

Curry mosseltjes en Thais kip-pindaballetje

**Op de huid gebakken zalm met couscous, tomatensalsa en saus van
flespompoen**

Yoghurt preisoep

**Tajine van lamsvlees met honing en amandelen
Marokkaans brood en hummus**

Semifreddo met koude zabaione

Curry mosseltjes en Thais kip-pindaballetje

14 personen

Ingrediënten:

mosselen

28	st	mosselen
1	st	ui
1	tn	knoflook
1	st	bleekselderij (stengel)
1	el	witte peperbolletjes
1	tk	tijm
1½	dl	cider
1	st	sjalot
1	st	granny Smith
1	tl	currypoeder
½	dl	kokosmelk
1	st	tomaat
1	ds	koriander (incl 2 el voor de balletjes)
1	st	limoen
		Peper, zout
		Aluminiumfolie



Kip-pindaballetje

3	tl	palmsuiker
1	el	vissaus
350	gr	kipgehakt
120	gr	geroosterde pinda's(ongezouten)
40	gr	broodkruim
1	el	Thaise rode currypasta
1	el	limoensap
3	st	verse djeroek peroet blaadjes (diepvries)
2	el	zoete chilisaus
1	dl	zoete chilisaus
14	st	cocktailprikkers
		1 stuk bananenblad voor de garnering

Bereiding:

1. **Mosselen.** Snipper de ui en de knoflook en fruit in een klontje boter in een grote pan (zie punt 3).
2. Snijd de bleekselderij in stukjes.
3. Was de mosselen en doe ze met de bleekselderij, de gekneusde peperkorrels en de tijm bij de gefruite ui en knoflook. Schenk er de cider bij en breng aan de kook. Schud 2x op.
4. Als de schelpen open zijn de mosselen uit het vocht halen. Het vocht bewaren.
5. Dek de mosselen af.
6. Zeef het vocht en laat tot de helft inkoken.
7. Snipper de sjalot. Schil de appel en snijd in fijne blokjes (brunoise). Fruit de helft van de sjalot en de helft van de appelblokjes in een beetje boter.

8. Voeg hier de curry bij en blus af met het ingekookte mosselvocht en de kokosmelk. Laat weer tot de helft inkoken en zeef de saus. Breng op smaak met peper en zout en een beetje limoensap.
9. Ontvel en ontpit de tomaat en snijd er kleine blokjes van. Doe de tomaat en de rest van de appel en sjalot bij de saus.
10. Snijd de koriander fijn.
11. **Kip-pindaballetje.** Meng de geraspte palmsuiker en de vissaus en voeg het kipgehakt, gehakte pinda's, broodkruim, currypasta, limoensap, chilisaus, 2 el gehakte koriander, zeer fijngesneden djerook peroetblaadjes toe. Meng alles goed en draai er 14 ballen van.
12. Bak de balletjes in de arachideolie goudbruin en gaar. Pas op dat je de olie niet te heet maakt want dan verbranden de ballen voordat ze gaar zijn.
13. Knip 14 vierkantjes uit het bananenblad.
14. Maak de mosselen verder open en breek er 1 schelpkant af, houd warm in de warmhoudkast. Leg de schelpen vlak voor uitserveren op een schaal.

Presentatie:

1. Neem de langwerpige bordjes en frommel daar een beetje aluminiumfolie op zodat de mosselschelpjes recht blijven staan.
2. Schep de saus over de schelpen en plaats 2 schelpen op een bordje. Garneer met wat fijngesneden koriander.
3. Leg een stukje bananenblad op het bordje en leg daar een kipgehaktballetje op, steek er een cocktailprikker in en druppel er wat chilisaus naast.

Op de huid gebakken zalm met couscous, tomatensalsa en saus van flespompoeen

14 personen

Ingrediënten:

14	st	zalmfilet met huid van 80 gr.
1	st	flespompoeen
2	dl	visbouillon (poeder)
1	mp	kaneelpoeder
20	gr	suiker
		Peper/zout
75	gr	suiker
1½	el	tomatensaus
1½	el	gembersiroop
6	st	grote roma tomaten
1½	st	rode ui (of 1 grote)
		Cayenne peper/zout
2	st	courgette
500	gr	spinazie
		Olijfolie.
		Balsamicostroop/siroop
		Arachide olie
½	dl	olijfolie
375	gr	couscous
		Rasp van 1 grote sinaasappel
		Rasp van 1 limoen
2	tn	knoflook (gesnipperd)
1	tl	kummel
1	st	steranijs
½	tl	gemalen kardemom
¾	tl	kaneelpoeder
¾	l	visbouillon
		Peper/zout



Bereiding:

