CCI BEVEREN

—

CCI BEVEREN

–

42 JAAR KOOKPLEZIER

STICHTENDE LEDEN

EYCKEN HILAIRE

DE COCK MARCEL
DIERICX FRANCOIS
BEELDENS EDMOND
DE VROME WILLY
ANNEMANS KOEN
VAN DIJCK ROGER

CCI BEVEREN

–

BESTUUR

VOORZITTER HILAIRE EYCKEN

ONDERVOORZITTER MARCEL DE COCK

SCHATBEWAARDER FRANCOIS DIERICKX

SECRETARIS KOEN ANNEMANS

CERCLE CULINAIRE INTERNATIONAL BEVEREN

1. **De C.C.I. BEVEREN is een vereniging van mannelijke, niet professionele liefhebbers van de kookkunst, die zich verenigen om hun hobby gezamenlijk te kunnen uitoefenen.**
2. **Indien een lid niet aanwezig is op een de bijeenkomsten, worden volgende maatregelen getroffen:**

Wanneer hij afwezig is zonder de voorzitter verwittigd te hebben, wordt hij beboet met 5. €.
Wanneer hij de voorzitter verwittigd heeft, meer dan 48 uur voor de aanvang van de betreffende bijeenkomst, wordt hij beboet met 2,50. €.

3. Afwezige leden worden in beide gevallen geacht hun deel te betalen in de kosten die bij deze vergadering voor de aankoop van materialen gedaan zijn.
   Indien een lid te laat komt op de vergadering wordt hij beboet met een bedrag van 1,50. €..
   De opgelegde boeten worden door de schatbewaarder geïnd.
4. Het bestuur bestaande uit voorzitter, ondervoorzitter, secretaris en schatbewaarder wordt verkozen om de twee jaar op de vergadering van september (onpare jaren.)Zij kunnen slechts verkozen worden uit de leden die bij de voorzitter hun kandidatuur hebben gesteld. De verkiezing moet gebeuren bij geheime stemming en het nieuwe bestuurslid moet de ¾ meerderheid behalen.
5. Kandidaat leden dienen door één van de leden voorgesteld te worden. Het kandidaat lid dient de drie volgende vergaderingen op proef aanwezig te zijn. De vierde vergadering kan hij worden aangenomen, wanneer hij bij geheime stemming de eenparigheid van stemmen bekomt. Desgevallend neen - stemmers dienen hun houding bij de voorzitter te motiveren. Bij de beoordeling moet voor ieder lid de menselijke omgang met de kandidaat en de goodwill om mee te werken doorslaggevend zijn.
6. De leden worden ingedeeld in een aantal ploegen, die op hun beurt ressorteren onder een niet vaste ploegleder.

Elke ploeg is verantwoordelijk voor een bepaald deel van de maaltijd. ((voorgerecht, hoofdschotel, soep enzovoort…)
De ploegleider neemt een week voor de vergadering de nodige schikkingen, samen met de andere leden van zijn ploeg voor het welslagen van de opgelegde taak. Hij neemt 48 uur voor de vergadering contact op met de voorzitter om het aantal afwezigen en genodigden te kennen ten einde nutteloze aankopen te vermijden. Iedere ploeg bezorgt bij het begin van de vergadering het recept van wat door de ploeg wordt klaargemaakt aan de secretaris. Vrouwelijke genodigden kunnen niet voorgesteld worden, tenzij het een lesgeefster betreft.

7. Elk lid dat drie maand na elkaar ont verontschuldigd afwezig is, wordt automatisch beschouwd als ontslagnemend.
vHet bestuur heeft het recht eender welk lid uit te sluiten dat gedurende verschillende vergaderingen tegen de geest van de club heeft gehandeld. Nochtans dient dit lid reeds een persoonlijke vermaning te hebben gekregen van de voorzitter, tenminste één vergadering voordien.
Eveneens wordt door de schatbewaarder een boete opgelegd van 1,50. €. aan alle leden die hun kookbroeders niet aanspreken met hun voornaam.
8. Er wordt een maandelijks lidgeld voorzien van 35. €. Het lidgeld wordt gebruikt voor de opvang van desgevallend aankopen, die door de club dan pas kunnen uitgevoerd worden, wanneer deze door de leden met ¾ meerderheid goedgekeurd zijn.
9. De onkosten die door de ploegleiders gemaakt worden voor de bereiding van de maaltijden, worden samengevoegd en maandelijks verdeeld over de ingeschreven leden.

10. Een door de club voorgeschreven kledij moet bij het werk gedragen worden en moet voor elke volgende vergadering terug in zindelijke toestand gebracht worden.
11. Gedurende de maandelijkse vergaderingen is het aan de leden ook verboden te roken, gedurende het bereiden der maaltijden.
12. Het is aan de leden verboden rechtstreeks of onrechtstreeks in concurrentie te treden met horecabedrijven als vereniging, behalve voor hun eigen leden in de meest restrictieve zin.
13. Het eerste jaar tot september 1980 wordt het ledenaantal beperkt tot 9 leden, met in de volgende jaren een maximum aangroei van 3 leden per jaar. Wegvallende leden kunnen evenwel ten allen tijde vervangen worden. Beperking van leden aangroei in functie van tijd kan de eenduidigheid van de clubgeest alleen ten goede komen.
14. Gans dit reglement is waardeloos wanneer alle leden vrijwillig en in een eensgezinde, gezonde geest, hun best doen om samen te werken.

BEVEREN – Waas, 8 oktober 1978.

CCI BEVEREN

—

1. VOORBLAD
2. LEDEN EN BESTUUR
3. REGLEMENT
4. REGLEMENT
5. REGLEMENT
6. HAPJES
7. HAPJES EN SOEPEN
8. SOEPEN VOORGERECHTEN
9. VOORGERECHTEN
10. VOORGERECHTEN EN HOOFDGERECHTEN
11. HOOFDGERECHTEN
12. HOOFDGERECHTEN
13. HOOFGERECHTEH
14. HOOFDGERECHTEN DESSERTEN
15. DESSERTEN
16. DESSERTEN - SAUSEN
17. SAUSEN - FOND

HAPJES

18. BELLE DE FONTENAY AARDAPPELTJES
19. BLOEMKOOLTJES MET MOSTERDZAAD
20. BRUSCETTA MET MOZARELLA EN TOMATEN
21. CAPPUCCINO VAN SOEP MET CACAO EN
22. KORIANDER
23. CAPPUCCINO VAN SOEP MET CACAO EN

CCI BEVEREN

–

24. KORIANDER
25. CHAMPAGNE MET OESTERS
26. CHAMPIGNONS MET BOURSIN EN SPEK
27. CHAMPIGNONS MET PIJNBOOMPITJES EN PAPRIKA
28. CHAMPIGNONS MET ROMIGE VULLING
29. CREME BRULEE MET GEKONFIJTE TOMATEN
30. DADELS GEVULD MET CHORIZO
31. EEN BOOTJE WITLOOF MET ANSJOVIS EN
32. KWARTEL.
33. EENDENBORST MET MANGO
34. EENDENLEVER MET ZWARTE TRUFFEL
35. EENDENMOUSSE VAN UPIGNAC OP WIJZE IRIS
36. KOFFIE
37. EI MET KAVIAAR
38. ESPUMA VAN GEROOKTE ZALM
39. GEBAKKEN ZALM MET LAUWE VINAIGRETTE
40. GEGRILDE JAKOBSSCHELPEN OP
41. WITLOOFBLAADJES
42. GEKOOK EI ZONDER SCHELP
43. GELEI VAN TOMAAT MET PESTO
44. HAPJE VAN ST. JACOBSVRUCHTEN KORAAL
45. HAPJE VAN ST. JACOBSVRUCHTEN KORAAL
46. JAKOBSSCHELPEN MET LENTE UITJES EN KAVIAAR
47. KOUDE OESTERS MET KAVIAAR
48. KRABSCHUITJE
49. KWARTELEITJES OP EEN BEDJE VAN KRULSLA
50. LEPELTJE MET PALING EN GORGONZOL
51. MINILOEMPIA'S
52. MOSSELEN MET AVOCADO EN TOMAAT
53. OESTERS HAPJE MET SCAMPI'S EN BRUIN LEFFE
54. OESTERS MET LIMOENSORBET
55. OESTERS OP FLORENTIJNSE WIJZE

