreelfilets met lompviseieren** |
| Benodigdheden:  Voor een twintigtal hapjes  kenwood en fijnmaler  2 gerookte filets  Lompviseieren (zwarte of rode)  25 cl opklop room  Takjes dille  Enkele blaadjes gelatine  Een scheutje witte wijn  Peper zout paprika |
| Bereiding :  Men reinigt de filets door het vel te verwijderen en de hardste stukken , deze resten brengt men aan het koken in de witte wijn (niet te veel)  Men weekt de gelatineblaadjes (ongeveer 8 stuks per liter room en vis inbegrepen)  De rest van de filets maalt men zo fijn mogelijk, klopt de room met peper en paprikapoeder ¾ op  Men steekt de jus door een fijne zeef en meng er de uitgeperste gelatine bladen bij men laat dit een weinig afkoelen  Men doet dit mengsel onder de gemalen vis en vermeng er heel voorzichtig de room onder afsmaken en in de koelkast laten opstijven |
| Bediening :  Men doet de farce in een spuitzak met een getande spuitmond er vul er de kleine glaasjes ¾ op men werkt af met de lompviseieren en een takje dille  Eventueel een stukje grissini |
| Tips van de chef:  Gelatine bladen altijd weken in koud water  Uitpersen en mengen in een warme bereiding anders hebben de blaadjes geen werking  Wanneer men opgeklopte room mengt met een ander gerecht opletten want de room blijft dikken zolang men er in draait om dan uiteindelijk te schiften |

# **Bladerdeeg hapje met boursin en gekookte ham**

Voor 20 porties

Een kant en klare bladerdeeg rol

Een potje boursin met knoflook en fijne kruiden

4 sneetjes gerookte ham

De boursin op kamertemperatuur laten

Het bladerdeeg open rollen maar op het papier laten

Dit dan bestrijken met de kaas

Een draai van een pepermolen

Daarop de ham verdelen

Terug toerollen maar heel goed aandrukken

Een half uurtje in de koelkast opstijven

De oven op 180° voorverwarmen

Een oven plaat bekleden met bakpapier , van de rol bladerdeeg snijdt men sneetjes een ½ cm

Dikte en bakken deze dan gedurende een 20 tal minuten af

Warm opdienen

# **Crostini met sardientjes**.

Benodigdheden

1 blikje sardines in water of olijfolie van 120 g, uitgelekt

200 gr cherrytomaatjes

Olijfolie en bieslook, fijngesneden

1 tl tomatenpuree

1 ui, in stukjes gesneden

2 tl balsamicoazijn

Zout en zwarte peper uit de molen

een paar bladeren groene kool

100 g wilde spinazie

geroosterde sneetjes ciabatta of stokbrood

100 g Parmezaanse kaas, in plakjes geschaafd

100 g pittige zachte geitenkaas, verkruimeld

Bereiding

Prak de sardines met een vork fijn. Zet afgedekt in de koelkast.

Snijd de cherrytomaatjes doormidden, verwijder de zaadjes.

Verhit wat olijfolie in een flinke koekenpan en voeg de tomatenpuree toe.

Leg de tomaatjes met de snijkant in de olie. Leg ook de ui in de olie en voeg de balsamicoazijn toe. Draai het vuur laag en laat de tomaatjes langzaam op smaak komen.

Zijn de schilletjes van de tomaatjes gerimpeld en is de snijkant wat verkleurd, haal dan de pan van het vuur en laat de tomaatjes afkoelen.

Trek voorzichtig met je vingers de velletjes van de tomaatjes. Dit gaat eenvoudig als de tomaatjes volkomen gaar zijn.

Prak de tomaatjes met de ui en olie grof. Breng op smaak met het zout en de zwarte peper.

Trek de nerven van de koolbladeren en snijd het blad in repen. Verhit wat olijfolie in een flinke koekenpan en bak de kool kort op hoog vuur. Zet apart.