1. **Saus.** Schil de flespompoeen, snijd hem in de lengte door en verwijder het zaad. Snijd de pompoen in kleine stukjes en breng aan de kook met de visbouillon, kaneel, suiker en peper en zout.
2. Wanneer de pompoen goed gaar is, het geheel pureren met de staafmixer en dan door een zeef wrijven zodat een mooie gladde saus ontstaat.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. **Tomatensalsa.** Doe de suiker, tomatensaus en gembersiroop in een sauspan en breng aan de kook. Voeg de in blokjes gesneden tomaat (zaad verwijderd) en de gesnipperde ui, beetje zout, toe. Blijf roeren tot een jamachtige structuur ontstaat.
5. Laat afkoelen.
6. Snijd met de kaasschaaf of de snijmachine dunne plakken van de courgettes. Gooi het binnenste met het zaad weg. Snijd de plakken in dunne spaghetti'slierten. Besprenkel met olijfolie en peper en zout.
7. Was de spinazie en sla droog in de slacentrifuge.
8. **Couscous.** Verhit de olijfolie in een pan. Voeg alle ingrediënten behalve de visbouillon toe. Laat het geheel even aanzetten en blus af met de visbouillon. Breng het aan de kook en

zet dan de pan van het vuur en laat nog 10 minuten staan. (deksel dicht laten) Houd warm.

9. Wok de spinazie in een beetje arachide olie. Breng op smaak met peper en zout en houd warm.
10. Bak de zalmfilets op de huid in wat arachide olie. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

1. Plaats op ieder bord aan de linkerkant, een ring en vul die op met de couscous.
2. Leg op de couscous een beetje spinazie.
3. Leg de zalm schuin op de spinazie en het bord.
4. Schep een beetje tomatensalsa aan de rechterkant van het bord tegen het andere uiteinde van de zalm.
5. Draai de courgetteslierten op een vork zoals spaghetti en leg die naast de tomatensalsa.
6. Schep een flinke lepel warme pompoensaus op de linkerkant van het bord en druppel daar drie druppels balsamicosiroop in.

Yoghurt-preisoep

14 personen

Ingrediënten:

50 gr	boter
2 st	middelgrote prei
1½ tl	Turkse paprikavlokken
1 kl	gedroogde munt
1 st	ei
1 el	bloem
5 dl	Griekse yoghurt
7½ dl	kippenbouillon
75 gr	boter
	olijfolie, peper, zeezout



Bereiding:

1. Snijd de prei 2x in de lengte door en snijd in dunne plakjes. (het dikke donkergroene deel niet gebruiken).
2. Doe boter en olie in een pan met dikke bodem en voeg de prei toe als de boter begint te schuimen.
3. Voeg na 10 minuten de paprikavlokken en de munt toe. Laat het geheel 20 à 30 minuten zacht stoven tot de prei gaar en zoet is.
4. Klop in een kom het ei en de bloem tot een gladde massa en roer er dan de yoghurt door. Voeg nu de bouillon toe en roer alles goed door en giet het over de gestoofde prei.
5. Laat de soep voorzichtig warmen maar laat hem niet meer koken. Breng op smaak met peper en zout.
6. **Bruine boter.** Smelt 75 gr boter in een steelpan en laat goudbruin kleuren. Giet de bruine boter voorzichtig in een schaalje en zorg dat de donkere deeltjes in de pan blijven.

Presentatie:

1. Neem de amusesoepkopjes en doe daar de soep in.
2. Druppel enkele druppels bruine boter met behulp van een pipetje op de soep.

Tajine van lamsvlees met honing en amandelen Marokkaans brood en hummus

14 personen

Ingrediënten:

Tajine

2	kg	lamsvlees (van de nek of schouder)
1	tl	gemberpoeder
1	tl	zwarte peper
1	el	ras el hanout
¼	tl	saffraandraadjes
1¼	dl	water
2	st	uien
2	tn	knoflook
2	st	kaneelpijpjes
300	gr	rozijnen (ongezwaveld)
125	gr	amandelen (wit)
250	gr	honing (bloemenhoning)
1½	tl	kaneelpoeder
100	gr	boter
		Peper en zout

Brood

600	gr	bloem
2	tl	venkelzaad
11	gr	gedroogde gist (1 zakje)
1	kl	honing
5	dl	melk
30	gr	eigeel
1	el	melk
5	gr	zout
		Olijfolie

Hummus

1	blik	kikkererwten (400-450 gr)
75	gr	tahin (sesampasta)
2	tn	knoflook
1	st	citroen
		Zeezout, cayennepeper

Takjes koriander voor de garnering
olijfolie



Bereiding:

1. **Tajine.** Meng gemberpoeder, peper, ras el hanout, saffraan, en het water. Wrijf met de helft van deze massa het in blokken gesneden vlees in.
2. Snipper de uien en de knoflook.
3. Braad het vlees in gedeelten aan zodat het goed kan bruinen. Doe al het aangebraden vlees in een grote stoofpan (met glazen deksel). Voeg ui, knoflook, en kaneelpijpjes toe. Giet er kokend water bij zodat het vlees net niet onder staat. Breng aan de kook. Wanneer het vlees aan de kook is, de stoofpan op de doorkookplaat zetten. Het geheel moet niet

