

Schaal- en schelpdierenfestijn

Gepocheerde oester met champagnesaus
Quiche met rivierkreeftjes en groene asperges

Scampis a la plancha

Kreeft Thermidor

Pêches Melba

Koffie met zeevruchten

Gepocheerde oester met champagnesaus
Quiche met rivierkreeftjes en groene asperges

Groep

Benodigheden voor 1 quiche

1 pak bladerdeeg - 3 eieren - 0,2 l room - 1 ui - 1 pak spekblokjes - $\frac{1}{2}$ pak groene asperges - $\frac{1}{2}$ pak rivierkreeftjes - groene kruiden

Bak de spekblokjes en de fijn gesneden ui en laat afkoelen. Blancheer de groene asperges. Meng ondertussen de eieren en de room en voeg kruiden toe (peterselie, bieslook, ...). Plaats de bladerdeeg in de bakvorm, prik enkele malen met een vork door het deeg. Vul met de ui en de spekblokjes, de in stukjes gesneden groene asperges en de rivierkreeftjes. Overgiet met het eimengsel. Gedurende 30 minuten bakken in een oven van 190 graden.

Gepocheerde oesters

Oesters - eieren - schuimwijn

Open de oesters en plaats ze in de diepste van de twee schalen. Klop de eierdooiers samen met de schuimwijn op tot een luchtige saus. Overgiet de oesters met deze saus en plaats onder de grill. Serveer met een stukje frans brood.

Scampis a la plancha

2 pakken scampis, gemengde groene sla, tomaten, croutons

Ontdooi en pel de scampis en verwijder het darmkanaal. Bak op een warme grillplaat en kruid met zout en citroensap.

Snij de tomaat in stukken, verwijder de pitten en verdeel verder in kleine blokjes. Meng de sla en maak aan met een vinaigrettesaus.

Verwijder de korsten van het brood en snij in blokjes. Bak deze in boter goudgeel.

Meng de sla, tomaten en croutons en leg hierop enkele scampis.

Kreeft Thermidor

1 kreeft per 2 personen - visbouillon - droge witte wijn - Noilly Prat - room - dijonmosterd - versgeraspte parmezaan

Kook de kreeften gedurende 10 minuten in kokend water. Halveer de kreeften overlans. Verwijder de ingewanden en haal het vlees voorzichtig uit de staart. Kraak de scharen en haal het vlees er uit. Leg al het vlees van een halve kreeft in de schaal.

Kook gelijke hoeveelheden bouillon en wijn tot de helft in. Voeg Noilly Prat en slagroom (zelfde hoeveelheid als wijn) toe en laat pruttelen tot het mengsel er als een saus uitziet. Roer de mosterd erdoor en breng eventueel op smaak.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand. Schep de saus voorzichtig over het vlees en bestrooi met de parmezaan. Schuif onder de grill voor 2-3 minuten tot de saus bubbelt en goudbruin is.

Serveer met een groene salade of een pasta met kreeftensaus.

Pêches Melba

Voor 4: 2 middelgrote perziken - 80g suiker - 2 cl kirsch - 100g frambozen - 40g poedersuiker - amandelschilfers - vanilla ijs - slagroom

Dompel de perziken even in kokend water, vervolgens in koud water zodat het velletje gemakkelijk kan worden verwijderd. Halveer de vruchten en haal de steen weg.

Kook 1dl water met de suiker en de kirsch tot siroop. Pocheer daarin de perzikken gedurende 5 minuten en laat afkoelen.

Pureer met de handmixer de frambozen en de poedersuiker. Rooster de amandelschilfers

Schep 1 bolletje vanilla ijs op een bord. Bedek met de perzikhelft, overgiet met frambozencoulis en garneer met amandelschilfers en de stijfgeklopte slagroom.