

Voorgerechtjes

Scampi met gandraham, overgoten van een paprikasaus

Benodigdheden:

- 16 scampi's
- 4 sneden gandraham
- 8 grote champignons fijn gesneden
- 1/4 rode, gele en groene paprika fijn gesneden
- 3 sjalotten fijn gesneden
- 2 eetl. boter
- 1 eetl. bloem
- 20 cl visfumet
- 20 cl room
- 1 eetl. ketchup
- 1 eetl. pickles
- 1/2 flesje Wase Wolf (brouwerij Boelens)
- peper en zout
- cayennepeper
- wilde rijst

Bereiding:

Stoof de sjalotten, paprika, en champignons en laat even sudderen. Bloem, ketchup en pickles toevoegen en goed omroeren.

Bevochtigen met het bier, visfumet en room. Goed laten doorkoken tot de juiste dikte en afsmaken met peper, zout en cayennepeper. Pel de scampi's.

Snij de sneden ham in 4 lange repen. Rol elke scampi in een 1/4 sneedje ham en bak kort in oliëfolie.

Wilde rijst koken en in ingeboterde potjes doen (goed aandrukken).

Scampi's in cirkel aan de buitenkant van het bord schikken. In het midden van het bord een potje rijst uistorten. Afwerken met een tak dille of blokjes tomaat.

Flan van zalm met roquefort en Bieken-vinaigrette.

Benodigdheden:

- 5 kleine sjalotjes
- 60 gr. boter
- 200 gr. roze zalm
- 50 gr. gerookte zalm
- 4 eieren
- 1 dl melk
- 1 dl room
- 120 gr roquefort
- peper en zout
- 4 takjes dille
- cayennepeper
- salademengeling naar keuze
- notenmengeling naar keuze
- 2 appelen fijngesneden
- 2 fijngesneden sjalotjes

Vinaigrette:

- 5 eetl. yoghurt
- 3 eetl. half-opgeklopte room
- 1 eetl. granenmosterd
- 1 rood pepertje
- scheutje basilicum-olie
- 4 blaadjes verse basilicum
- 1 koffiel. frambozenazijn
- 1 dl Bieken

Bereiding:

Flan:

Hak de sjalotjes en stook ze in boter tot ze glazig zijn. Mix de verse en gerookte zalm fijn en wrijf door een zeef. Klop de eieren los en meng de melk en room hieronder. Voeg de zalm toe en verkruimel de roquefort hierover. Mix alles nog eens goed en kruid met peper, zout en cayennepeper. Verwarm de oven tot 200°C. Wrijf 4 vuurvaste schoteltjes in met boter en verdeel het mengsel hierover. Zet de schoteltjes in een vuurvaste schaal en vul tot de helft met water.

Leg hierover een vel aluminiumfolie Bak gedurende 30 min.

Vinaigrette:

Alle ingred. goed mixen. mag nog gekruid worden met peper uit de molen en eventueel een knijpje honing. Stort de flan in het midden van een groot bord. Meng de salades, noten, appelen en sjalotjes en schik ze rond de flan. Oversaus de flan met de vinaigrette en werk af met een takje dille.

Sabayon van Waaslander met groene en witte asperges overlapt van gandaham en geitenkaas

Benodigdheden:

- 20cl witte wijn
- 12 sneden gandaham
- 12 witte en 8 groene asperges
- 4 geitekaasjes (Eikenhof) 30 gr ieder
- 40 cl Waaslander
- 20 cl sinaasappelsap (Goosens)
- 1/4 l. room
- 4 eierdooiers
- juliënne van 1 stengel prei (wit)
- 12 sherry tomaatjes
- amandelschilfers
- 4 sneden notenbrood
- basilicum
- dille
- peper- zout
- curry
- 1 citroen.

Bereiding

De asperges schoonmaken, deze een beetje gaar koken in water met citroen en zout.

De geitenkaasjes licht opwarmen.

Saus:

De eierdooiers mengen met appelsiensap en 20 cl Waaslander, op een zacht vuurtje opkloppen en 1/4 l. ingekookte room toevoegen. Afsmaken met peper, zout en curry.

Afwerken

Het brood toasten, de juliënne van prei fruiten in olijfolie, de amandelschilfers kleuren in de pan.

Boven op het bord de asperges in waaiervorm leggen en voor de helft overlappen met gandaham. Het geitekaasje op de gandaham leggen en bedekken met de gefruite prei. De asperges overgieten met de sabayon en heel even onder de grill plaatsen.

Versieren met groene kruiden sherry tomaten en overstrooien van amandelschilfers.

Serveren met een appelwijnkje (De Berckelaer) of een Waaslander

Gezellig samenzijn van tongsscharfilet en scampi, overgoten met currysous

Benodigdheden:

- 8 tongsscharfilets
- 8 scampi's
- 4 pijltjes witloof
- 1 eetl. tomatenpurée
- 1 appel in blokjes
- sap van een blikje ananas
- 2 sjalotten fijngehakt
- 10cl sinasappelsap
- 2 eetl. currypoeder
- 20cl visbouillion
- 20 cl room
- 20 cl cocosmelk
- 20 cl Prinsesken
- 1 banaan in schijfjes
- 1 tomaat in blokjes
- bloem

Bereiding:

Tongsscharfilet oprollen met de scampi en in de oven laten garen.

Witloof in julienne snijden en lichtjes opbakken in olijfolie.

Sous: de appel, sjalotte en bannan aanstoven in boter. Daarbij bloem, tomatenpurée en currypoeder voegen en goed omroeren. Overgieten met het ananas, appelsien en cocos-sap. Ook de bouillion, bier en room mag erbij en dit laten inkoken tot de gewenste dikte. Het geheel door een zeef gieten en de tomaat bij de sous doen.

Schik de filets op een bord bovenop het witloof en oversous het geheel.

Afwerken met een stukje fruit in intense kleuren (bv. aardbei, passievrucht)

Soepen

Soepje van Waaslander en Franse witjes

Benodigdheden:

- 6 grote Franse uien
- 4 eetlepels bruinsuiker
- 2 l. kippenbouillon
- 1/2 l. Waaslander
- tijm
- laurier
- peper
- zout
- 1 stengel prei (wit)
- 1/2 witte selder
- boter

Bereiding:

Snij de prei en selder in fijne reepjes alsook de uien in dunne halve kringen, stoof deze goed aan in boter en voeg de bruine suiker toe. Laat bruin kleuren en overgiet met de kippenbouillon en de Waaslander. Voeg de kruiden en de rest van de fijn gesneden groenten toe. Alles laten gaar koken.

Tip

Alvorens de soep op te dienen kan men eventueel een klontje goeie boter of een scheutje room toevoegen.

