

# Voorgerecht

<http://www.njam.tv/recepten/meloensoepje-met-kreeft>

## Meloensoepje met kreeft

Voorgerecht met [schaaldieren](#) klaar in [30+ min.](#) - Chef: [Peppe Giacomazza](#)



### Bereiden:

Kook de kreeft in een pittige [courtbouillon](#) en laat hem afkoelen.

Halveer de meloen, verwijder de zaadjes, haal er het vruchtvlees uit en snijd dit in stukken. Stoof ze even aan in een beetje boter met een scheutje olie.

Voeg het water toe en breng aan de kook. Mix tot een glad soepje, kruid naar smaak met peper en een weinig zout en laat afkoelen.

Halveer de kreeft en haal het vlees uit de schalen.

### Serveren:

Verdeel het soepje en mooie stukjes kreeftenvlees over de kommetjes. Werk af met een paar kreeftenpootjes, [plukjes verse koriander](#) en [grof gehakte pistachenoten](#).

(foto: Roos Mestdagh)

## Ingrediënten voor 4 personen

<b>Plukje</b>	koriander
<b>Enkele</b>	Pistachenoten
<b>1</b>	bouillon
<b>1</b>	kreeft, voorgekookt
<b>1 l</b>	water
<b>1</b>	rijpe Charentais meloen (Oranje)
<b>1</b>	klontje boter
<b>1</b>	scheutje olijfolie
<b>2</b>	glaasjes muskaatwijn
	peper en zout

# Hoofdgerecht

<http://www.njam.tv/recepten/zalm-kruidenkorst-met-boontjes-en-tomatenboter>

## Zalm in kruidenkorst met boontjes en tomatenboter met risotto van venkel en groene asperges

Hoofdgerecht met [vis](#) klaar in [20 - 30 min.](#)

- Programma: [De Dagschotel](#)
- Chef: [Dominique Persoone](#)

[Bekijk video](#)

### Bereiden:



Draai alle kruiden door een kruidenmolen zodat ze fijngemalen zijn.

Verwijder het kroontje van de tomaten en snij ze vervolgens in grove stukken. Doe in een glazen schaal en mix de tomaten fijn. Haal de fijngemixte tomaten door een zeef en vang het sap op.

Snij de asperges in reepjes. Blancheer ze kort in gezouten water en spoel ze af met koud water.

Laat het tomatensap inkoken. Voeg een snuifje cayennepeper, zout en een scheutje room toe. Monteer de saus met koude boter.

Doe de gedroogde kruidenmengeling in een kom en duw de binnenkant van de vis (niet de velkant) in de kruiden. Bak de zalm vervolgens in een scheutje olijfolie met de kruidenkorst eerst. Kruid de velkant extra met peper en zout. Draai de vis na een vijftal-minuutjes om.

Stoof de asperges aan in een klontje boter.

### Serveren:

Server de zalm samen met de asperges en de tomatensaus. [De risotto](#)

### Ingrediënten voor 2 personen

Plakje	boter
Vleugje	cayennepeper
10 gr	mix van 5 pepers
5 gr	komijn
5 gr	karwijzaad
5 gr	venkelzaad
3	tomaten
150 gr	Groene asperges
scheutje	Room

### RISOTTO: 4 pers

1/4 pak risotto - 1-2 sjalot - 1teentje look - 8 kleine groen asperges - 1 venkel – groentebouillon – Parmezaan - Peper, zout - Witte wijn

Risotto even kort opwarmen in hete/droge pan.

Sjalot en look fijngesnipperd aanstoven in goede hoeveelheid boter.  
Risotto toevoegen, en lepel per lepel groentebouillon toevoegen.

Net voor de risotto gaar is de fijn gesneden blokjes venkel toevoegen.

Afkruiden met Parmezaan schilfers, witte wijn, peper en zout.

Groene asperges klaarmaken en schikken op rondje risotto

# Dessert

<http://www.njam.tv/recepten/tiramisu-met-appel-gemarineerd-limoncello>

## Tiramisu met appel, gemarineerd in limoncello

[Nagerecht](#) met [fruit](#) klaar in [30+ min.](#)

• Boek: [De Gastentafel](#)

• Programma: [De Gastentafel](#)



Chef: [Peppe Giacomazza](#) [Bekijk video](#)

### Bereiden:

Scheid de eieren. Zet 6 eiwitten en 3 eidooiers opzij.

Zet de limoncello in een steelpannetje op het vuur en laat een half uur inkoken.

Klop de eiwitten stijf, voeg er vervolgens 2 el suiker aan toe en klop nog even verder. Klop de eigelen samen met 2 el suiker schuimig. Voeg er de mascarpone aan toe. Klop de room op met 2 el suiker. Voeg alles samen en meng onder mekaar ( niet roeren) .

Dek het beslag af met vershoudfolie en laat opstijven in de koelkast.

Voeg 250 gram water bij de limoncello.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes. Doe de blokjes bij de limoncello. Voeg er nog 1 el koffiebonen aan toe en laat inkoken.

Haal de appels door de zeef.

### Serveren:

Doe een lepel van het tiramisubeslag in de kommetjes.

Doop de lange vingers in de limoncello en leg ze boven op het beslag.

Strooi er de appelblokjes over en leg nog een laag van het beslag. Eventueel met spuitzak

Werk af met de koffiebonen, chocoladeschilfers ( witte) en bloemsuiker.

### Ingrediënten voor 6 personen

<b>2 a 3</b>	Rode appels
<b>10gr</b>	Witte chocolade schilfers
<b>6</b>	eieren (6 eiwitten, 3 eidooiers)
<b>250 gr</b>	limoncello
<b>6 el</b>	suiker
<b>250 gr</b>	mascarpone
<b>500 gr</b>	room
<b>250 gr</b>	water
<b>1 el</b>	ongemalen koffiebonen