Was de spinazie en dep deze goed droog.

Verhit wat olijfolie in een flinke koekenpan en bak op hoog vuur kort de spinazie. Giet eventueel vrijkomend vocht af.

Verdeel de tomatensalsa over een aantal sneetjes. Leg wat sardines en koolblad op de tomaat en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Verdeel de rest van de sardines over de andere sneetjes stokbrood, leg er wat spinazie en geitenkaas op en garneer met de bieslook.

|  |
| --- |
| **Stukjes haringfilets met appeltjes en dilleroom** |
| Benodigdheden:  Voor ongeveer een twintig aperitieflepels  4 haringfilets zonder vel  1 appel  1 klein doosje maïs  Een beetje dille  Mosterd  Opklop room  Peper en zout |
| Bereiding:  Men laat de haring filets goed uitlekken en dept deze wat droog met behulp van een keukenpapier  Daarna snijdt men deze in gelijke stukjes (niet te groot)  Men schilt de appel en verwijderen het klokhuis waarna men deze in een fijne julienne versnijden  De maïs goed spoelen en laten uitlekken  Men hakt de dille grof  Al deze ingrediënten doet men in een pot en men kruid een weinig met peper en zout  Men klopt de room drie vierde op vermeng met wat mosterd en men mengt dit onder de haring  Men smaakt af |
| Bediening:  Op een apero lepeltje versierd met een takje dille en dit word fris op gediend |
| Tips van de chef:  Dit alles mag niet te dun zijn daar anders alles uit het lepeltje loopt |

# **Gefrituurde oesters met ratatouille vinaigrette**

Voor 4 personen

Een friteuse

Oesters naar keuze(8)

2 eieren

Panko

Geraspte Parmezaan

De oesters paneren in de panko en kaas en afbakken

Voor de vinaigrette 1dl olijfolie en 2 eetlepels rode wijnazijn en 1 el oestervocht

Dit goed mengen afsmaken garnituur een halve eetlepel zeer fijne brunoise van

Rode ui

Tomaten

Rode paprika

Groene selder

Courgette

Platte peterselie

|  |
| --- |
| Als de oester gebakken is terug in de schelp plaatsen en een weinig napperen met de saus **Gegratineerde oester.** |
| Benodigdheden:  Voor hapje 1 per persoon als voorgerecht 6 stuks  1 oester een weinig witte wijn 1 spinazieblad een beetje room 1 soeplepel boter.  Kruiden: peper molen en zout. |
| Bereiding:  De oester openen en het sap opvangen. Het sap door een zeef steken en een weinig witte wijn toevoegen.  Aan de kook brengen samen met het vruchtvlees, na het koken het vruchtvlees  Direct verwijderen en warm houden. De room toevoegen wat laten inkoken en afwerken met  De boter kruiden pezo .het oestervlees in een gepocheerd spinazieblad wikkelen en terug in de schelp plaatsen, napperen met de saus en in een warme oven gratineren. |
| Bediening:  Op een ondertasje als aperitief hapje of een oesterbord als voorgerecht. |
| Tips van de chef:  Men houdt het oestervlees het best warm in een vochtige warme doek.  Indien men een grote hoeveelheid saus moet maken is het beter dat men de room een weinig bind met blanke roux. Men legt wat grof zeezout op een bord en daarop de oester zodat deze stabiel staat. |

# **Pittige Indische gehaktballetjes**

Ingrediënten

4  bosuien

 1 of 2 Spaanse rode pepers

1  ei

1 el maïzena

1kl garam masala

500 g half-om-half varken/rund gehakt

2  uien

2 teentjes knoflook

100 ml ketjap manis

4 el oestersaus

2 tl sambal oelek

1 el bruine suiker

1 el witte wijnazijn

1 steranijs

2 el sesamzaadjes

Bereiding

Snijd de pepers en bosuien in grove stukken en maal ze kort in de keukenmachine. Meng de bosuien, de rode pepers, het ei en de maïzena door het gehakt en kneed goed door. Breng op smaak met een beetje zout, garam masala en versgemalen peper. Rol balletjes van het gehakt.