CCI BEVEREN

56. OP COCKTAIL STICKS GEDROOGDE TOMATEN EN
57. KRUIDEN
58. OP LEPEL, ESCARGOTS MET KERVEL EN LOOK
59. ORGELPIJPJES MET KAVIAAR
60. PANNENKOEK MET FRISSE ROULADE
61. PARFAIT MET GEDROOGDE TOMAAT MET
62. FORELLENGEHAKt
63. PARFAIT MET GEDROOGDE TOMAAT MET
64. FORELLENGEHAKT
65. PRALINE VAN EENDEL EVER BLOK
66. PRALINE VAN GEROOKTE FOREL
67. SAVOYARD
68. SCAMPI IN TOMAAT EN LOOKSAUSJE
69. SCAMPI'S IN BRIKDEEG
70. SCAMPI'S IN KOKOS
71. SJALOT MET KLAFS RAGOUT MET GANZENLEVER
72. TAPENADE VAN ZONGEDROOGDE TOMATEN
73. VERRASSINGS EIEREN MET KAVIAR
74. VITELLO TONNATO ESPUM
75. WARME KIPPELEVERPAT
76. ZALMROLLETJES

SOEPEN

77. AMANDELSOEP
78. ASPERGE ROOMS0EP
79. CHAMPIGNON CREMSOEP
80. CONSOMMÉ VAN DUIF
81. CONSOMMÉ VAN DUIF
82. CONSOMMÉ VAN FAZANT
83. CONSOMMÉ VAN FAZANT

CCI BEVEREN

84. EEN NOMADISCH MELKSOEPJE
85. EXOTISCHE SOEP
86. FRUITSOEPJE ANTOON
87. GARNALEN CRÈME SOEP MET CHAMPIONS
88. GAZPACHO MET GRIJZE GARNALEN
89. HELDERE KREEFTENSOEP
90. KASTANJESOEPJE MET FAZANT
91. KERRIE WORTELSOEP MET APPEL
92. KIPPENSOEP MET SOYA SCHEUTEN EN
93. CHAMPIGNONS
94. KOMKOMMERSOEP
95. KREEFTENSOEP
96. LOOKSOEP MET ESCARGOTS
97. OSSENSTAARTSOEP
98. ROMIGE AJUINSOEP
99. SOEP VAN PASTINAAK MET DUIF
100. TOMATEN CRÈMESOEP
101. UIENSOEP MET BLAUWE SCHIMMELKAAS
102. VERMOUTSOEP MET SNIT – JAKOBSCHELPEN
103. VICHYSSOISE
104. VISSOEP MET BROCCOLI
105. VLAAMSE AJUIN SOEP
106. WITLOOFSOEP
107. ZUID FRANSE VISSOEP BOUILLABAISSE
108. ZUID FRANSE VISSOEP BOUILLABAISSE

VOORGERECHTEN

109. ASPERGES MET ZALM
110. BROCCOLI FLAN MET KIKKERBILLEN
111. BUIDELTJE GEVULD MET ZALM EN PALING

CCI BEVEREN

112. CAPPUCCINO VAN OESTERS
113. CAPPUCCINO VAN SINT- JACOBSNOTEN
114. CREME BRULEE VAN GANZENLEVER MET KREEFT
115. CREME BRULEE VAN GANZENLEVER MET KREEF
116. COCKTAIL PRINS ALEXANDER
117. EEN KOUDE PASTEI VAN GEROOKTE ZALM EN
118. PALING
119. EEN TORENTJE VAN PEPERKOEK MET
120. EENDENPATÉ
121. ESCARGOTS A LA BOURGOGNE
122. GARNAALKROKETTEN
123. GEBAKKEN GEVULDE FOREL
124. GEBAKKEN LANGOUSTINES MET GEKONFIJT
125. WITLOOF
126. GEGRILDE EN GEVULDE INKTVISTUBESÖ MET
127. ANSJOVIS
128. GESMOORDE VARKENSWANG MET MOUSSE VAN
129. MANGO
130. INKTVIS IN EEN JASJE
131. KIPPERBILLETJES MET ROOMSAUS
132. KIPPERBILLETJES MET ROOMSAUS
133. KONINGINNEHAPJES
134. KONINGINNEHAPJES
135. KONINGINNEHAPJES MET KREEFT EN GARNAAL
136. KRABCOCKTAIL MET AVOCADO
137. KRABCOCKTAIL MET AVOCADO
138. KRABPASTEITJES
139. KWARTELFILETS MET ELIXIR D'ANVERS
140. MOSSELEN EN SCAMPI'S IN KOKOS
141. MOUSSE VAN GEROOKTE VIS
142. OESTERS GEGRATINEERD OP SPINAZIEBED
143. PASTEITJES MET ZEEVRUCHTEN

CCI BEVEREN

144. ROQUEFORT SLAKKEN
145. SALADE FOLLE
146. SALADE FOLLE
147. SALADE FOLLE
148. SALADE FOLLE
149. SALADE FOLLE
150. SALADE FOLLE
151. SALTIMBOCA VAN TONIJN MET SALIE
152. SALTIMBOCA VAN TONIJN MET SALIE
153. SCAMPI SAUS TARTAAR
154. SCAMPI TERMITOOR
155. SINT- JAKOBSSCHELPEN
156. OP EEN BEDJE VAN ZEEKRAAL
157. SPANS TORTILLA
158. TARTAAR VAN TONIJN KONINGSKRAB EN MANGO
159. TEMPURA VAN VIS
160. TERRINE VAN KONINGSKRAB
161. TERRINE VAN KONINGSKRAB
162. TIJGER GAMBA'S IN SAFFRAAN SAUS
163. TOAST MET CHAMPIGNONS DE PARIS
164. TOMAAT GARNAAL
165. TONG REEPJES IN EEN VERPAKKING VAN
166. BLADERDEEG
167. TONGROLLETJES MET BOSPADEN STOELEN
168. MOUSSE
169. WARM GEITENKAAS MET LENTESLA EN RABARBER
170. WARME OESTERS
171. WARME OESTERS
172. ZALMTARTAAR MET MIERIKSWORTELSAUS

CCI BEVEREN

—

HOOFGERECHTEN

173. AARDAPPELSOESJES
174. AARDAPPELEN SOUFLEE
175. BEURSJE VAN LANGOUSTINES EN COQUILLES
176. BEURSJE VAN LANGOUSTINES EN COQUILLES
177. BLINI'S MET KREEFT EN MOSTERDSAUS
178. BUIDELTJE GEVULD MET GEROOKTE ZALM EN
179. PALING
180. CAILLE AU JUS DE VIGNE
181. DAUPHINE AARDAPPELEN
182. DORADE FILETS MET ORANJESAUS
183. DORADE FILETS MET ORANJESAUS
184. DORADE IN ZOUTKORST
185. EEND MET SINAASAPPELS
186. EENDENBORST MET MANGO
187. FAZANT MET DRUIVEN
188. FAZANT MET SOEZEN
189. FAZANT MET SOEZEN
190. FILET PUR KAREL DE GROTE
191. FILET VAN IBERICO
192. FILET VAN IBERICO
193. FILETS VAN GEBAKKEN ROODBAARS
194. FILETS VAN GEBAKKEN ROODBAARS
195. FILET VAN KONIJNENRUG
196. FILET VAN KONIJNENRUG
197. FOREL AU BLEU
198. GEBAKKEN GEVULDE FOREL
199. GEBAKKEN KREEFT

CCI BEVEREN

200. GEBAKKEN LANGOUSTINES EN GANZENLEVER
201. GEBAKKEN LANGOUSTINES EN GANZENLEVER
202. GEMARINEERDE MAKREELFILET MET BLOEMKOOL
203. GEMARINEERDE VARKENSHAAS MET JAGERSSAUS
204. GEMARINEERDE VARKENSHAAS MET JAGERSSAUS
205. GEPOCHEERDE EN GEGRILDE KWARTELS
206. GEPOCHEERDE EN GEGRILDE KWARTELS
207. GEPOCHEERDE ROGVLEUGELS MET KAPPERTJES
208. GEPOCHEERDE TARBOT
209. GEPOCHEERDE ZALMFILETS
210. GRATIN DAUPHINOIS
211. GRIET MET DILLE
212. GRIET MET DILLE
213. GRIET OP SCHOTSE WIJZE
214. GRIET OP SCHOTSE WIJZE
215. HAASJE VAN KABELJAUW MET KREEFTENSAUS
216. HAASJE VAN KABELJAUW MET KREEFTENSAUS
217. HAWA IAANSE KIP
218. HAWAI AANSE KIP
219. HAZENPEPER “SAINT HUBERT”
220. HAZENPEPER “SAINT HUBERT”
221. HAZENRUG MET MOSTAARD MET PEPERTJES
222. HAZENRUG MET PEPERS
223. HAZENRUG MET VERSE VIJGEN EN FRAMBOZEN
224. HAMBURGER VAN KREEFT EN SINT –
225. JACOBSSCHEPEN
226. HERTEN ZADELFILET MET SPIRAALAARDAPPELEN
227. HERTEN ZADELFILET MET SPIRAALAARDAPPELEN
228. HERTENFILET MET GROENTEN KRANS
229. HERTENFILET MET GROENTEN KRANS
230. HERT MET SOEZENAARDAPPELEN
231. HERT MET SOEZENAARDAPPELEN

