



Voorgerecht

Sashimi van tonijn met lapsang souchon-crunch

1 ei
1 el suiker
2 el lapsang thee
½ tl zout
250 g gezouten noten
400 gr verse tonijn
2 el sesamolie
1 cm verse gember (geschild en fijn geraspt)
2 el sushi azijn
50 ml sojasaus
1 tl rasp van sinaasappel

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Splits het ei en klop het eiwit luchtig met de suiker, zout en de thee.

Hak de noten grof en meng door het eiwit mengsel.

Schep mop de bakplaat en bak ca. 10 minuten tot dat het droog is. Schep halverwege de massa om.

Laat de nootjes afkoelen.

Bestrijk de tonijn met sesamolie en bak de tonijn ca. 20 tellen aan iedere kant rondom bruin.

Laat afkoelen en snijd in dunnen plakjes.

Meng de gember, sushi azijn, sojasaus en de sinaasappel en serveer samen met de noten bij de tonijn.



tussengerecht

Paté

Ingrediënten

500 gram doorregen speklappen
3 appels
2 uien
10 gram rozemarijntakjes
2 blaadjes laurier
350 gram kippenlevertjes
350 gram kipfilet
10 gram (kleur) zout
1 theelepel Chinese 5 kruidenpoeder
3 eieren
150 gram katenspek, gesneden

Kooktijd

120 minuten

Bereiding

Snij de speklappen in stukken van 5 cm. Verdeel de appel met klokhuis en al in parten. Verhit spek, appel, uien, rozemarijn en witte wijn op laag vuur in een pan die goed kan worden afgesloten met een deksel*. Laat het spek zich in ± 30 minuten 'volzuigen' met de aroma's van appel, rozemarijn, ui en wijn.

Haal de stukken spek uit de pan en laat ze uitlekken op een zeef.

Snij de stukken kipfilet grof en maal ze kort in de keukenmachine. Ze mogen nog wel wat Doe de lever in een keukenmachine en draai in een paar minuten tot een zeer fijne dunne pasta. Het moet een vloeistof worden waarop luchtbelletjes te zien zijn als de machine stopt.

Doe het levermengsel over in een ruime kom en meng er de kippendijen, zout, kruiden en eieren Pas een stuk bakpapier af, groot genoeg om de zij-, onder- en bovenkant van een terrinevorm te bekleden. Leg het stuk plat op een werktafel en bekleed het compleet met plakjes katenspek. Doe het papier met het spek terug in de vorm en houd het spek aan de binnenzijde. Laat de uiteinden over de rand van de vorm hangen om de paté mee af te sluiten.

Doe het patémengsel in de vorm en druk het goed aan. Sluit de paté af met het overhangende spek en de aluminiumfolie. Plaats de vorm in een bak met heet water uit de kraan. Vul de bak tot de vorm voor ½ onder water staat.

Plaats de waterbak met patévorm in een voorverwarmde oven van 150 °C. Plaats een rooster vlak boven de paté en hang hier de kerntemperatuurmeter overheen tot de punt in het midden van de paté zit. Gaar de paté tot een kerntemperatuur van 68 °C, in ± 90 minuten.

Haal de paté uit de oven en zet de paté onder druk met de deksel. Laat het vocht weglopen. Laat de paté in de vorm afkoelen. Best is om de paté een dag of twee te laten staan voor het serveren. Stort

Senses by Angie

de paté op een plank. Gebruik het bakpapier eventueel om de paté te lossen. Snijd in plakken en serveer met een salade.

Alternatief voor een terrinevorm met drukdeksel: Een paté kun je ook bakken in een cake of broodvorm. Om de paté na het bakken onder druk te zetten kun je bijvoorbeeld een melkpak gebruiken of een andere cakevorm gevuld met water die je bovenop het aluminiumfolie plaatst. Doel van het onder druk zetten is dat je paté een mooie compacte en stevige textuur krijgt.

-Vet en olie zijn ideale dragers voor aroma-moleculen. Daarom garen we het spek met de appel, ui en laurier zodat het spek (grotendeels vet) de aroma's kan absorberen. Je kunt dit met alle in vet oplosbare aromaten toepassen.

-Door het zeer fijn cutteren van de lever komen er een boel eiwitten vrij. Deze geven binding aan de paté.

-Een paté mag niet te heet worden. Bij 68 °C is het vlees gaar, maar verliest het nog niet veel vocht. Als je een paté verhit tot bijvoorbeeld 100 °C, dan wordt het een soort gummibal, omdat de paté compleet in elkaar krimpt.

Hoofdgerecht



Dorada in zoutkorst gegaard

6 dorades
zout
versgemalen peper
1 citroen
4 blaadjes salie
4 takjes tijm
5 eieren
2 kg grof zeezout

Zeebaars in zout

Verwarm de oven voor op 200 °C. Droog de binnenwand van de zeebaars met keukenpapier en bestrooi met zout en peper. Snijd de citroen in plakjes. Verdeel de kruiden en citroen over de binnenwand. Leg bakpapier op een bakplaat. Splits de eieren en kluts het eiwit. Meng de eiwitten met het grove zout en maak een laagje van circa 1 centimeter op bakpapier. Zet de vis erop en bekleed de vis met de rest van het zout. Bak circa 30 minuten in de oven.

