

HAPJE - BIFTEKI MET FETAVULLING - 50 stuks



Ingrediënten : maal 2 (1 kg gehakt = +/- 40 balletjes van diam.2 à 3 cm)

Bifteki met fetavulling

Voor ca. 10 stuks

3 el paneermeel
½ tl gemalen kruidnagel
1 tomaat
2 uien
2 knoflooktenen
500 g half-om-halfgehakt
1 ei

1 el gedroogde oregano
zout, peper
50 g feta

Bereidingstijd: ca. 20 minuten
(plus grilltijd)
Per stuk ca. 415 kcal/1743 kJ
28 g E, 31 g V, 5 g KH

1 Meng het paneermeel en de kruidnagel en rooster het mengsel in een droge pan. Laat het afkoelen.

2 Kerf de tomaat bij de steelaanzet kruislings in, dompel hem in kokend water, laat hem schrikken in ijswater en ontvel hem. Verwijder het zaad en snijd de tomaat in fijne blokjes. Schil en snipper de uien. Pel het knoflook en hak het fijn.

3 Kneed de ui, het knoflook, de tomaat, het ei en paneermeel door het half-om-half gehakt. Bestrooi het gehakt met oregano, zout en peper. Draai er kleine gehaktballetjes van.

4 Verkruiemel de feta en vul de gehaktballetjes ermee. Grill de bifteki rondom ca. 8 minuten boven hoge hitte. Lekker met vers Turks brood en tzatziki.

SCAMPI - 2 DIPSAUSJES OP BASIS VAN ZURE ROOM

Scampi :

- 64 scampi
- Pezo
- Curry
- Tandoori

Dipsausjes op basis van zure room :

- 16 eetl. Zure room
 - 1 citroen
 - 4 koffielepels verse dragon
 - 4 koffielepels mierikswortelpuree
 - Pezo
-
- 700 gr. rode bieten (gekookt)
 - 4 bakjes waterkers
 - Beetje verse munt
 - 300 ml zure room

KV “kakkers” - SOEP



INGREDIENTEN : 16 personen

- 3 kg rode paprika's
- 3 kg gele paprika's
- 12 uien
- 12 teentjes look
- 16 takjes verse koriander
- 12 blokjes groentebouillon
- Korianderpoeder
- Pezo
- Olijfolie
- 2 x 3 liter water

Fruit 3 uien in olijfolie – voeg de 3 kg gehakte rode paprika's + 3 teentjes look erbij samen met wat korianderpoeder, pezo en 6 blokjes groentebouillon. Even stoven en dan 3 liter water toevoegen (paprika's niet onder water zetten). Laat even koken. Zet het vuur af en laat ze nog even garen in het gekookte water. Proef en breng op smaak. Mix de soep fijn.

Doe hetzelfde met de gele paprika's Neem per persoon 1 takje koriander

Neem 2 kleine pollepels en schep voorzichtig de 2 kleuren soep GELIJKTIJDIG in het bord zodat de soep NIET mengt. Leg pas op het einde het verse takje koriander in de soep.

HOOFDGERECHT – ASPERGES MET RUCOLA- OF PETERSELIEPUREE – HOLLANDAISE SAUS MET GRIJZE GARNALEN – EIBEREIDING - ZALM



BESCHIKBARE INGREDIENTEN : 16 personen

- 4 kg asperges
- 1 citroen
- 3 bussels peterselie
- 200 gr rucola
- 5 kg aardappelen
- 24 eieren
- 1 kg hoeveboter
- 300 gr. grijze garnalen
- 16 mootjes zalm (+/- 100 gr)
- 1 fles witte wijn
- Cayennepeper (4 snuifjes)
- Noodmuskaat
- pezo

Bereiding naar eigen keuze en inspiratie

Hollandaise saus – bereiding

1 kg hoeveboter : Doe de boter in een pot en laat ze op een zacht vuur smelten – schep het bleke stremsel voorzichtig weg met een lepel en hou de geklaarde boter op een zeer zacht vuur warm

12 eieren, 8 eierdopjes witte wijn + 4 eierdopjes water : doe de eierdooiers in een diepe steelpan. Het eiwit wordt NIET gebruikt. Voeg 8 dopjes witte wijn + 4 dopjes water toe. Klop het mengsel schuimig met de garde en zet de pan op een zacht vuurtje. Blijf met een flinke snelheid kloppen in een 8-vorm. Blijf kloppen tot je een lichtgebonden schuimige saus krijgt waarin de garde zijn sporen nalaat. Opgelet : zacht vuur !!! niet te warm – klonteren eigeel. Schenk de geklaarde boter in een straaltje bij. Blijven kloppen !!!

Halve citroen : knijp er een scheutje vers citroensap bij en blijven roeren !!!

Cayennepeper, noodmuskaat, pezo : afkruiden naar smaak

NAGERECHT – TIRAMISU MET AARDBEIEN & VERSE MUNT



INGREDIENTEN : 16 personen

- 2 kg aardbeien
- 40 cl sinaasappelsap – 1 kg
- 16 blaadjes verse munt
- 400 gr bosvruchtencoulis
- 12 eieren
- 1.2 kg mascarpone
- 64 lange vingers (van LU)
- 40 cl grand marnier
- 12 eetl. kristalsuiker
- 4 snuifjes zout

Was de aardbeien en in vieren snijden – splits de eieren – meng de dooiers met kristalsuiker en het wit wordt, voeg dan de mascarpone en de helft van de Grand Marnier toe. – alles nog een een paar minuten goed mengen met een staafmixer tot er een luchtig en homogeen mengsel ontstaat.

Klop de eiwitten goed stijf met een snuifje zout.

Spatel het eiwit onder het mascarpone mengsel

Doop de lange vingers in een mengsel van het sinaasappelsap en de rest van de Grand Marnier en leg ze op de bodem van een schaal. Bekleed de wanden met de aardbeien en bedek de lange vingers met de rest van het fruit. Giet het mengsel over de aardbeien en zet een 3-tal uur in de ijskast.

Afwerken : bosvruchtencoulis net voor serveren overheen gieten en afwerken met een blaadje munt