

Moules froides à la sauce marocaine

Koude mosselen in Marokkaanse saus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 kg mosselen

3 el olijfolie

2 dl witte wijn

1 ui

3 tomaten

½ bosje platte peterselie

½ tl harissa

1 tl paprikapoeder

1 tl gemalen komijn

3 citroenen

satéprikkers

VOOR HET BROOD (OOK VOOR DE SOEP):

500 gr bloem

1 tl zout

1 tl suiker

4 dl melk

4 dl water

4 st eieren

2 zakjes gist

BEREIDING:

18.00 uur Laat de eieren op keukentemperatuur komen. Verwarm water en melk en los hierin suiker en zout op. Roer de gist door de bloem. Klop met een garde de eieren door de bloem en vervolgens het lauwwarme vocht, tot een dik pannenkoekbeslag ontstaat. Laat een half uur tot drie kwartier afgedekt rijzen.

Verhit een kleine tefalpan, en doe er een klontje boter in. Schep met een soepopscheplepel een hoeveelheid beslag in de pan en laat dit uitlopen in de vorm van een pannenkoek. Bak totdat de bovenzijde droog begint te worden. Keer de pannenkoek om en bak ook de andere kant goudbruin. Rol ze op. Laat afkoelen. Bak zo door tot het beslag op is.

De mosselen. Kook de mosselen in de witte wijn met de evt. meegeleverde mosselkruiden. Giet af, maar vang het kooknat op. Laat de mosselen even afkoelen en haal ze uit de schelpen. Kook het kooknat in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zet mosselen en kooknat apart.

De saus. Pel en snipper de ui zeer fijn. Ontvel en ontpit de tomaten, snij in blokjes. Was de peterselieblaadjes en dep droog, hak fijn.

Verhit de olijfolie, voeg de ui toe en bak lichtbruin.

Doe stukjes tomaat, peterselie en kruiden erbij. Voeg een scheutje ingekookt mosselkooknat toe en laat 10 minuten pruttelen.

Trek met een zester zestes van de schil van een schoongeboende citroen. Pers de citroen uit. Voeg citroensap naar smaak toe en wat citroenrasp.

Snij het brood en maak boterballetjes of trek -krullen.

20.00 uur UITSERVEREN: Rijg de mosselen aan satéprikkers en lepel er saus over. Garneer met wat peterselie en de overige twee in partjes of plakjes gesneden citroenen. Snij elk opgerold broodje in vieren en geef bij elk bord 1 à 2 tranches. Bewaar de rest voor bij de soep.

Crème de fenouil au poisson frit

Venkelsoep met gebakken vis

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

2 middelgrote preien

2 uien

2 stengels bleekselderij

1 venkelknol

4 tenen knoflook, ongepeld

1½ dl olijfolie

5 dl droge witte wijn

2 tl tijm

½ bosje peterselie

½ tl peperkorrels

2½ kg graten en kop van witvis

VOOR DE SOEP:

3 el olijfolie

2 flinke sjalotten

2 grote venkelknollen

2 st steranijs

2 dl droge witte wijn

visbouillon

2 dl slagroom

½ bosje dille

400 gr victoriabaars

zeezout en versgemalen peper

BEREIDING:

18.00 uur **De bouillon.** Snij prei, ui, venkel en bleekselderij klein. Doe ze met de ongepelde knoflooktenen in een grote pan, voeg de olie toe en verhit tot de groente gaat sissen.

Laat ± 15 minuten met deksel smoren op een laag vuur.

Voeg graten, kop en wijn toe, breng aan de kook en laat zonder deksel snel het vocht verdampen.

Schenk nu 3 l koud water bij het mengsel in de pan. Kneus de peperkorrels. Voeg kruiden en peper toe en breng aan de kook. Schuim af, draai het vuur laag en laat 18 minuten trekken.

Passeer de bouillon en laat inkoken tot 2/3.

De soep. Snij de sjalotjes en de venkelknol fijn.

Verhit 1½ eetlepel olijfolie en bak in 10 minuten de venkel en steranijs tot de groenten zacht zijn, maar niet verkleurd.

Schenk de wijn erbij en kook 5 minuten op hoog vuur

Schenk de bouillon erbij, breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes koken.

Verwijder steranijs en laat nog enkele minuten koken.

Pureer en passeer de soep, en doe dan de room erbij.