CCI BEVEREN

232. HERTENKROON MET APPELEN
233. HERTENNOOTJES ST.HUBERTUS
234. HOUTDUIFFILET MET GEROOKT SPEK
235. HUIS GEROOKTE ZALM MET 2 SAUZEN
236. HUIS GEROOKTE ZALM MET 2 SAUZEN
237. KABELJAUWNOOTJES MET CHAMPIGN
238. KABELJAUWNOOTJES MET CHAMPIGNONS
239. KABELJAUW MET PASTINAAK
240. KABELJAUW MET PASTINAAK
241. KALFSGEBRAAD IN KAMPER NOELIE SAUS
242. KALFSGEBRAAD IN KAMPER NOELIE SAUS
243. KALFSNIEREN IN KNOFLOOKSAUS
244. KALFSROLLADE MET RODE WIJNSAUS
245. KALFSZWEZERIKEN IN ROQUEFORTSAUS
246. KALFSZWEZERIKEN IN ROQUEFORTSAUS
247. KALKOENKUIKEN
248. KIP A L'ESTRAG ON
249. KONIJN MET BRUIN BIER
250. KONIJN MET BRUIN BIER
251. KONINGINNEHAPJES
252. KONINGINNEHAPJES
253. KONIJNENRUGGEN MET APPELEN
254. KONIJNENRUGGEN MET APPELEN
255. KONINGINNEHAPJES MET KREEFT EN GARNAAL
256. KREEFT A L'AMERICA
257. KREEFT A L'AMERICA
258. KREEFT IN EIGEN NAT
259. KREEFT IN EIGEN NAT
260. KREEFT MET APPELSINSAUS
261. KREEFT MET BLANKE BOTERSAUS
262. KREEFT MET KRUIDENBOTE
263. KREEFT MET SINT – JACOBSCHELPEN

CCI BEVEREN

264. KREEFT OP ZIJN BRETONS
265. KREEFT VAN DE VOORZITTER
266. KREEFT VAN DE VOORZITTER
267. LAMSBOUD
268. LAMSKROON MET AARDAPPELPUREE
269. LAMSKROON MET AARDAPPELPUREE
270. LAMSKROON MET AARDAPPELPUREE
271. LAMS KROON MET BOONTJES
272. LAMSKROON MET PUREE VAN WITLOOF
273. LAMSKROON MET PUREE VAN WITLOOF
274. LAMSKROON MET PUREE VAN WITLOOF
275. LAMS LEVER IN WIJNSAUS
276. LAMSBOUT MET HONING EN MOSTAARD
277. LAMSBOUT MET HONING EN MOSTAARD
278. LAMSFILET MET KRIELPATATJES
279. LAMSFILET MET TARTE TATIN
280. LAMSNOOTJES IN VIJGENSAUS
281. LAMSRUG MET GESTOOMDE GROENTEN
282. LANGZAAM GEGAARDE ZALM
283. LANGZAAM GEGAARDE ZALM
284. MAGRET BERNY
285. MILLEFEUILLE VAN VARKENSHAASJE
286. MOSSELEN à LA BORDELAIS
287. MOUSAKA
288. NAVARAIN VAN SCHAPENVLEES
289. NAVARAIN VAN SCHAPENVLEES
290. OSSENHAASTARTAAR MET KAVIAAR
291. OSSENTONG IN MADERASAUS
292. OSSENTONG IN MADERASAUS
293. OSSO BUCO
294. PALING IN GROEN
295. PALING MET ASPERGES

CCI BEVEREN

296. PALING MET KREEFTENSAUS EN CHAMPIGNONS
297. PALING MET KREEFTENSAUS EN CHAMPIGNONS
298. PARELHOEN MET WITTE DRUIVEN
299. PARELHOEN MET WITTE DRUIVEN
300. PROVENÇAALSE KABELJAUW
301. ROODBAARS FILET OP BEDJE VAN SEPIA PASTA
302. ROODBAARS VLOOTJES MET DRIE SAUSEN
303. ROODBAARS VLOOTJES MET DRIE SAUSEN
304. ROOSJES VAN LOTTE MET ORANJESAUS
305. ROOSJES VAN ZEEDUIVEL MET ORANJES
306. RUG VAN JONG KONIJN MET AARDAPPELKORSTJE
307. RUG VAN JONG KONIJN MET AARDAPPELKORSTJE
308. SCHAPENBOUT MET PROVENÇAALSE KRUIDEN
309. SCHAPENBOUT MET PROVENÇAALSE KRUIDEN
310. SEPIA IN BLADERDEEG
311. SEPIA IN BLADERDEE
312. STEAK STROGANOF
313. STEAK STROGANOF
314. STOOFPOTJE VAN HERT.
315. STOOFPOTJE VAN HERT
316. STOOFPOTJE VAN VERSCHILLENDE VIS
317. SUPRÈME DE VOLAILLE EN PAPILLOT
318. SUPRÈME DE VOLAILLE EN PAPILLOT
319. TAARTJE VAN KREEFT MET EENDENLEVER
320. TAARTJE VAN KREEFT MET EENDENLEVER
321. TARBOT IN BIESLOOKSAUS
322. TONGFILETS OP EEN SPINAZIEBED
323. TONGREEPJES MET ARTISJOKBODEMS
324. TONGREEPJES MET ARTISJOKBODEMS
325. TONG REEPJES MET HONNING
326. TONG ROLLETJES MET GEROOKTE ZALM EN
327. ASPERGE

CCI BEVEREN

328. TONGROLLETJES METGEROOKTE ZALM EN ASPERGE
329. TONGVLECHTJES MET PALING
330. TULBAND VAN VIS
331. TULBAND VAN VIS
332. VARKENSHAASJE MET PIKANTE SAUS
333. VARKENSHAASJE MET SPINAZIE EN PETERSELIE
334. VARKENSHAASJE MET SPINAZIE EN PETERSELIE
335. VARKENSPOFFERTJES OP ZIJN CHINEES
336. VARKENSREEPJES MET RODE PEPERCOLLIE
337. VARKENSSATÉ MET TRAPPISTENBIER
338. VERRASSEND KREEFTJE S VAN DE VOORZITTER
339. VICTORIABAARS MET APPELSIENSAUS
340. VICTORIABAARS MET APPELSIENSAUS
341. VIDEO TONNAT
342. WARME KREEFT À SAINT HILAIRE
343. WARME KREEFT À SAINT HILAIRE
344. WATERKONIJN A LA FLAMANDE
345. WATERZOOI VAN MOSSELEN EN TONGFILETS
346. WIJTING OP ZIJN MOOIST
347. ZALMFILET MET DRUIVEN
348. ZALMFILET MET DRUIVEN
349. ZEEDUIVEL MET ASPERGES
350. ZEEDUIVEL MET ASPERGES
351. ZEEDUIVEL MET MOSTERD SAUS
352. ZEEDUIVEL MET MOSTERD SAUS
353. ZEEDUIVEL MET PREI
354. ZEEDUIVEL MET WILDE RIJST
355. ZEEDUIVEL MET WILDE RIJST
356. ZEEDUIVEL TOURNEDOS MET HONING
357. ZEEWOLF MET SAFFRAANRISOTT

CCI BEVEREN

—

DESSERT

358. AANANAS SURPRISE
359. AARDBEIBAVAROIS
360. AARDBEIENSOEP MET STRACCIATELLI EN
361. ABRIKOZENMOUSSE
362. APPEL SOUFFLÉ MET CALVADOS
363. APPEL SOUFFLE MET CALVADOS
364. APPELBROOD
365. BANAAN.COPACABAAN
366. BAVAROISE MET POIRE WILLIAM
367. BISCUITROL MET CITROENROOM
368. BLACK EN WHITE MET VRUCHTENVERSIERING
369. BLACK EN WHITE MET VRUCHTENVERSIERING
370. BROODPUDDING
371. CHARLOTTE RUSSE
372. CHOCOLADEDIPLOMAAT MET SINAASAPPELSAUS
373. CHOCOLADEDIPLOMAAT MET SINAASAPPELSAUS
374. CHOCOLADETAART
375. CHOCOLADETAART
376. CITROENCAK
377. DESSERT IRIS TRIPL
378. FRANGIPANE GEBAKEN APPELTJES MET AMAERT
379. GEBAKEN JONAGOLD MET KARAMELSAUS
380. GEPARFUMEERD APPELROOSJJES
381. BELLE DE FONTENAY AARDAPPELTJES
382. BLOEMKOOLTJES MET MOSTERDZAATJES

