Oktober 2019

Menu

Mosselen met kokos

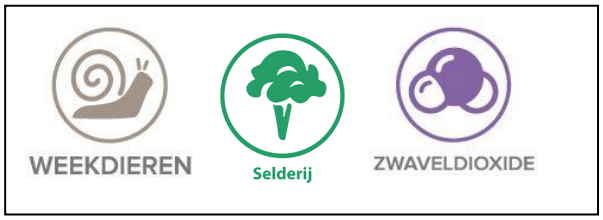
Spiesje van scampi’s

Gegrild rund

Verloren brood

Mosselen met kokos

Nodig voor 4
600 gr mosselen
1 stengel witte selder
1 ajuin
1 stukje wit van prei
2 dl witte wijn



Peper en zeezout
Limoensap en limoenrasp
4 el kokosroom
1 el kokosrasp
Verse kruiden pijpajuin, peterselie, gefermenteerde look, oregano, bieslook
ovenzakjes

Hoe:

- fruit de versnipperde ajuin in olijfolie samen met de selder en de prei. Blus met Noilly Pratt en laat het geheel tot de helft inkoken. Voeg de kokosroom aan de saus toe en laat nog even doorkoken. Kruiden met peper, zout, kokosrasp, limoensap en limoenrasp.
- Verdeel de saus in de zakjes en leg er de mosselen bovenop.
- Sluit de zakjes en leg ze 8 tot10 minuten op de BBQ.

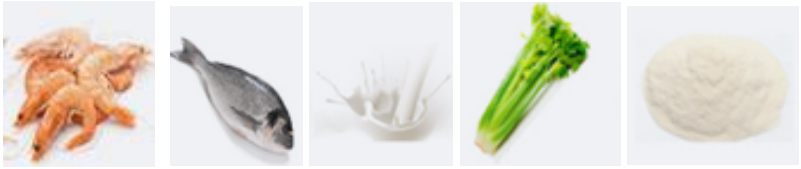
Spiesje van scampi's met currysaus of beter kerriesaus.

Nodig: scampi's, 1el curry (kerrie) poeder, 1 el olijfolie, 1 kleine ajuin, een teentje look, peper en zeezout, room, pijpajuin.

Hoe:

Snipper de ajuin en de look, stoof ze aan in olie, bestrooi met kerriepoeder, blus met room en witte wijn, voeg visfond toe, breng op smaak met peper zeezout en citroen, werk af met pijpajuin.

Marineer de scampi's en steek ze op een spiesje: marineer in olijfolie, dillezaadjes, venkelzaadjes, oreganozaadjes, blaadje laurier, 2 lookteentjes, mespuntje curry



Schaaldieren vis melk selder sulfiet

Gegrild rund en witloof op de BBQ

Marineer het rund in: look, witte selder, rode wijn, honing of kandijsuiker, limoensap en -rasp, tl mosterd, tijm, peper en zeezout.

Aardappel in de schil: aardappel, boter, look, peterselie, kervel, citroen, peper en zeezout Aluminiumfolie.

Het witloof stomen, laten afkoelen marineren bij het vlees en grillen.

Béarnaise: boter, eieren, sjalot, dragon, peterselie, azijn, peper en zeezout

Hoe:

- Maak eerst de marinade en marineer het vlees.
- Kook de aardappelen gaar pel ze snijdt in dikke schijven en bak ze in olijfolie met ajuin, look en rozemarijn.
- Kook de aardappelen gaar, haal met een appelboor een deel aardappel uit, vul dat met de kruidenboter en verpak in aluminiumfolie.
- Het vlees afdeppen en garen op de BBQ, haal van de BBQ, en laat even rusten verpakt in aluminiumfolie en versnijdt.
- Maak de Béarnaise.

Béarnaisesaus

Nodig: 1 kg geklaarde boter, 12 eierdooiers, peper en zeezout

Gastrique: 1/3de water, 1/3de azijn en 1/3de witte wijn, dragonstengels, zout,

geconcasseerde peperkorrels, gesnipperde sjalot en alles ingekookt.
Afwerken met fijngehakte verse dragonblaadjes en fijngehakte kervel.

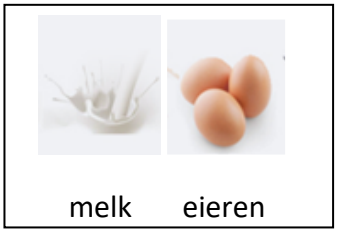
Werkwijze:

- De eigelen opkloppen met de gezeefde gastric.
- Monteren met de geklaarde boter.
- Werk af met gehakte dragon- en kervelblaadjes.
- Breng op smaak met peper en zout

Gemarineerde groente: sjalot in wijnazijn met koriander

Verloren brood

Nodig voor 4
4 briochebroodjes of 4 dikke sneden van een briochebrood
1 dl. room
1 dl kokosmelk
3 eigelen
100 gr rietsuiker
100 gr honing
1 mespunt gemalen kaneel
1 steranijs en 1 vanillestok
4 aardbeien
1 kiwi
2 el zwarte bessen
roomijs
Munt



Hoe:

- Warm de room en de kokosmelk op en voeg er de rietsuiker, honing , kaneel, steranijs en vanille aan toe. Laten afkoelen.
- Grill het fruit 4 minuten op de barbecue.
- Grill het brood 2 minuten op de barbecue.
- Klop de eigelen onder het mengsel en dompel de broodjes in de marinade en grill weer.
- Schik het verloren brood op het bord samen met het gegrilde fruit, werk af met de zwarte bessen, een bolleke vanilleroomijs en verse munt.