Breng op smaak met peper en zout en voeg 2 tl. fijngehakte dille toe. Houd warm.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Verhit de rest van de olie in een tefalpan. Snij de visfilets in stukjes van 1 cm en bak ze zonder ze te bewegen aan de onderkant goudbruin. Draai ze voorzichtig om en bak ook de andere kant in 1 tot 2 minuten, maar NIET TE GAAR!!!! Kruid de vis licht met zout en peper.

20.30 uur **UITSERVEREN:** Schep de soep in de voorverwarmde borden en leg de goudbruine visstukjes in het midden. Geef er de rest van de broodrolletjes van gerecht 1 bij.

Raviolis aux crevettes roses et aux champignons chinois à la crème

Garnalen/shii-takeravioli in roomsaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

½ bosje kervel

200 gram rivierkreeftjes

100 gr heelei

peper en zout

BENODIGDHEDEN VOOR HET DEEG:

400 gr grano duro

1 el olijfolie

200 gr heelei

6 el water

VOOR DE SAUS:

1 l water

1 blokje paddestoelenfond

1 teentje knoflook

1 tl gedroogde rozemarijn

½ l slagroom

allesbinder

truffelolie

VOOR DE VULLING:

olijfolie

4 sjalotten

300 g shii-take

2 witte boterhammen

4 tl verse salie

½ bosje basilicum

VOOR DE GARNERING:

75 g parmezaanse kaas

blaadjes basilicum

BEREIDING:

18.00 Maak van bloem, olijfolie, water en eieren pastadeeg en laat het gewikkeld in plasticfolie tot gebruik in de koelkast rusten.

Hak de sjalotten, paddestoelen, rivierkreeftenvlees, rooster en verkruimel het brood tot 4 eetlepels en hak de kruiden fijn. Bewaar wat basilicumblaadjes voor de garnering!

Fruit de sjalotten in 1 eetlepel olie glazig. Voeg de paddestoelen en wat zout toe. Bak het geheel op een matig vuur tot al het vocht is verdwenen.

Voeg het broodkruim en de kruiden toe en breng op smaak. Roer er wat olijfolie door om het geheel te binden. Laat afkoelen.

Meng de rivierkreeftjes door het mengsel.

Rol het pastadeeg dun uit met behulp van de pastamachine (begin bij de grofste stand, en eindig op de op een na fijnste stand). Snij plakjes (3 p.p.) uit het deeg van 10 x 10 cm. Leg in het midden van elk plakje een beetje paddestoelvulling. Bestrijk de rand met losgeklopt ei en vouw de pasta dubbel tot een driehoekje en duw de lucht er voorzichtig uit.

Kook water met het paddestoelenbouillonblokje op hoog vuur tot ca. de helft in. Haal de pan van het vuur voeg de rozemarijn toe en laat het ca. 20 minuten afkoelen.

20.45 Passeer het vocht en voeg de room toe. Laat tot $\frac{3}{4}$ inkoken. Indien nodig binden met wat allesbinder. Neem de pan van het vuur en voeg naar smaak een paar druppels truffelolie toe.

Kook de ravioli in een grote pan met ruim kokend water beetgaar in 2-3 minuten. Neem de ravioli met een schuimspaan uit de pan en laat even uitlekken.

21.00 uur UITSERVEREN: Leg 3 raviolis op elk voorverwarmd bord. Lepel er wat saus over en garneer met schaafsel van parmezaanse kaas en basilicum.

Filet de porc farci et sablés de pommes de terre

Gevulde varkensfilet met aardappelspritsen

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 3 personen

Oven voorverwarmen op: 160°C
en vervolgens op 200°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET VLEES:

1,5 kg varkensfilet

400 gr wilde spinazie

125 gr pijnboompitten

150 gr mager gerookt spek

50 gr heelei

olijfolie, zout en peper

VOOR DE AARDAPPELSPRITS:

1 kg redstar

3 dl melk

2 eieren

tabasco

nootmuskaat

peper, zout

VOOR DE TOMATENSAUS:

½ blik tomatenstukjes

2 sjalotjes

1 teentje knoflook

bouillonpoeder

1 el crème fraîche

1 el zonnebloemolie

1 rode paprika

1 kg broccoli

BEREIDING:

18.00 **Het vlees 1.** Snij het vlees met een scherp mes van boven diep in maar niet door. Maak zoveel mogelijk inkepingen naast elkaar. Was de spinazie en kook ze net gaar, spoel direct koud. Knijp de koude spinazie met beide handen goed uit.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin. Hak spek en spinazie fijn. Meng spek, spinazie, driekwart van de pijnboompitten, ei en royaal zout en peper goed door elkaar. Vul de openingen in het vlees met dit mengsel. Smeer het vlees in met olijfolie en bestrooi met de rest van de pijnboompitten.