CCI BEVEREN

383. BRUSCETTA MET MOZARELLA EN TOMAAT
384. CAP PUCCINO VAN SOEP MET CAAO EN KORIANDER
385. CHAMPAGNE MET OESTERS
386. CHAMPIGNONS MET BOURSIN EN SPEK
387. CHAMPIGNONS MET PIJNBOOMPITJES EN PAPRIKA
388. CHAMPIGNONS MET ROMIGE VULLING
389. CREME BRULEE MET GEKONFIJTE TOMATEN
390. DADELS GEVULD MET CHORIZO
391. EEN BOOTJE WITLOOF MET ANSJOVIS en KWARTEL.
392. EENDENBORST MET MANGO
393. EENDENLEVER MET ZWARTE TRUFFEL
394. EENDENMOUSSE VAN UPIGNAC OP WIJZE IRIE KOFFIE
395. EI MET KAVIAARD
396. ESPUMA VAN GEROOKTE ZALM
397. GEBAKKEN ZALM MET LAUWE VINAIGRETTE
398. GEGRILDE JAKOBSSCHELPEN OP WITLOOF

399. GEKOOK EI ZONDER SCHELP
400. GELEI VAN TOMAAT MET PESTO
401. HAPJE VAN ST. JACOBSVRUCHTEN KORAAL
402. JAKOBSSCHELPEN MET LENTE UITJES EN KAVIAAR
403. KOUDE OESTERS MET KAVIAAR
404. KRABSCHUITJE
405. KWARTELEITJES OP EEN BEDJE VAN KRULSLA
406. LEPELTJE MET PALING EN GORGONZOL
407. MINILOEMPIA'S
408. MOSSELEN MET AVOCADO EN TOMAAT
409. OESTERS HAPJE MET SCAMPI'S EN BRUIN LEFFE
410. OESTERS MET LIMOEN SORBE
411. OESTERS OP FLORENTIJNSE WIJZE
412. OP COCKTAIL STICKS GEDROOGDE TOMATEN EN
413. KRUIDEN

CCI BEVEREN

414. OP LEPEL, ESCARGOTS MET KERVEL EN LOOK
415. ORGELPIJPJES MET KAVIAAR
416. PANNENKOEK MET FRISSE ROULADE
417. PARFAIT MET GEDROOGDE TOMAAT MET
418. FORELLENGEHAKt
419. PARFAIT MET GEDROOGDE TOMAAT MET
420. FORELLENGEHAKT
421. PRALINE VAN EENDELEVER BLOK
422. PRALINE VAN GEROOKTE FOREL
423. SAVOYAR
424. SCAMPI IN TOMAAT EN LOOKSAUSJE
425. SCAMPI'S IN BRIKDEEG
426. SCAMPI'S IN KOKOS
427. SJALOT MET KLAFS RAGOUT MET GANZENLEVER
428. TAPENADE VAN ZONGEDROOGDE TOMATEN
429. VERRASSINGS EIEREN MET KAVIAR
430. VITELLO TONNATO ESPUM
431. WARME KIPPELEVERPAT
432. ZALMROLLETJES
433. GEPARFUMEERD APPELROOSJES
434. GEPOCHEERDE PERZIK MET FRAMBOZENCOULIE
435. KIWI MET ENGELSE IJSROOM
436. KNAPPERIG BANANENGEBAKJE
437. METCHOCOLADESAU
438. KNAPPERIG BANANEN GEBAKLE MET
439. CHOCOLADESAUS
440. KNAPPER KWARKFLAPJES MET PRUIMENVULING
441. KNAPPER KWARKFLAPJES MET PRUIMENVULING
442. PERZIK MET FRAMBOOS EN PISTACHE IJS
443. MARSEPEINMOUSE
444. MARSEPEINMOUSE MET IJSROOM
445. MOKKAIJS MET HEIDEBITT

CCI BEVEREN

446. MOUSSE VAN WITTE CHOCOLADE
447. OMELET MET BANANENIJ
448. OMELET VESUVIUS
449. PANNENKOEKEN MET CALVADOS
450. PANNENKOEKEN MET CALVADOS
451. PANNENKOEKJES IN ROOD HEMD
452. PEER OP SPIEGEL
453. PEER OP SPIEGEL
454. PEREN IN PAPILLOT
455. PEREN IN ROOD
456. PEREN MET GRAND MANIER EN SINT HONERS CRÈME
457. PEREN MET GRAND MANIER EN SINT HONERS CRÈME
458. ROODVUUR DESSER
459. ROLBISCUIT
460. ROTSJES
461. SABAYON MET IJSROOM EN SOESJES
462. SABAYON MET IJSROOM EN SOESJES
463. SABAYON SURPRISE
464. SABAYON VAN KRIEKEN MET ASPERGES
465. VANILLEIJSSCHUIMGEBAK MET IJSROOM
466. SCROPPIO SMAKEN
467. VERRASSINGSDESSER
468. SOEPJE VAN KOKOS EN RIJST MET GEBAKKEN PEER
469. SOUFFLÉ GRAND MARINIER
470. TIRAMISO
471. RIO VAN PAIN PERDU MET PRUIMENIJS EN
472. VERLOREN PEPERKOEK MET APPEL EN
473. WALNOOTIJS
474. VESUVIUS MET MARSEPEINMOUSE
475. VESUVIUS MET MARSEPEINMOUSE
476. WARM BANANENTAARTJE MET VANILLEROOMIJS

477. WINTERROOD
478. WINTERROOD
479. WITLOOF MET APPELEN EN CICHOREI ROOMIJS
480. WITLOOF MET APPELEN EN CICHOREI ROOMIJS

SAUSEN

481. L'ARORICANESAUS
482. DRAGON - SAUS
483. GARNAALSAUS
484. GRAND VENEUR SAUS
485. MOUSSELINE SAUS
486. TARAARSAUS
487. HOLAND SE SAUS
488. SAUCE VERTE
489. VEENBESSENDRESSING

FOND

490. KALFSFOND
491. KIPPENFOND
492. KREEFTENFOND
493. KREEFTENOLIE
494. LOOKBOTER

CCI BEVEREN

—

495. **TEMPURA**
496. **VISFOND**
497. **VLEESFOND**
498. **WILDFOND**

CCI BEVEREN

BELLE DE FONTENAY AARDAPPELTJES MET KIKKERBILLEN

Benodigdheden voor 4 personen:

1 aardappeltje per persoon
1 kikkerbil per persoon
100 cc gevogelte fond
100 g erwten
Morieljes
100 g boter
2 asperges

Bereiding

De kikkerbilletjes laten stoven in gevogeltefond. Als ze gaar zijn ontbenen. In de rest van het kookvocht de erwten garen en het geheel mixen tot puree. De gedroogde morieljes in het water laten zwellen en uitknijpen, bewaar wat vocht voor in de saus. De aardappeltjes stomen of koken in de pel, hoedje af en uithollen met een bolletjes - mesje. Stoof de morieljes gaar in boter, voeg de kipper billetjes en de asperges toe samen met wat gevogelte fond, binden met wat roux. Vul de aardappels met dit stoofsel en plaats het op een plasje erwerten puree

CCI BEVEREN

BLOEMKOOLTJES MET MOSTERDZAAD

Benodigdheden voor 6 personen:

1 bloemkool
2 eetlepels mosterdzaad
1 eetlepel af smakende mosterd
1 eetlepel witte wijnazijn
olijfolie
peper en zout

Bereiding

Snijd de bloemkool in roosjes. Stoom of kook de bloemkoolroosjes beetgaar.
Maak intussen een vinaigrette: klop de mosterd los samen met de witte wijnazijn, voeg peper en zout toe, klop dan de olijfolie eronder tot een vinaigrette.
Schep de bloemkoolroosjes onder de vinaigrette en bestrooi met het mosterdzaad.

CCI BEVEREN

BRUSCETTA MET MOZARELLA EN TOMATEN

Benodigdheden voor 6 personen:

stokbrood
6 tomaten
100 g Mozzarella
blaadjes basilicum
knoflook
50 cc olijfolie
peper en zout.

Bereiding

Snijd het stokbrood in sneetjes van 1,5 cm en rooster deze. Ontvel en ontpit de tomaten en snij ze in kleine blokjes. Snijd de Mozzarella in kleine blokjes en meng deze met de tomaten.
Roer er de basilicum, knoflook en de olijfolie door en breng op smaak met peper en zout.
Verdeel het mengsel over de broodsneetjes en zet deze gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden. Warm serveren.

CCI BEVEREN

–

CAPPUCCINO VAN SOEP MET CACAO EN KORIANDER

Benodigdheden: 6 personen

100 g prei wit
100 g gepelde ui
100 g geschilde knolselder
100 g geschilde courgette
50 cc arachideolie
12 g verse gember
35 g gezouten pindanootjes
25 g amandelpoeder
1/2 liter kippenbouillon
1 kruidenbuiltje
zout en zwarte peper uit de molen
500 cc room
10 g cacaopoeder met een concentratie van 100 %
enkele verse korianderblaadjes

Bereiding

Snijd de groenten fijn en was ze. Verwarm de arachideolie in een soepkom, doe de groenten erin en laat ze onder gesloten deksel 10 minuten aanbakken op een zacht vuurtje
Roer af en toe. Schil de gember en snijd hem fijn.