Verhit een scheut olie in een pan en bak de balletjes rondom bruin. Pel de uien en knoflook en snipper ze fijn. Voeg de ui en de knoflook toe en bak tot de uien glazig zijn. Voeg de ketjap, oestersaus, sambal, een steranijsje, bruine suiker en de azijn toe en gaar de gehaktballetjes. Laat de saus op zacht vuur inkoken in circa 20 minuten.

Tip: het verschilt per ketjap hoe zoet/zout hij is. Proef van tevoren en verdun de saus eventueel met water, zodat het niet te zoet of te zout wordt. Bestrooi met sesamzaadjes.

# **Grissini met Parmaham en dipsausje**

# 

Grissini stokjes en Parmaham

Dip saus

200 gr verse geitenkaas

2 eetlepels zwarte olijven ontpit en in brunoise gesneden

1 el kappertjes fijngesneden

100 gr zongedroogde tomaten i blokjes

Fijn versnipperde basilicum blaadjes (een 10 tal)

Wat fijn versnipperde bieslook

En wat gemalen Parmezaanse kaas

Dit alles mengen en af smaken opgelet voor het zout want de Parmezaanse kaas is al een zoutvervanger

|  |
| --- |
| De ham rond de grissini draaien en alles zeer fris opdienen: **Gemarineerde kippenvleugeltjes** |
| Benodigdheden:  Voor vier personen  12 vleugeltjes  Olijfolie  Peper zout kipkruiden en een beetje chili |
| Bereiding :  Men kuist de vleugeltjes op en marineren deze met de olie en de kruiden  Dit laat men een tijdje trekken in de koelkast om daarna in een warme oven te garen |
| Bediening :  Op een dentelle papier eventueel met kleine servetten apart |
| Tips van de chef:  Niet te veel chili gebruiken daar dit redelijk straf is  Men vraagt aan de poelier om deze vleugeltjes op te kuisen en in een vorm van een billetje te maken |

# **Glaasje meloen met aalbessen en mozzarella**

Voor een 10 tal glaasjes

½ krop krulsla ( het binnenste )

150 gr aalbessen

1 meloen van Charentes

150 gr mozzarella

Olijfolie citroensap peper en zout

De sla plukken en wassen en drogen

De aalbessen voorzichtig af ritsen

Van de meloen maakt men mooie bolletjes met behulp van een parisiennelepeltje

De kaas snijdt men in mooie niet te grote blokjes ( brunoise )

De stengeltjes sla doet men voorzichtig in een glaasje ( sla moet men heel voorzichtig behandelen daar deze haar krokante eigenschap verliest als men er op drukt of te veel vast neemt)

De meloen en de kaas mengen op het laatste moment de aalbessen erbij op smaak brengen met de olijfolie en wat citroensap peper en zout

Opgelet mozzarella is bijna smaakloos!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Op het glaasje met de sla verdelen en heel fris opdienen

# **Oosterse visballetjes met curry mayonaise**

Voor een 6 personen als hapje

150 gr witte visfilet

150 gr surimi krab

Een chili pepertje wat gember en een handvol koriander

Sap van een limoen en de zestes

Chili saus

Een eiwit

Mayonaise( olie citroen peper zout en een eidooier)

Curry poeder

Het vlees van de vis en de krab fijn snijden of cutteren (niet gans fijn, geen mousse)

De kruiden en het pepertje en de gember fijn snijden

Alles bij de vis doen samen met wat chilisaus en de cestes en wat jus van de limoen

Goed mengen en balletjes van maken deze gaar stomen of afbakken

Saus mayonaise gemengd met curry en chilisaus

De balletjes dippen in de saus en hot hot hot