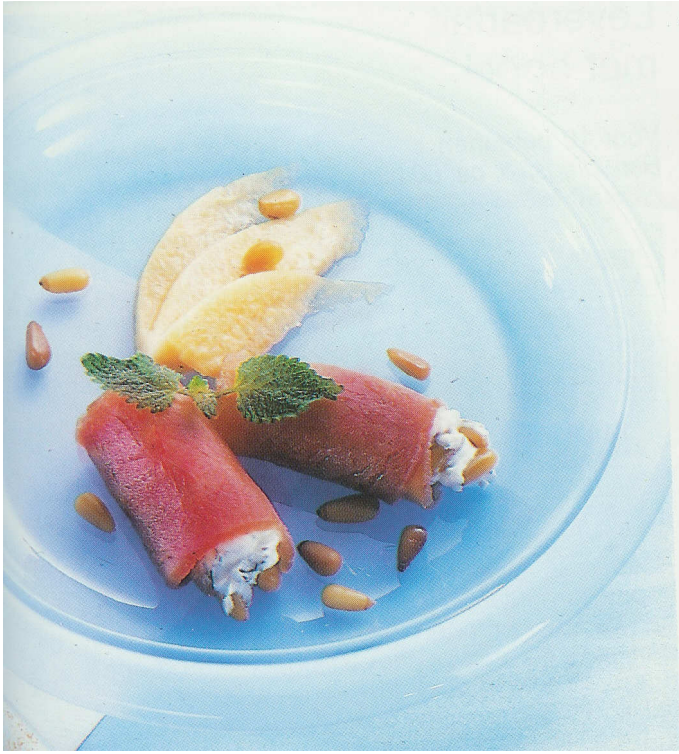


Gevuld

26 september 2007



Gevulde zalmrolletjes op een bedje van meloen



Ingrediënten:

250gr pijnboompitten
300gr kwark
2el gehakte citroenmelisse
4el notenlikeur
40 plakjes gerookte zalm
2 honing- of netmeloenen
20 blaadjes citroenmelisse
zout
cayennepeper

Bereidingswijze

- De pijnboompitten in een pan lichtbruin van kleur roosteren en vervolgens laten afkoelen.
- De kwark in een schaal met citroenmelisse, de likeur, een beetje zout en wat cayennepeper door elkaar roeren en vier vijfde van de pijnboompitten toevoegen.
- De plakjes zalm met de kwark vullen en oprollen. De meloen halveren, pitten verwijderen en het vruchtvlees in dunne plakje snijden.
- De plakjes meloen en de zalmrolletjes over 20 bordjes verdelen en met de rest van de pijnboompitten en de blaadjes citroenmelisse garneren.

Gevulde kipfilet rond een ring van sla en komkommer

Ingrediënten:

3 dubbele kippenborstfilets
6 grote sneden parmaham
2 potjes aubergine tappenade
400gr ricotta

3 komkommers
1 krop bruine frissé sla
1 bosje rucola sla
3 tomaten



Bereidingswijze

- Snijd de kippenborstfilets van elkaar
- Sla de filets voorzichtig plat
- Smeer ze in met een laagje ricotta en een laagje aubergine tappenade
- Rol de filets op en wikkel rond elke filet een snede parmaham
- Omwind ze met baktouw zodat ze mooi dicht blijven
- Bakken in olijfolie op een zacht vuurtje, schep regelmatig de warme olijfolie over de filets.
- Eventueel naverwarmen in de oven vanwege het hoofdgerecht is dit vandaag niet mogelijk → iets langer bakken
- Schil de komkommer en snij hem met een dunschiller over de lange zijde in dunne plakjes.
- Leg de komkommersneetjes langs de kanten in een vulring en druk lichtjes aan.
- Vul de ring vervolgens verder op met sla, tomaat en rucola
- Haal de groenten voorzichtig uit de vulring, plaats ze op het midden van het bord.
- Snij de gevulde kippenfilets voorzichtig in schijfjes (60) en leg er 3 per bord rond de groenten.

Gevuld varkensribstuk met perzik, begeleid met gevuld spekrolletje opgediend met gevulde kroketjes

Ingrediënten:

3 varkensribstukken met 7 ribben

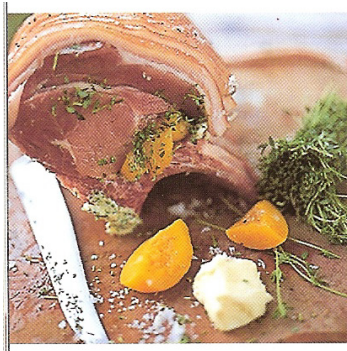
drie bosjes verse tijm, alleen de blaadjes, gehakt

500gr boter

18 verse perzikken (of 36 halve perzikken op sap), gehalveerd en ontpit
zout en zwarte peper uit de molen

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Snijd het vel van het ribstuk om de 2,5cm door het vel heen in, tot bijna op het vlees. Snijd dan zorgvuldig het vlees van de ribben los.
- Prak de gehakte tijm met zout en peper door de boter.
- Smeer en verdeel wat van de boter in de ruimte die je tussen de ribben gemaakt hebt. Prop er zoveel mogelijk stukjes perzik in en smeer de rest van de boter erover.
- Bind het geheel strak samen met baktouw.
- Leg het dan, eventueel met de overgebleven perzikken en andere groenten die je erbij wilt eten – aardappels, pastinaak, selderijknol of aardperen bijvoorbeeld – in een braadslee en zet die 50 minuten tot 1 uur in de oven.
- Als het vlees uit de oven komt nog 10 minuten laten rusten alvorens te serveren.
- In de braadslee kan je, nadat het ribstuk eruit is nog een beetje jus maken. Braadsel opkoken met een beetje water, wijn en sappen uit het vlees.



Gevuld bladerdeegdessert met appel en rozijn

Ingrediënten:

4 bladerdeegbodems
4 kg appels
400 g suiker
200 g fijngehakte hazelnoten
200 g rozijnen
4 tl kaneel
4 eieren
roomijs



Bereidingswijze

- Schil de appels en snijd deze in stukjes.
- Meng de appel met de suiker, hazelnoten, rozijnen en kaneel en leg dit op het deeg.
- Vouw het geheel dicht door 2 tegenover elkaar liggende randen op elkaar te drukken. Maak eerst de randen vochtig met water.
- Leg het geheel zo neer dat de naad naar beneden ligt.
- Bestrijk de apfelstrudel met geklopt ei.
- Leg de apfelstrudel op een met bakpapier bekleed bakblik en bak deze vervolgens bruin en gaar in een voorverwarmde oven op 180°C, gedurende 25 tot 30 minuten.
- Serveer met vanillesaus en een bolletje ijs.

**Koffie gevuld met geestverrijkende drank,
in combinatie met een gevulde verrassing als afsluiter**