Voeg de gember samen met de pindanootjes en het amandelpoeder bij de groenten. Blus met de kippenbouillon en doe er het kruidenbuiltje bij.
Zet het deksel op de kom en laat een halfuur sudderen.
Verwijder daarna het kruidenbuiltje en voeg de cacao toe.
Mix goed, zodat u een smeuïge soep krijgt, zeef door de roerzeef en breng op smaak.
Hebt u de soep liever donkerder, dan voegt u wat extra cacao toe. Zet nu de kom opnieuw op het vuur, zodat u de soep makkelijk kunt afschuimen. Klop intussen de room met wat peper en zout. Serveer de soep in warme kopjes, giet er een vleugje room op en versier dat met een korianderblaadje. Geloof ons: deze soep smaakt het best wanneer u ze gewoon uit het kopje drinkt!

CCI BEVEREN

VODKA MET OESTERS

Benodigdheden voor 8 personen

8 oesters
1 fles champagne
1 lepel VODKA

Bereiding:

Oesters openen en het vocht opvangen in een kom, door een zeef gieten met een doekje in, nadien hierin de oesters afspoelen. Neem 8 coup glazen en leg in elk glas een oester, laat hierop enkele druppels VODKA vallen zodat ze kan opzwellen en giet nadien de glazen vol met champagne

CCI BEVEREN

—

CHAMPIGNONS MET BOURSIN EN SPEK

Benodigdheden voor 6 personen:

200 g bruine champignons
100 g BOURSIN
100 g gerookt spek blokjes
100 g boter
200 cc room
peterselie
1 citroen
peper

Bereiding

Bak de spekblokjes krokant, laat uitlekken en doe ze in een blender, maal zeer fijn. Vermeng de BOURSIN met een klontje boter, spek, peterselie en wat room tot een smeuïge geheel. Ontdoe de champignons van de stelen. Zet de champignons enkele minuten in een micro wave in een beboterde schaal. Sprenkel wat citroensap en gemalen peper over de champignons. Vul de champignons met het BOURSIN mengsel. Strooi nog wat gemalen spek op de vulling. Opwarmen in een hete oven tot de BOURSIN gesmolten is. Het sap is erg lekker, doe wat sap over de champignons bij het serveren.

CCI BEVEREN

–

CHAMPIGNONS MET PIJNBOOMPITJES EN PAPRIKA

Benodigdheden voor 6 personen:

100 g champignons
50 g pijnboompitten
1 rode Paprika
600 g krielaardappeltjes
50 g veldsla
1 citroen
100 cc olijfolie

Bereiding

Snij de chorizo in kleine blokjes en bak deze kort in een pan zonder olie of boter toe te voegen, schep deze uit de pan, maar laat de gesmolten olie van de chorizo in de pan. Neem de krielaardappeltjes en bak deze in de olie van de chorizo.
Schil de rode paprika's, snij deze in blokjes en bak deze in de pan. Strooi een handvol pijnboompitten in een pan en rooster deze. Meng alle ingrediënten. Neem een groot glas of een kom en leg hier de veldsla in, schep vervolgens de gemengde chorizo op de veldsla en meng dit geheel. Voeg er een weinig olijfolie en citroen toe.

CCI BEVEREN

–

CHAMPIGNONS MET ROMIGE VULLING

Benodigdheden voor 6 personen:

8 middelgrote champignons
50 g blauwe kaas
25 g knolselder
1/2 eetlepel zure room
peper
kruidenzout
100 cc olijfolie extra

Bereiding :

Maak de knolselderij schoon en stoom gaar. Maak de champignons schoon en ontdoe ze van de steeltjes. Pureer de knolselderij (de puree mag vooral niet vochtig zijn) en breng op smaak met peper, zure room en kruidenzout. Schep een lepeltje puree in elk champignonhoedje. Leg een klein blokje blauwe kaas op de puree en plaats de champignonhoedjes op een ingevette bakplaat. Bak 5 minuten in een voorverwarmde (180°) oven. Serveer warm.

CCI BEVEREN

–

CREME BRULEE MET GEKONFIJTE TOMATEN

Benodigdheden voor 12 personen

100 gr gekonfijte tomaten
2 eieren
200 cc room
50 cc volle melk
1 lepel olijfolie
80 gr witte suiker
100 gr bruine suiker
85 gr Parmezaan schilfers
1 teentjes look
Mediterrane kruiden

Bereiding:

Doe de gekonfijte tomaten, de look, de kruiden, het ei, de room, de kaas, witte suiker en de melk in de blender en mix fijn. Wrijf oven bestendige potjes in met olijfolie.
Plaats de potjes in een braadslede met een 2-tal centimeter warm water erin en zet in een oven van 180°C tot de crème brulée vast is (ongeveer 20 minuten).
Laat afkoelen en bestrooi de potjes met bruine suiker.
Gratineer het suikerlaagje even met de gasbrander of laat ongeveer 30 seconden in de oven gratineren.
Dien in de potjes zelf op samen met wat grissing koekjes

CCI BEVEREN

–

DADELS GEVULD MET CHORIZO

Benodigdheden voor 4 personen

50 g chorizo
6 doorregen plakken bacon
50 g bloem
50 g vers broodkruim
12 verse dadels ontpit
50 cc bakolie
1 ei

Bereiding:

Snijd de uiteinden van de chorizo en verwijder het vel. Snijd de worst in 3 plakken van ca. 2 cm en snijd de plakken in kwarten, zodat u 12 stukjes worst hebt. Vul de dadels met stukjes chorizo en vouw de dadel dicht. Rek de plakken bacon met de achterkant van een mes. Snijd de plakken in de breedte doormidden, vouw een halve plak bacon rond elke dadel en prik hem vast met een houten cocktailprikker. Verhit in een diepe pan een laag olie van 1 cm. Bestuif de dadels met bloem, doop ze in het geklopte ei en vervolgens in het broodkruim. Bak de dadels in de hete olie en keer ze tot ze overal goudbruin zijn. Haal de dadels uit de pan en laat ze uitlekken. Dien ze meteen op.

CCI BEVEREN

—

EEN BOOTJE WITLOOF MET ANSJOVIS, KWARTEL EN LOMPEITJES

Benodigdheden voor 12 personen

1 witloof
12 ansjovissen in Provençaalse olie
6 kwarteleitjes
50 g lom petjes

Bereiding

Ansjovissen in olie leggen en met Provençaalse kruiden en zout.
Eén nacht laten marineren.
Witloof garneren met ansjovissen, kwarteleitjes en lom peitjes.

CCI BEVEREN

–

EENDENBORST MET MANGO

Benodigdheden: 6 personen

1 rijpe mango
100 g gerookte eendenborst.
1 lepel mango gember

Bereiding

Schil een rijpe mango en snij in kleine partjes. Legt ze dakpansgewijs op een klein schoteltje. Snijd het vet weg van de dungesneden gerookte eendenborst. Leg een plakje op de mango. Schep er een lepeltje mango gember chutney op. Serveer met een klein vorkje.

CCI BEVEREN

_

EENDENLEVER MET ZWARTE TRUFFEL

Benodigdheden: 6 personen

100 g eendenlever
100 g gezouten boter.
6 kwarteleieren
50 g zwarte truffel.
1 lepel truffelolie.

Bereiding

Stukje eendenlever op lepelmaat kort bakken in gezouten boter. Presenteren in warme porseleinlepel met kwarteldooier en stukjes zwarte truffel. Voor een klein budget werd een zomertruffel gebruikt in staafjes gesneden en op smaak gebracht met truffelolie.

