

Aperiefhapjes

Gebakken Sint-Jacobsnootjes met gekarameliseerd witloof (4p)

- 8 St-Jacobsnootjes p.p.
- 2 stronkjes witloof
- nootmuskaat
- suiker
- citroensap
- grof zeezout
- hazelnootboter (of olie)

Bak de St-Jacobsnootjes lichtbruin in hazelnootboter, blus met citroensap en monteer de saus met zachte boter.

Bak het gesneden witloof in boter tot het bruin wordt en karameliseert (beetje suiker toevoegen). Kruid met zout, peper, nootmuskaat.

Schik op een klein bordje, twee St-Jacobsnootjes, een topje witloof en versier met een blaadje platte peterselie of een takje dille.

Bron: Chef in eigen huis

Bruschetta al pomodoro (4p)

- 2 tomaten
- olijfolie
- verse basilicum
- 2 teentjes knoflook
- mozarellakaas
- dun stokbrood

Snij stokbrood in schijven van 2 cm dikte. Bak ze bruin in olijfolie, gearfumeerd met versnipperde look.

Pel en concasseer (i.e. in fijne stukjes snijden) de tomaten.

Hak 2 eetlepels basilicum fijn. Voeg olijfolie, peper en zout toe. Snipper de look fijn en voeg dit erbij.

Maak 2 broodjes p.p., leg er een schijfje mozzarella op, en werk af met tomatenmengsel. Eventueel versieren met een toefje koriander.

Bron: Chef in eigen huis

Komkommer met garnaal (4p)

- komkommer
- 100 g gepelde garnalen
- magere yogurt
- zout en peper
- mosterd
- citroensap
- fijngesneden salade

Snij een (gepelde) komkommer doormidden, en verdeel in stukjes van ongeveer een goede 5 cm lengte. Verwijder de zaadjes en hol in het midden een beetje uit.

Garnalen mengen met magere yogurt en op smaak brengen met zout, peper, mosterd en citroensap.

Komkommerschuitjes met dit mengsel vullen.

Schik op een bordje een klein toefje fijngesneden salade, leg hierop het gevulde komkommerschuitje. Eventueel versieren met een paar kleine takjes bieslook.

Bron: Kookclub "Koken voor Mannen"

Voorgerecht

Lauw slaatje van scampi's met sinaasappelsausje (4p)

- 16 gepelde scampi's
- 200 g gemengde salade
- $\frac{1}{2}$ zure appel (granny smith)
- 3 sinaasappels
- peperkorrels
- citroensap
- mayonaise
- cayennepeper

Scampi's schoonmaken, drogen en bakken in olijfolie.

Salade wassen, drogen en fijnsnijden.

Appels schillen en in zeer fijne plakjes snijden, besprenkelen met citroensap tegen het verkleuren.

Sinaasappels schillen en in partjes snijden (4 pp), alle vliezen verwijderen.

De rest van het sinaasappelvlees mixen en zeven. Het sap vermengen met de mayonaise zodat een vloeibare saus ontstaat. Misschien best beide ingredienten geleidelijk aan in een aparte kom samen voegen tot saus OK is. Daarna, kruiden met cayennepeper.

In het midden van bord een beetje salade schikken. Hier rondom, afwisselend een partje sinaasappel en een warm gebakken scampi leggen. De saus rond de salade sprenkelen en bestrooien met enkele geplette peperkorrels.

Bron: Hoe maakt U het ?

Hoofdgerecht

Piramide van kip in een appelroomsausje met garnituur (4p)

- 1 kippenfilet p.p.
- 6 appels (jonagold)
- 3 dl room
- 1 dl calvados
- 30 frambozen
- 450 g tagliatelli
- 150 g rauwe ham, dun gesneden
- boter of olijfolie (om in te bakken)
- lichte kerriepoeder
- citroensap
- peper en zout
- kervelplukjes en bieslook om te garnieren

Snij kippenfilets in enveloppes (drie keer insnijden) en laat ze openvallen. Leg in de sneden een snede rauwe ham en een flinterdun appelschijfje. Kruiden naar smaak met kerriepoeder, peper en zout. Maak rolletjes van de filets en bindt ze vast met keukengaren.

Laat de gevogelteconsommé tot de helft inkoken. Voeg er de room aan toe en laat opnieuw tot de helft inkoken. Giet er de calvados bij en laat nogmaals tot de helft inkoken.

Steek uit een deel van de appels kleine bolletjes met een "parisienneboor". Gaar ze even in water met citroensap. Boor het klokhuis uit de rest van de appels, snij ze in schijfjes en laat deze rustig drogen in een matig verwarmde oven.

Bak de rolletjes romdom bruin in boter en laat ze zacht garen. Verwijder het garen op $\frac{3}{4}$ van de gaartijd. Doe er eventueel wat gevogeltebouillon bij en kruid naar smaak.

Kook de tagliatelli 'al dente' in ruim lichtgezouten water en spoel ze onder koud water.

Snij de kippenrolletjes schuin middendoor en zet ze met de vlakke kant op een bord. Leg er een paar plakjes gedroogde appel naast. Verwarm de tagliatelli in wat olijfolie, draai ze op een vork en schik ze op het bord. Giet wat saus met de appelbolletjes rond de kip en werk af met frambozen en een boeketje van verse kruiden.

Bron: Kookclub "De bourgondische zwijntjes" (overgenomen van kookclub "Oudenaarde (proeven)")

Nagerecht

Bananen crème met amandeltuilles (4p)

Tuilles:

- 1 ei
- 50 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- zout
- 40 g bloem
- 15 g boter
- 35 g amandelpoeder

Verwarm de oven tot 250 °C.

Klop het ei met suiker, vanillesuiker en een mespunt zout lichtgeel en zeef hierover de bloem.

Voeg de gesmolten boter en amandelpoeder toe en spatel het door het eimengsel.

Schep met 2 kleine lepels om de 5 cm een bergje op een bakplaat en bak ze gedurende ongeveer 4 min tot de buitenste rand lichtbruin is.

Bananen crème

- 4 zachte bananen
- sap van 1 citroen
- sap van 1 sinaasappel
- 60 g poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 12.5 dl slagroom

Wrijf de gepelde bananen door een zeef en vermeng ze met het citroen- en sinaasappelsap.

Voeg dan poedersuiker en vanillesuiker toe.

Klop de slagroom stijf en spatel deze door de bananenmousse.

Doe de crème in kleine schaaltes en laat het in de koelkast goed koud worden.

Eventueel versierd met een schijfje kiwi of sinaasappel. Pas bij het opdienen de 'tuilles op de crème zetten' (het moet niet altijd de kriek op de taart zijn).

Bron: Kookclub "Koken voor Mannen"