

FIJNE TARTAAR VAN DE ZIJLENDE

INGREDIËNTEN (3 personen)

300 gr.	zijlende
2	sjalotjes
100 gr.	geitenkaas
scheut	room
50 gr.	suiker
100 gr.	veldsla
50 gr.	pijnboompitten
1 1/2dl.	rode port
bieslook	
peper en zout	

Bereiding:

1. Vlees kort in de keukenmachine hakken
2. Fijn gesnipperd uitje rauw door de zijlende mengen en kruiden
3. Room met garner door geitenkaas roeren
4. Suiker karameliseren
5. Rode port en meloesuitjes toevoegen en op zacht vuur laten garen totdat de port en het vocht verdampt is
6. Pijnboompitten roosteren

Presentatie:

Serveer uit

HARDER MET KROKANTE HUID

INGREDIËNTEN: (3 personen)

harder

1	gourgette
3 stengels	bleekselderij
2	vleestomaten
250gr.	spinazie
3	sjalotjes
1 dl.	witte wijn
3	aardappels
3dl.	runderfond
Room	
15	venusschelpen
olijfolie	
bieslook	geknoopt
kruiden	
roomboter	

Bereiding:

Harder;

1. Schoonmaken en fileren en kruislinks insnijden.
2. Bestrooi de harder met zout en peper en bak ze in een pan met anti-aanbaklaag met olijfolie op de velzijde snel krokant.
3. Haal de pan van het vuur, draai de vis om en laat de harder ong. 4 minuten doortrekken. (afhankelijk van de dikte)
4. Leg onder een stukje van het vel het groentenmengsel.

Groenten;

1. Zweet de sjalotjes aan in de wok, voeg de spinazie erbij .
2. Bleekselderij en de gourgette en ui brunoise snijden.
3. Sjalotje met roomboter licht aanbakken,gourgette en bleekselderij erbij, afblussen met witte wijn en room toevoegen.
4. Tomaten plisseren, in blokjes snijden en op het laatst toevoegen aan het groentenmengsel .

Aardappels;

1. Aardappels schillen
2. Runderfond aan de aardappels toevoegen en bijna gaar koken.
3. Laten afkoelen in stukjes snijden.
4. Bakken in olijfolie

Venusschelpen;

1. Was de venusschelpen en gooi de gebroken en open schelpen weg
2. Verhit de olie op matig vuur en schut de schelpen erdoor en bak ze tot ze gaar zijn.
3. Blus af met witte wijn en strooi de fijn geknipte peterselie erdoor.

Presentatie;

Serveer uit

ZABAIONE MET GEKARAMELISEERDE APPEL

Ingrediënten(3 personen)

6	eidooiers
3	appels
50gr.	Suiker
1	merg van vanillestokje
Scheutje	balsamico-azijn
21/2 dl.	slagroom
1dl.	witte wijn
Citroen	

Bladerdeegstengels;

11/2	plakje bladerdeeg
2eetl.	Suiker
1	ei

Bereiding;

Zabaione,

1. Klop de eidooiers en de suiker Au bain Marie en voeg merg van vanillestokje toe.
2. Doe een scheutje balsamico-azijn erbij en klop nog eens ong. 5 minuten, tot het wat ingedikt is
3. Klop de slagroom stijf en klop het mengsel er voorzichtig door.

Gekarameliseerde appel,

1. Was en schil de appel en snijdt de appel in blokjes.
2. Bestrijk de appel met citroen tegen verkleuring.
3. Karameliseer de suiker en voeg de blokjes appel toe en blus af met witte wijn en laat afkoelen.

Bladerdeegstengels,

1. Rol de bladerdeeg uit en vorm de stengel
2. Bestrijk de stengel met ei en suiker
3. Bak de stengel in de oven mooi licht bruin op 180 gr. ong. 15 minuten

Presentatie;

Serveer uit