CCI BEVEREN

–

EENDENMOUSSE VAN UPIGNAC OP WIJZE IRIS KOFFIE

Benodigdheden voor 4 personen:

150 cc gevogelte
2 blaadjes gelatine van 2 g elk
80 g ganzenlever
200 cc slagroom
peper en zout
50 cc porto
50 g kweepeer gelei

Werkwijze:

Laat 100 cc van de koken en los er 1 blaadje gelatine in op. Meng dit mengsel met de ganzenlever tot een mooi glad mengsel. Laten afkoelen. Klop 200 cc slagroom stijf, spatel die voorzichtig onder de afgekoelde massa samen met wat peper en zout. Verdeel het mengsel over vier mooie glaasjes. Laten opstijven in de koelkast. Los 1 blaadje gelatine op in de resterende 500 cc gevogelte fond. Voeg een scheut porto toe en wat kweepeer gelei naar smaak. Giet de gelei over de mousse

CCI BEVEREN

EI MET KAVIAAR

Benodigdheden voor 4 personen:

4 verse eieren
25 g ajuin
1 theelepel bieslook
6 g zout
peper
2 theelepels vet loze verse kaas
2 kleine potjes kaviaar

Bereiding:

Snij de kopjes heel voorzichtig van het ei met een zaagmesje en maak het ei leeg. Was de eierschalen in warm water en laat ze uitdruppen op een droge handdoek. Klop drie van de vier eieren los, maar niet te schuimig. Zeef ze, opdat kleine stukjes schil of hagelsnoer worden verwijderd. Hak de ajuin en bieslook zeer fijn. Giet de losgeklopte eieren in de pan en zet deze op een zacht vuurtje al kloppend met een garde tot de ei massa romig dik wordt. Haal de pan van het vuur en voeg al roerend de vet loze verse kaas, de ajuin en het bieslook erbij. Op smaak brengen met peper en zout. Zet de gewassen eierenschelpen in een eierdopje en vul ze voor ¾ met roerei, daarna ze verder opvullen met kaviaar

CCI BEVEREN

–

ESPUMA VAN GEROOKTE ZALM

Benodigdheden: 6 personen

150 g gerookte zalm
150 cc room
150 cc visbouillon
20 cc PERNOD
peper en zout
50 g krulsla
3 groenen asperge

Bereiding

Doe de visbouillon en de gehakte zalm in een blender en passeer door een zeef.
Vermeng met de room en PERNOD; doe in een sifon, zet onder druk met een gascapsule.
Laat minstens 30 minuten in de koelkast.
Presenteer in lepel met blaadje krulsla en gebakken halve groene asperge in notenolie.

CCI BEVEREN

–

GEKOOK EI ZONDER SCHELP

Benodigdheden voor 6 personen:

6 eieren
1 soeplepel olijfolie
Doorschijnen folie
Wit wijnglas
Zout
Peper
Brood

Bereiding:

Neemt een witwijnglas, leg de doorschijnen folio in en bevochtig de binnenkant met olijfolie. Daarna breek een ei en doe die in de folie, kruiden met peper en zout. Bindt de folie dicht en breng water aan de kook en leg de ei er gedurende 3 minuten in. Haal ze het water en maak folie los en leg ze op het bord. Rooster het brood en snij deze in de lengte in schijven van een cm daarna het ei een snede in geven en het schijfje brood insteken.

CCI BEVEREN

_

GELEI VAN TOMAAT MET PESTO

Benodigdheden voor 4 personen:

1 trosje tomaten
1 kalfspoot
1,5 blad van 2 g gelatine
1 koffielepel pesto
4 glasnoedels

Bereiding

Trostomaten pellen en het vlees mixen. Neem een gelijke hoeveelheid kalfsfond van beenderen en los er een blaadje gelatine in op.
Voor 200 cc vocht tomaat en fond te samen 1,5 blad van 2 g laten afkoelen, nogmaals mengen en in vormpjes gieten, laten opstijven in de koelkast.
Ontvormen in wat warm water, afwerken met pesto. Spiraal is gemaakt van glasnoedels, even in het kokend water leggen daarna afkoelen in koud water, hierin laten liggen. Neem een metalen spuitstuk en een sliert glasnoedels. Steekt de sliert in de opening en maak een draaibeweging naar beneden.
Gebruik een hete luchtblazer en droog de noedels.
De noedels verkleuren van helder naar wit. Bewaar de spiraal in een gesloten doos.

CCI BEVEREN

—

HAPJE VAN ST. JACOBSVRUCHTENKORAAL.

Benodigdheden:

2OO g koraal van St. Jacobs vruchten
2 sjalotjes
100 cc kreeften fond
25O g asperges
(pellen bewaren om in kreeften fond te doen)
2OO cc room
I5O g boter
3O à 4O g poedergelatine
2O - tal sprietjes bieslook
5O g gemalen peterselie
6 basilicum blaadjes

—

Bereiding:

Koraal van St. Jacbsvruchten verwijderen en opbakken. Sjalotjes stoven en hierbij gekuiste en in stukken gesneden asperges toevoegen (ongeveer de helft der asperges, kopjes apart houden voor versiering) deze zachtjes gaar laten worden. 100 cc room, versnipperde bieslook en basilicumblaadjes toevoegen. (enkele sprietjes bieslook bewaren om nadien te versieren.)
Schillen van asperges in de kreeften fond doen en samen ongeveer 10 min laten doorkoken, nadien door een zeef wrijven, hierbij de gelatine poeder toevoegen en dit alles samen in een mixer doen en laten draaien tot U een glad mengsel heeft.
Dit in lichtjes beboterde vormpjes of een grote vorm storten en laten opstijven.
De overgebleven asperges op fijne schuine stukken snijden en in de overige boter lichtjes laten stoven, room toevoegen en kruiden met peper zout en een weinig kruidnoot, indien nodig lichtjes binden.
Deze laatste dienen als garnering op de opgesteven massa. Wat gemalen peterselie over strooien en daarop enkele stukjes asperges met een weinig saus doen, enkele sprietjes bieslook en smullen maar.

CCI BEVEREN

—

SINT - JAKOBSSCHELPEN MET LENTE-UI EN KAVIAAR

Benodigdheden 6 personen:

2 eetlepel zure room
2 eetlepel kaviaar
3 verse jakobsschelpen
½ Granny Smith
2 lente - uien
50 cc maïskiem olie
peper en zout

Bereiding

Roer de room los en meng er voorzichtig de kaviaar onder. Snij de jakobsschelpen overlangs in plakken van 3 mm dik, leg telkens 1 plak op kleine borden of in lepels. Snij ongeschilde appel en lente-ui zeer fijn, meng met olie, peper en zout. Leg op de jakobsschelpen en dek af met een tweede plak jakobsschelp. Werk af met de kaviaarroom.

CCI BEVEREN

—

KOUDE OESTERS MET KAVIAAR

Benodigdheden voor 12 personen

12 diepe oesters
½ limoensap
12 kleine lepels kaviaar
fijn gesneden dille
100 cc geslagen room
Szechuan peper
2 koffielepels tomaten concentraat
12 lepels dikke mayonaise
2 soeplepels mieriks wortel
fijn gesneden peterselie
fijn gesneden bieslook
zeezout
soeplepel VODKA

Bereiding :

Oesters opensteken, sap opvangen in een kommetje, oester daarin spoelen.
Schelpen proper maken dat er geen schilfers meer in zijn. Mayonaise mengen met de half opgeslagen room + het limoensap. De VODKA, de peper, zout, de 2 soeplepels mieriks wortelpuree en 2 koffielepels tomaten concentraat, goed mengen en koel bewaren.
De oesters op de proper schelp leggen, nog eens een draai van de pepermolen geven, enkele druppels limoensap opdoen.
In het midden van de oester een klein lepeltje van de saus leggen en daarop een toefje kaviaar. Je kan dan rond de oester de fijn gesneden groene kruiden leggen.

CCI BEVEREN

–

KRABSCHUITJES

Benodigdheden voor 6 personen:

2 blikjes krab, goed uitgelekt
2 eetlepels halvanaise
2 eetlepels room
2 eetlepels citroensap
peper uit de molen
1 zakje kroepoek
1 eetlepel verse dille
1 citroen
zout

Bereiding :

Verdeel met een vork de krab in stukjes. Meng de halvanaise met de room. Schep de krab door de room en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Serveer de krabsalade in kroepoek schuitjes. Versieren met dille. Direct serveren.

CCI BEVEREN

—

KWARTEL EITJES OP EEN BEDJE VAN KRULSLA

Benodigdheden per persoon:

1 kwarteleitje
1 pijp ajuin
1 koffielepel mayonaise
1 koffielepel witte wijnazijn
1 koffielepel olijfolie
1 Komkommer
peper en zout
1 koffielepel forel eitjes
50 g krulsla

Bereiding:

De eitjes 10 minuten koken, pel het eitje en snijd het in twee en haal het geel er uit. Vermeng het geel met de mayonaise en gehakte pijp ajuintjes, daarna het half eitje terug opspuiten met de vulling.
Maakt een dressing van witte wijnazijn, olijfolie, komkommerblokjes, peper en zout, aanlengen met water. Vul de lepel met de samenstelling en het eitje en werk af met forel eitjes

—

LEPELTJE MET PALING EN GORGONZOLA

Benodigdheden voor 12 personen

2 gerookte paling
1 lepel gorgonzola kaas
50 cc cognac
paprikapoeder
100 cc olie
½ rode ui
bieslook
peper en zout

Bereiding:

Gorgonzola pletten met 50 cc cognac, goed mengen tot het glad is. Ui in zeer kleine stukjes snijden en toevoegen. Paling in heel kleine stukjes snijden en erbij doen. Alles goed mengen. Peper, zout en paprikapoeder bijvoegen volgens eigen smaak. Koel bewaren. Op lepeltjes leggen. Het is mogelijk deze bereiding de dag op voorhand te maken, koel en afgesloten te bewaren en kort voordien in de lepeltjes te scheppen.

