

## SCAMPI' S MET KNOFLOOKBOTER

### BENODIGDHEDEN: (4 personen)

- 20 scampi's
- boter
- Knoflookboter:
  - o # 100 gr boter
  - o # 10 gr peterselie
  - o # 25 gr sjalotjes
  - o # 1 lp citroensap
  - o # 2 teentjes knoflook
- - Garnituur:
  - o # eikeblad
  - o # stokbrood
  - o # rode paprika

### BEREIDING:

De knoflookboter bereiden:

# De boter vermengen met peterselie- en sjalotsnippers, citroensap en uitgeperste knoflook.

# Kruiden met pezo.

De scampi's schoonmaken, darmkanaal verwijderen, halveren, in boter bakken en uit de pan nemen.

Laat de knoflookboter smelten en voeg er de scampi's bij.

Serveer op grote borden en garneer met eikeblad, brood en rode paprika.

## MOSSELEN MET KNOFLOOKBOTER

### BENODIGDHEDEN: (4 personen)

- 1 kg mosselen
- 50 gr bleekselder
- 50 gr ui
- 20 gr boter
- 1 dl droge witte wijn
- peper
- knoflookboter:
  - o 100 gr boter, 2 teentjes knoflook en pezo

### BEREIDING:

De mosselen reinigen en goed wassen.

Laat de boter smelten en laat de ui- en seldersnippers 2 a 3 min zachtjes uitzweten.

Voeg de mosselen, de witte wijn en een beetje peper toe en breng het geheel aan kook.

Laat de mosselen onder deksel koken tot alle schelpen open zijn, schud af en toe om.

Laat de mosselen afkoelen in het kookvocht.

De knoflookboter bereiden.

De mosselen opvullen en opwarmen:

# Leg een mossel in een halve schelp en vul de schelp op met knoflookboter.

# Leg de mosselen in een vuurvaste schotel en plaats ze in een oven van 220 gr C.

# Na 4 minuten zijn de mosselen serveerklaar. (opwarmen)

Serveer op voorverwarmde grote borden.

# **SLASOEP MET GEROOKTE HEILBOT**

## **BENODIGDHEDEN 10 PERSONEN**

- 2 kroppen sla
- 1 kg uien
- boter
- 2,5 liter kalfsbouillon
- pezo
- 2 eieren
- 2 dl room
- 250 gram gerookte heilbot

## **BEREIDING**

Was de sla en snijd deze in grove stukken

Pel de uien en verdeel ze in grove stukken

Stoof de uien aan in boter.

Voeg de bouillon toe en laat koken tot de ui klaar is.

Sla toevoegen en aan de kook brengen (denk aan de groene kleur)

Soep tweede keer mixen

De soep passeren

Snippers gerookte heilbot in de soeptassen verdelen.

De soep toevoegen en afwerken met de liaison en peterselie.

# GEBAKKEN KABELJAUWHAASJE OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE EN SAFFRAANSAUS

## BENODIGDHEDEN: (10 personen)

- 1,5 kg kabeljauwhaasje
- 0,5 l witte wijnsaus
  - o 3 dl visfumet
  - o 60 gr blanke roux
  - o gestoofde gesnipperde sjalot
  - o 1 dl room
  - o 1 dl witte wijn
- Saffraanpoeder
- 1,3 kg spinazie
- boter
- garnituur:
  - o scheutjes
  - o krielaardappelen

## BEREIDING:

- Bereid een witte wijnsaus en werk af met saffraanpoeder.
- De spinazie ciseleren en stoven in een weinig boter met pezo.
- De kabeljauwhaasjes bakken in hete boter, kruiden met pezo.
- Dresseer de haasjes op een bedje van spinazie en omring met de saffraansaus.
- Afwerken met scheutjes en gebakken krielaardappelen.

### De witte wijnsaus bereiden

Visfumet bereiden.

Een blanke roux bereiden.

Beetje bij beetje de koude ontvette visfumet toevoegen, met behulp van een klopper.

Aan de kook brengen op een zacht vuur.

Gedurende 10 min, al roerend, laten doorkoken om de bloemsmak te neutraliseren.

Op smaak brengen met pezo.

Door een puntzeef zeven.

Afwerken met room en witte wijn, eventueel ook met gestoofde gesnipperde sjalot.

Nog even laten doorkoken.

## Dessert met speculaas

### Ingrediënten (4 personen)

- 250 gr speculaas
- 75 gr boter)
- 1 potje Philadelphia natuur
- 5 el suiker
- 3 blaadjes gelatine
- 250 ml room
- ½ citroen (sap)
- 500 gr frambozen of frambozencoulis en enkele frambozen.

### Bereiding

1. Leg aluminiumfolie in een cakevorm. Zo kun je het dessert er nadien gemakkelijker uithalen.
2. Laat de boter smelten in een pannetje. Mix de speculaas tot kruimels en meng er de boter onder. Schep het speculaasmengsel op de bodem van de cakevorm en zet die in de koelkast.
3. Week de gelatineblaadjes in koud water. Los de blaadjes gelatine op in een beetje warm water en meng het onder de Philadelphia. Voeg het citroensap en de suiker toe.
4. Klop de room op en meng hem met het kaasmengsel. Lepel dit kaasmengsel op de speculaas en zet opnieuw in de koelkast.
5. Mix wat fruit voor de afwerking. Zet in de koelkast.
6. Serveer: Snijd plakjes van de vorm en dresseer de coulis erover