De aardappelspritsen 1. Schil en kook de aardappels gaar en giet ze af. Verwarm de melk. Pureer de aardappels met de pureeknijper en mengt er zoveel warme melk door dat een stevige puree ontstaat. Roer er de eieren, enkele druppels tabasco en wat nootmuskaat, peper en zout door. Laat even afkoelen.

De saus 1. Snij sjalotjes, paprika en knoflook klein. Verwarm de olie en fruit hierin de sjalotjes en de knoflook. Voeg paprika na 4-5 minuten toe. Doe de tomatenblokjes erbij en een theelepel bouillonpoeder. Laat 5 min pruttelen op zacht vuur en pureer met de staafmixer.

20.30 **Het vlees 2.** Zet het vlees 30 minuten in de oven op 160°C. Hou warm in aluminiumfolie gewikkeld.

21.00 **De aardappelspritsen 2.** Doe de iets afgekoelde massa in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. Spuit de puree in de vorm van spritsen op vetvrij papier op een bakplaat. Zet in de oven op 200°C tot de spritsen bruin en heet zijn (ca. 12 minuten).

De saus 2. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met peper en zout.

De broccoli. Snij de broccoli in roosjes. Kook de roosjes in ca. 8 minuten beetgaar.

21.30 uur UITSERVEREN: Snij het vlees dwars op de vulling in plakken. Leg de warme sprits en 1 à 2 broccoliroosjes ernaast en nappeer met tomatensaus

Glace de pommes en crêpes dentelles

Appelijs in kanten pannenkoekjes

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET APPELIJS:

1½ kg goudrenetten

100 gr boter

½ tl kaneel

75 gram suiker

2 citroenen

180 gr roomkaas

150 gr eiwit

3 dl room

VOOR DE FLENSJES:

125 gr bloem

1 tl gemberpoeder (djahé)

2 el basterdsuiker

2 eieren

2½ dl melk

zonnebloemolie

flensjes

doseerfles voor beslag

VOOR DE GARNERING:

2 cox orange

frituurolie

slagroom

suiker

aardappelzetmeel

BEREIDING:

18.00 uur **Het appelijs.** Snij de geschilde appels in stukken en besprenkel ze met citroensap. Smelt de boter in een steelpan en voeg appelschijfjes, kaneel en citroenschil toe. Laat dit 10 minuten afgedekt zachtjes koken tot de appel zacht is. Laat afkoelen.

Pureer de appel met vocht, citroensap en roomkaas in de keukenmachine.

Klop de room stijf en klop de eiwitten stijf met een snufje zout. Spatel eerst de room door de massa en daarna het stijf geslagen eiwit. Draai in de ijsmachine tot ijs.

De flensjes. Zeef de bloem en het gemberpoeder in een kom. Voeg de suiker het ei en een beetje melk toe. Klop er geleidelijk de rest van de melk door en maak een glad beslag. Laat dit een half uurtje rusten, breng dan het beslag over in de doseerfles voor poffertjesbeslag. Verhit in een crêpe pan een beetje olie, en haal de pan van het vuur. Spuit met de poffertjesfles een beetje beslag in de pan. Probeer met kronkellijntjes een kanteffect te krijgen; begin met een cirkel aan de buitenkant om stevigheid te krijgen.

Zet de pan op het vuur en bak aan de onderkant goudbruin.

Draai voorzichtig om m.b.v. een vismes en bak hem nog 1 minuut. Schuif op een bord en laat afkoelen. Doe tussen elke pannenkoek een laagje papier om vastkleven te voorkomen.

Bak zo voor ieder een kanten pannenkoekje.

De garnering. Was de garnerappels en snij ze in dunne schijfjes. Haal de schijfjes door wat aardappelmeel. Sla de room met suiker stijf.

21.45 Frituur de schijfjes en laat op keukenpapier uitdruipen.

22.00 uur UITSERVEREN: Leg elke pannenkoek met de onderkant omhoog op een bord. Schep aan een kant 2 bolletjes ijs en vouw de pannenkoek dubbel, bestrooi royaal met poedersuiker. Garneer met appelschijfjes en wat stijf geslagen room.