CCI BEVEREN

–

MINILOEMPIA4S

Benodigdheden voor 4 personen:

1 wortel
50 g sojascheuten
1 prei stengel
1 chili pepertje
2 lente-uitjes
peper & zout
4 lom piavellen of brikken
2 eierdooiers

Bereiding:

Snijd de groentjes in julienne, meng ze en kruid ze met peper en zout.
Verpak de groentjes in de in vier gesneden deegvelletjes, zodat je 16 loempia's krijgt. Kleef dicht met eigeel.
Wok de loem piaatjes goudgeel in de hete olie.
Laat uitlekken en serveer met dip sausjes zoals zoetzuur, soja.

—

MOSSELEN MET AVOCADO EN TOMAAT

Benodigdheden voor 6 personen:

1 kg mosselen
50 cc droge witte wijn
1 fijngehakte stengel groene selderij
peper
2 avocado's
2 eetlepel mascarpone
zout
1 tomaat
verse koriander

Bereiding

Stoom de mosselen gaar in wijn met groene selderij en peper, haal uit de schelp. Pureer de gepelde avocado's met 2 eetlepels mosselvocht en de mascarpone. Kruid met peper en zout. Pel en ontpit de tomaat en snij in kleine blokjes. Meng onder de avocadopuree. Lepel in de mosselschelpen en leg er de mosselen op. Werk af met koriander.

CCI BEVEREN

—

OESTERS HAPJE MET SCAMPI EN LEFFE BRUIN

Benodigdheden: 16 personen

500 g scampi
60 cc room
1 flesje Leffe bruin
4 eetlepels citroensap
250 g verse sojascheuten
2 eetlepels fijngehakte kervel
bieslook
100 cc prei wit
peterselie

Bereiding

Laat de room en het bier inkoken. Breng op smaak en voeg het citroensap toe. NIET LATEN KOKEN!!Voeg de sojascheuten erbij en pas in de laatste minuut de scampi. Frituur een beetje prei. Verdeel de scampi's, sojascheuten en prei over de bordjes en versieren met wat kervel en peterselie.

CCI BEVEREN

–

OESTERS MET LIMOENSORBET

Benodigdheden: voor 8 personen

1 oester per persoon
5 limoenen
250 gr. Kristalsuiker
450 cc. Water
200 cc. Vers geprest limoensap
2 eiwitten stijfgeklopt

Bereiding:

Was en schrob met een borsteltje de limoenen. Raps de schil en bewaar om later te garneren.
Bereid de sorbet als volgt: verwarm de suiker met het water in een pan en laat dit mengsel 6 minuten zachtjes inkoken tot siroop. Voeg hierbij een lepel van de schil. Laat afkoelen en meng de siroop met het limoensap. Doe dit mengsel in een bakje of ijsmachine en zet het daarna in het ijs vak van de koelkast of diepvriezer. Klop het eiwit stijf en zodra de sorbet half is opgesteven meng je het stijfgeklopte eiwit onder de sorbet en plaats het terug in de vriezer.
Open de oester, maak deze los van de schelp, laat het sap dat in de oester is, in een tas lopen en spoel hierin uw oesters eens zodat er zich geen stukjes schelp niet meer op het vlees bevinden. Spoel even de schelp onder stromend water, leg de oester met de mooie zijde naar boven, laat enkele druppels limoensap op elke oester vallen, een weinig gemalen peper van de molen, en leg een bolletje sorbetijs bij, garnieren met de geraspte limoen.

CCI BEVEREN

–

OESTERS OP FLORENTIJNSE WIJZE

Benodigdheden voor 6 personen:

6 oesters
1 fles champagne demi sec
200 cc room
100 g spinazie
1 sjalotje

Bereiding:

Het oestervocht met zelfde hoeveelheid champagne tot ½ inkoken. Daarna dezelfde hoeveelheid room toevoegen en inkoken.
Spinazie blancheren en stoven met sjalotje en kruiden met peper en zout.
Oester in de saus garen zonder vuur.
Presenteren in de schelp of een lepel met de saus. Versieren met kaviaar.

CCI BEVEREN

—

OP COCKTAILSTICKS GEDROOGDE TOMATEN EN KRUIDEN

Benodigdheden voor 12 personen:

150 g gedroogde tomaten met kruiden
5 sneden gerookte Ardeense ham
200 g geitenkaas
1 verse tomaat
10 g roze peperbollen

Bereiding

De geitenkaas rollen in Ardeense ham en in blokjes snijden.
Inleggen in koolzaadolie, zout, kruiden uit Provençaal en roze peperbollen.
Eén nacht laten marineren.

CCI BEVEREN

—

OP LEPEL, ESCARGOTS MET KERVEL EN LOOK

Benodigdheden voor 12 personen

100 g wit van prei
50 g aardappel
100 g ajuin
4 teentjes look
200 g kervel
100 cc kippenfond
100 cc rum

Bereiding

Klein snijden van prei, aardappel, ajuin, look en kervel.
Alles opstoven in boter, in een kookpot en dan kippenfond, Rum, peper, zout en water toevoegen volgens dikte van de saus, 20 minuten laten koken en mixen.
De gekookte Escargots op de lepel leggen en saus toevoegen.

CCI BEVEREN

–

ORGELPIJPJES MET KAVIAAR

Benodigdheden:

3 pastapennen per persoon RIGATONI NR.89 BARILLA
100 cc visbouillon
1 prei
1 citroen
1 blaadje gelatine
20 g vis paté
100 cc room
peper en zout
1 potje kaviaar

Werkwijze:

Pennen laten garen in sterke visbouillon, ongeveer 11 minuten. Afgieten en afkoelen in koud water om het garen te stoppen. Niet te lang op mekaar laten om scheuren te voorkomen. Direct snijden in pijpjes van 3 verschillende lengtes. Blancheer enkele minuten wat preilinten. Maak een plakmiddel met 100 cc prei kooksel, citroensap en een blaadje gelatine. Bind 3 pijpjes samen met pre lint en laat goed koud worden in de koelkast. Regelmatig insmeren met het plakmiddel. Overtollig plakmiddel laten weglopen. Neem een beetje room met citroensap, peper en zout, klop dit op tot een dikke massa, voeg er de vis paté bij. De pijpjes vullen met het mengsel en afwerken met de kaviaar.

CCI BEVEREN

–

PANNENKOEK MET FRISSE ROULADE

Benodigdheden 4 persoon:

100 g bloem
50 cc melk
2 eieren
100 g gerookte zalm
50 g boter voor de kruidenkaas:
100 g romige witte kaas type ST.MORET
bieslook
peper en zout
50 cc bruiswater
100 g Persil lade
peper en zout
pijpajuintjes

Bereiding:

Doe de bloem in een kom en voeg er peper, zout, Persil lade en twee eieren aan toe, klop dit tot een lopende deeg verkregen wordt. Giet het beslag in een hete pan met een weinig boter en bak de pannenkoek. Laat de pannenkoek afkoelen en besmeer deze met de kruidenkaas, leg er plakjes gerookte zalm op en rol de pannenkoek op. Leg de pannenkoek gedurende een tiental minuutjes in de ijskast, snij deze daarna in rolletjes van 1,5 cm breedte.

CCI BEVEREN

–

PARFAIT MET GEDROOGDE TOMAAT MET FORELLENGEHAKT:

Benodigdheden voor 4 personen

100 gr. gedroogde tomaten
1dl. kalfsbouillon
½ dl. olijfolie
1 ui
1 teentje knoflook, geperst

1 dl room
snuifje cayennepeper
peper en zout
4 gekookte en gepelde scampi
4 takjes rozemarijn

—

Voor het forellen gehakt:
1 gerookte forel
1dl droge witte wijn
1 ui, fijngehakt

2el fijngehakte verse kruiden (peterselie, bieslook, kervel
sap van 1/2 citroen
peper en zout

Voor de parfait laat je de gedroogde tomaten, uisnippers en de knoflook fruiten in wat olijfolie. Doe er de bouillon bij en een beetje cayennepeper. Maal dit fijn in de keukenmachine en wrijf de puree door een zeef. Ondertussen klop je de room half op en spatel deze door de stollende tomatenbereiding. Verdeel het onmiddellijk over de borrelglaasjes die je verder laat opstijven in de koelkast.Snij van de gerookte forel het vlees fijn. Stoof de uisnippers even aan en blus met de witte wijn. Laat een beetje opkoken tot de vloeistof bijna verdwenen is. Voeg dit bij het forellengehakt en kruid met citroensap, peper en zout en de kruiden. Laat ook goed afkoelen in de frigo.Wanneer de tomatenparfait gestold is, kan je het gehakt over de glaasjes verdelen. Prik dan nog een rozemarijntakje door de scampi en hang aan het glaasje.

Smakelijk!

