

GEVULDE PROFITEROLES

WAT HEB JE NODIG?

- 4 PROFITEROLES
- 100 GRAM BOURGONDISCHE PATE / WILDAPATE
- VIJGEN CONFITUUR VAN VREUGER (POTJE)
- CRESS OM TE GARNEREN

HOE MAAK JE HET?

SNIJD DE PROFITEROLES DOORMIDDEN MET EEN SCHERP MES. VUL DEZE MET DE PATE. SCHEP HIEROP EEN THEELEPEL VIJGENCONFITUUR. SLUIT AF MET HET DAKJE. GARNEER MET EEN KLEIN BEETJE CONFITUUR EN EEN GROEN TAKJE.



VITELLO TONNATO

WAT HEB JE NODIG?

- 4X 70 GRAM ROSÉ GEBRADEN KALFSVLEES
- ZAKJE HUISGEMAAKTE VITELLO SAUS
- KLEIN BAKJE PARMEZAANSE KAASVLOKKEN
- 150 GRAM SUD SOL TOMAATJES
- 100 GRAM TAGGIASCHE OLIJVEN
- RUCOLA
- KAPPERTJES

HOE MAAK JE HET?

BEGIN MET EEN BEETJE RUCOLA OP HET BORD. LEG HIEROP HET ROSÉ GERADEN KALFSVLEES HALF OVER ELKAAR HEEN. SPIJT DE VITELLO SAUS IN STRAKKE LIJNEN OVER HET KALFSVLEES. GARNEER MET TOMAATJES, OLIJFJES, KAPPERTJES, RUCOLLA EN PARMEZAANSE KAASVLOKKEN.



TIP: JE KAN HET OOK ALS AMUSE MAKEN. JE MAAKT HET DAN IN HET KLEIN. DE HOEVEELHEDEN HIERVOOR STAAN

- 4 PLAKJES ROSÉGEBRADEN KALFSVLEES
- HALF ZAKJE HUISGEMAAKTE VITELLO SAUS
- HALF KLEIN BAKJE PARMEZAANSE KAASVLOKKEN
- 4 SUD SOL TOMAATJES
- 8 TAGGIASCHE OLIJVEN
- RUCOLLA
- KAPPERTJES

CROSTINI MET VERSE WORST EN APPEL

WAT HEB JE NODIG?

- 1 ZAKJE CROSTINI TOAST (12 TOASTJES)
- 1 PAKJE VERSE WORST VAN BRANDT EN LEVIE
- 1 POTJE PRUIMENCHUTNEY VAN MARIËNWAERDT
- OLIJFOLIE OM TE BAKKEN
- 1 ZOET ZURE APPEL (JONAGOLD)
- 1 RODE UI
- BIESLOOK

HOE MAAK JE HET?

VERWARM DE OVEN OP 180 GRADEN. SNIJD DE UI EN APPEL IN BLOKJES. VERWIJDER HET VEL VAN DE WORST. VERHIT EEN BEETJE OLIJFOLIE IN EEN PAN. BAK HIERIN DE RODE UI EN VERSE WORST CIRCA 8 MINUTEN. HAAL DE PAN VAN HET VUUR EN MENG HET WORST-UI MENGSEL MET DE APPEL EN 4 EETLEPELS PRUIMENCHUTNEY. LEG OP DE BAKPLAAT 12 CROSTINI TOASTJES. BELEG ELK TOASTJE MET HET MENGSEL EN BAK DEZE 5 MINUTEN OP 180 GRADEN. STAPEL 3 TOASTJES OP ELKAAR EN ZET VAST MET EEN PRIKKER. GARNEER MET EEN BEETJE BIESLOOK.



DADEL MET ZUURKOOL EN SPEK

WAT HEB JE NODIG?

- 4 X MEDJOEL DADEL
- 4 PLAKKEN BOEREN RAUWE HAM
- ZUURKOOL

HOE MAAK JE HET?

SNIJD DE DADELS DOORMIDDEN EN HAAL DE PIT ERUIT. VUL DE DADEL MET ZUURKOOL EN OMWIKKEL MET DE RAUWE HAM. BAK DE DADELS 8 MINUTEN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180 GRADEN.



KABELJAUW UIT DE OVEN

WAT HEB JE NODIG?

- 4 STUKJES KABELJAUW 120 GRAM PER STUK MET VEL
- OLIJFOLIE
- NATURAL SPICES VIS-A-VIS KRUIDEN
- OLIJFOLIE OM TE BAKKEN
- 1 POTJE AIVAR VAN PELAGONIA
- 4 ROSEVAL AARDAPPELS
- 1 COURGETTE
- 1 AUBERGINE
- 1 PAPRIKA

HOE MAAK JE HET?

KOOK DE AARDAPPELS IN SCHIL 5 MINUTEN. SNIJD DEZE IN BLOKJES. SNIJD DE COURGETTE, AUBERGINE EN PAPRIKA IN BLOKJES EN BAK DEZE 5 MINUTEN IN EEN BEETJE OLIJFOLIE. MENG DE AARDAPPELS EN GROENTES MET EEN BEETJE VIS-A-VIS KRUIDEN. BEDEK HET STUKJE KABELJAUW MET KRUIDEN EN BESPRENKEL MET EEN BEETJE OLIJFOLIE. DRUK DE KRUIDEN EVEN GOED AAN. BAK DE GROENTES EN DE VIS 12 MINUTEN SAMEN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180 GRADEN. PAK HET BORD EN SMEER HIEROP EEN FLINKE EETLEPEL AIVAR. LEG HIERNAAST HET GROENTEMENGSEL EN HIEROP DE VIS MET DE HUID NAAR BENEDEN.



BRIOCHEBROODJE MET WALNOTENIJS EN KARAMELSAUS

WAT HEB JE NODIG?

- 4 BRIOCHE BROODJES
- YANN DE BRETAGNE CAMEL SAUS
- WALNOTEN IJS
- POEDERSUIKER

HOE MAAK JE HET?

BAK DE BROODJES 8 MINUTEN AF OP 180 GRADEN. LAAT DEZE AFKOELEN. SNIJD HET BRIOCHE BROOD DOORMIDDEN EN SMEER DE BINNENKANT IN MET EEN FLINKE KLODDER KARAMELSAUS. LEG OP DE BOL SAUS EEN BOLLETJES IJS. DEK HET BROODJE AF MET HET KAPJE. TREK HIEROVER NOG WAT LIJNEN CAMEL EN BESTROOI MET POEDERSUIKER.