- hard koken maar heel zachtjes pruttelen. Zet het schuifje van de deksel open zodat het vocht kan ontsnappen.
4. Meng de rozijnen met de rest van de kruidenpasta en giet er een beetje kokend water over. Laat 1 uur trekken.
 5. Voeg de rozijnen met het vocht, de amandelen, honing en gemalen kaneel bij het vlees voegen. Laat nog verder stoven en laat zoveel mogelijk vocht verdampen. Pas op voor aanbranden. Op het eind moet je bijna geen vocht meer overhebben.
 6. **Brood.** Meng bloem, venkelzaad en zout. Voeg de gist samen met de honing aan de bloem toe.
 7. Dan beetje bij beetje de lauwe melk toevoegen onder voortdurend kneden. (met de hand of met de deeghaak in de kitchen-aid. Het deeg moet mooi samenhangen en niet te nat of te korrelig zijn. Het kan zijn dat niet alle melk nodig is. Hoe langer je kneedt hoe mooier de structuur van het deeg wordt.
 8. Laat het deeg 1 uur op een met bloem bestoven ondergrond op een warme plek en afgedekt met huishoudfolie, rusten. Het deeg moet 1x in volume toenemen. Als de warmhoudkast niet te hoog staat kun je het deeg daar ook in late rijzen. (max 40 à 50 graden)
 9. Verdeel het deeg in 7 stukken en rol daar ballen van.
 10. Bestuif het werkblad ruim met bloem en rol iedere bal uit tot een plak van 1,5 cm dik en een diameter van 12 à 15 cm.
 11. Leg de broden op een bakmat en die weer op een bakplaat. Prik iedere brood 12 x met je wijsvinger in zodat er overal putjes zitten.
 12. Meng 1 el melk met het eigeel en bestrijk daar de broden mee.
 13. Bak de broden in een voorverwarmde oven van 210 graden in 15 à 20 minuten gaar.
 14. **Hummus.** pureer de uitgelekte kikkererwten en voeg de tahin, de geperste knoflook en 4 el citroensap toe. Meng goed. Breng op smaak met zeezout en cayennepeper. Wanneer de hummus te dik is kun je een scheutje water en/of olijfolie toevoegen.

Presentatie:

1. Doe het vlees in een kleine ring en zet links op het bord.
2. Snijd het brood en leg een stukje op het bord.
3. Doe de hummus in een porseleinen steelpannetje, druppel er wat olijfolie op en zet rechts op het bord. Leg er een blaadje koriander op.

Semifreddo met koude zabaione

14 personen

Ingrediënten:

semifreddo

- 150 gr gesuikerde amandelen
- 14 st gesuikerde amandelen voor decoratie
- 6 dl room
- 60 gr eiwit
- 60 gr eigeel
- 100 gr poedersuiker
- 2 el marsala

Zabaione

- 180gr eierdooier
- 3 el witte basterdsuiker
- ¼ dl marsala
- 2½ dl slagroom
- 15 gr vanillesuiker

stroopje

- 2 dl amaretto
- 50 gr suiker
- ½ dl sterke espresso



14 ringen en 14 plasticstrookjes om de ringen te bekleden, 1 kidde met 2 patronen

Bereiding:

1. **Semifreddo.** Maal de amandelen fijn in de keukenmachine
2. Klop de slagroom lobbij, klop het eigeel met 1/3 van de poedersuiker schuimig.
3. Sla de eiwitten stijf met de rest van de poedersuiker.
4. Schep de schuimige eierdooiers voorzichtig door de slagroom en roer daar de stijf geslagen eiwitten met de marsala en de vermalen amandelen doorheen.
5. Bekleed de ringen met de plastic strookjes en plaats op een dienblad dat met huishoudfolie bekleet is.
6. Vul de ringen met de massa, druk het geheel aan en strijk glad af. (wanneer je massa niet stijf genoeg is voor de ringen gebruik dan de siliconen muffinvormpjes)
7. Plaats het geheel 15 minuten in de snelvriezer en bewaar daarna de in vriezer.
8. **Zabaione.** Klop de eierdooiers met de suiker au bain Marie. Voeg de marsala toe als de massa nog lauw is. Klop door tot dat de zabaione indikt. Laat daarna afkoelen.
9. Klop de slagroom stijf. En spatel dit door de afgekoelde zabaione.
10. Zeef het geheel en doe een halve liter van de massa in de Kidde, Draai de 2 patronen er één voor één in en schud tussendoor een paar keer krachtig en zet de kidde koud weg.
11. **Stroopje.** Kook de amaretto, de espresso en de suiker tot een stroopje en laat afkoelen en doe in een plastic spuitflesje.

Presentatie:

1. Plaats op ieder bordje een semifreddo en laat het een beetje op temperatuur komen zodat het ijs niet te hard is.
2. Leg op iedere semifreddo een gesuikerde amandel
3. Spuit de koude zabaione in een glaasje en zet naast de semifreddo.
4. Trek een streepje met de amarettostroop.