Sla met de achterkant van je mes of een kleine hamer de zoutkorst los. Serveer de groente en tartaarsaus apart.

Couscous met gerilde groenten en feta

Senses by Angie

300 gram couscous
flinke snuf zout
1 el gemalen komijn
1 el gemalen koriander
1 el paprikapoeder
1 el kerrie
handje rozijnen
bosje munt, fijngesneden
sap van 1 citroen
200 gram feta, verkruimeld
200 gram kikkererwten uit blik
kokend water
Trosje kerstomaten, gehalveerd
1 grote rode ui, in parten gesneden
1 kleine rode paprika, in repen gesneden
1 kleine gele paprika, in repen gesneden
1 kleine aubergine, in blokjes gesneden
Olijfolie
Zout
Bereiding

Doe de couscous in een grote kom. Voeg de komijn-, koriander-, paprika- en kerriepoeder, rozijnen, 2 el olijfolie en een flinke snuf zout toe. Giet er vervolgens kokend water bij totdat de couscous net onder water staat. Roer even door de couscous en laat deze ongeveer 10 minuten staan. Na 10 minuten schep je de couscous om met een vork. Proef even, als de couscous nog iets te hard is kan je er wat extra kokend water bij doen, maar het moet niet te 'pappig' worden. Laat de couscous afkoelen en zet vervolgens in de koelkast

Maak de gegrilde groenten: grill voorverwarmen op hoogste stand. De groenten over de bakplaat verdelen. Olijfolie erover sprenkelen en met zout bestrooien. Bakplaat onder hete grill schuiven en groenten in ongeveer 6-8 minuten mooi bruin roosteren, halverwege even omscheppen. Laat de groenten afkoelen en zet deze ongeveer een half uur in de koelkast

Meng vervolgens de couscous met de gegrilde groenten. Voeg de feta, munt, kikkererwten en het citroensap toe. Breng op smaak met zout en flink wat olijfolie.

Paprikachutney

Senses by Angie

3 rode paprika's
1 rode ui
olijfolie
1 tl kaneelpoeder
2 el rozijnen
1 takje rozemarijn
150 ml witte wijnazijn
150 g suiker

Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in blokjes. Pel en snipper de ui. Verhit een scheutje olie in een pan met diepe bodem en fruit de ui circa 2 minuten. Voeg de paprika's toe en bak circa 3 minuten mee. Voeg kaneelpoeder, rozijnen, rozemarijn, witte wijnazijn en de suiker toe. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Breng vervolgens aan de kook. Laat circa 20 minuten inkoken. Bewaar in een weckpot zodra de paprikachutney is afgekoeld.

Nagerecht



Marokkaanse yoghurt kokoscake

Ingrediënten:

500 gram griesmeel
3 eieren
325 gram suiker
325 ml zonnebloemolie
half liter volle yoghurt
1 zakje vanillepoeder
4 a 5 eetlepels abrikozenjam
1 theelepel oranjebloesemwater
wat gemalen kokos

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Vet de schaal goed in met wat boter of zonnebloemolie en strooi er wat griesmeel of bloem in. Je kunt uiteraard ook gebruik maken van bakpapier.

Klop de eieren samen met de suiker luchtig en voeg als laatste de olie toe.

Doe vervolgens de volle yoghurt erbij, en meng dit geheel goed met de mixer. Voeg dan de vanillesuiker en de 500 gram griesmeel erbij. Meng dit geheel lekker luchtig en doe dan als laatste het bakpoeder erbij.

Giet het deegmengsel in het bakblik. Bak de cake ongeveer 60 minuten op 180 graden in de oven totdat deze mooi goudbruin van kleur is.

Verwarm de abrikozen jam in een pannetje. Op een laag vuurtje laat je de abrikozenjam vloeibaar worden en voeg je er een theelepel oranjebloesem bij. Het abrikozenmengsel giet je over de griesmeelcake heen, meteen als je deze uit de oven haalt, want dan absorbeert de cake de vloeistof goed op. Strooi er nu wat gemalen kokos overheen.

Gekonfijte mango met mousse van ricotta

Senses by Angie

2 mango's in blokjes gesneden
300 gr ricotta
70 gr suiker
15 gr acaciahoning
geraspte schil van 1 sinaasappel

suikersiroop:
600 ml water
300 gr suiker
2 steranijs
1 partje citroen

Kook voor de suikersiroop het water, de suiker, de steranijs en het partje citroen gedurende 15 min.
Pocheer de mangoblokjes in de lauwe suikersiroop en laat enkele uren rusten.
Meng de suiker, de honing en de geraspte sinaasappel met de ricotta en zet dat mengsel één uur in de koelkast.
Serveer de mango's in glaasjes met daarover de ricotta mousse.