CCI BEVEREN

–

PRALINE VAN EENDENLEVER BLOK

Benodigdheden voor 20 pralines

1 Rozijnenbrood
150gr lever blok
2dl room
1 blad gelatine (4gr)
zwarte peper
citroensap
Bieslook

Laat de gelatine 5 minuten weken in koud water.
Knijp de gelatine uit.
Laat de gelatine smelten in de licht opgewarmde room
Doe alles in een cutter
vul een siliconevorm(3 x 3 cm) met het mengsel en plaats in de diepvries.
Steek rondjes uit rozijnenbrood van het en leg hierop de praline.
(Na 45 minuten is de praline ontdooid)
Werk af met en staafje bieslook

CCI BEVEREN

PRALINE VAN GEROOKTE FOREL

Benodigdheden voor 20 pralines

1 Rozijnenbrood
150gr gerookte forel
2dl room
1 blad gelatine (4gr)
zwarte peper
citroensap
Bieslook

Bereiding

Laat de gelatine 5 minuten weken in koud water.
Knijp de gelatine uit.
Laat de gelatine smelten in de licht opgewarmde room
Doe alles in een cutter
vul een siliconevorm(3 x 3 cm) met het mengsel en plaats in de diepvries.
Steek rondjes uit rozijnenbrood van het en leg hierop de praline.
(Na 45 minuten is de praline ontdooid)
Werk af met en staafje bieslook

CCI BEVEREN

–

SAVOYARD

Benodigdheden voor vier personen:

50 g geitenkaas
50 g blauwe kaas
25 g boter
peterselie
2 soeplepels room
1 soeplepel cognac
witte peper
1 stronk witloof
enkele takjes stoofselder

Bereiding:

Neem een saladiére en plet ingrediënt per ingrediënt, tot men een smeuïge massa bekomt, dit brengt men dan op een blaadje witloof of selder en versieren met peterselie.

CCI BEVEREN

—

SCAMPI IN TOMAAT EN LOOKSAUSJE

Benodigdheden voor 12 personen

6 scampi's (een halve scampi per hapje)
1 fijngesnipperde sjalotje
200 cc room
2 lookteentjes
100 g bloem
50 g fijngehakte peterselie
100 cc witte wijn
70 g tomatenpuree
peper en zout

Bereiding:

Snij de gepelde scampi's in 2 en doe het darmkanaal eruit. Droog de scampi's af en kruid af met peper en zout. Haal de scampi's door de bloem en schudt de overtollige bloem van de scampi's.

Smelt een weinig boter in een pannetje en bak de scampi's kort aan beide kanten, doe de gesnipperde sjalot erbij en laat even fruiten. Giet er een helft witte wijn en een helft room bij zodat de scampi's net onderstaan. Doe er de tomatenpuree en de geperste look bij en roer. Laat een minuutje of 2 zachtjes sudderen.
Doe de scampi's in een aperitief lepel of een klein aperitief bordje en werk af met een klein beetje fijngehakte peterselie.

CCI BEVEREN

—

SCAMPI'S IN BRIKDEEG

Benodigdheden voor 4 personen:

12 rauwe scampi's
3 vellen brik deeg
1 eierdooier

Bereiding:

Pel de scampi's en laat het staartje eraan.
Snijdt de brik deeg in vieren en verpak de gekruide scampi's erin. Kleef dicht met eigeel.
Frituur in de hete wok en serveren met verschillende dip sausjes.

CCI BEVEREN

—

SCAMPI'S IN KOKOS

Benodigdheden voor 4 personen:

12 rauwe scampi's
4 eetlepels kokos
1 eierdooier

Bereiding:

Pel de scampi's en laat het staartje eraan. Kruid de scampi's, wentel ze in het eigeel en paneer ze met kokos.
Laat ze even rusten in de koelkast.
Frituur de scampi's goudbruin in de hete wok en serveer ze met dip sausjes.

CCI BEVEREN

_

SJALOT MET KLAFSRAGOUT MET GANZENLEVER EN MERG

Benodigdheden voor 4 personen:

4 sjalot
1 kalfsschenkel
20 g bloem
100 g boter
100 cc kalfsfond
50 g ontbijtspek
100 cc droge witte wijn
100 g ganzenlever

Werkwijze:

Sjalotjes of klein uitjes hoedje afsnijden, de rest pellen. Sjalotjes in microgolf enkele minuten laten garen. De sjalot uithollen tot buitenste pel. Een kalfsschenkel in bloemen en bruinbakken, overgieten met kalfsfond en laten gaar stoven. Als de schenkel gaar is recupereer het merg tot later. Het mooie vlees klein snijden. De rest van de sjalot fijn hakken en aanstoven, samen met een beetje ontbijtspek. De jus van de schenkel toevoegen samen met droge witte wijn. Het geheel laten inkoken, schenkelvlees toevoegen en indien nodig lichtjes binden met roux. De sjalotjes vullen met dit mengsel, afwerken met wat merg en een stukje van de ganzenlever, het ongepelde hoedje boven opzetten.

CCI BEVEREN

–

TAPENADE VAN ZONGEDROOGDE TOMATEN

Benodigdheden voor 6 personen:

bosje basilicum
100 g zongedroogde tomaten op olie
20 cc harissa
50 cc kappers
100 cc olijfolie
peper en zout
100 g mozzarella

Bereiding

Doe alle ingrediënten bij elkaar in een keukenrobot of mixer en mix tot u een homogene massa bekomt, peper en zout toevoegen naar smaak. Besmeer een opgesneden stokbrood met deze tapenade, leg er wat plakjes mozzarella op en verwarm in de oven tot de kaas gratineert, werk af met een blaadje basilicum.

—

VERRASSINGS EIEREN MET KAVIAAR

Benodigdheden voor 6 personen

6 eieren
50 g vers gepelde garnalen
100 cc room
peper en zout
10 g peterselie
klein potje zwarte kaviaar

Bereiding

Kopje van het rauwe ei afsnijden, het eigeel van het wit scheiden.
Het eigeel met de room, de gepelde garnalen en peterselie mengen en kruiden met peper en zout.
Op een zacht vuurtje een redelijk lopend roerei maken. Daarna de gewassen eierschalen opvullen met de roereieren en afwerken met een laagje kaviaar.
Opdienen in een eierdopje of een klein glaasje met eventueel een gekorst broodstokje.

CCI BEVEREN

—

VITELO TONNATO ESPUMA

Benodigdheden voor 6 personen:

300 g kalfsvlees
6 zwarte olijven (zonder pit)
de Tonato voor 1l:
600 cc kalfsvelouté
40 cc witte wijn
6 blaadjes gelatine van 1,7 g het blaadje
1 citroen voor citroensap
1 sjalot
Kalfsvelouté
50 g Ru cola
6 kerstomaatjes
1 soeplepel bloem
350 g tonijn u it blik
1 soeplepel kappertjes
zout
3 ansjovis
200 g boter
peper450 cc kalfsfond

Bereiding:

Kalfs velouté:
Boter smelten, vervolgens bloem toevoegen en op een heet vuur kort laten staan. Dan de kalfsfond toevoegen en met de klopper klonters loskloppen. Een 10 - tal minuutjes laten sudderen.
Doe alle ingrediënten voor de Tonnato in een blender, mix en breng op smaak. Los ondertussen de gelatineblaadjes op in water, knijp uit en los ze op in de (warme) mengeling. Goed roeren totdat de blaadjes zijn opgelost. Door een fijne zeef passeren en in de sifon doen. Tussen de 4 en 6 uur laten koelen in de koelkast. Het kalfsvlees kort aanbakken en vervolgens in dunne plakjes snijden. Dresseer het kalfsvlees op een aperitiefbordje en spuit de Tonnato op het bordje. Garneer met een partje olijf, kerstomaat en een bladje Ru cola

CCI BEVEREN

—

WARME KIPPELEVERPATE

Benodigdheden voor acht personen:

250 g kippenlevers
2 teentjes look
3 eetlepels olijfolie
4 eetlepels marsala
6 ansjovisfilets
2 eetlepels kappertjes
5 kleine augurken
1 stokbrood

Bereiding:

Schik de sneetjes stokbrood op een bakplaat en rooster ze goudbruin in een voorverwarmde oven van 190 graden.
Bak de kippenlevers en de knoflook 4 à 5 minuten in de olie op een matig vuur tot de kippenlevers rondom goudbruin zijn, ze moeten vanbinnen wel roze blijven.
Voeg de rest van de ingrediënten toe en pureer het mengsel in een keukenrobot tot een gladde paté ontstaat. Smeer de warme paté op de geroosterde baguette en dien direct op.

CCI BEVEREN

–

ZALMROLLETJES

Benodigdheden voor 6 personen:

75 g Solo Delifine
6 spinazieblaadjes
100 g BOURSIN
look en fijne kruiden
200 g gerookte zalm
1 sinaasappel

Bereiding :

Meng de BOURSIN met de look, fijne kruiden en de Solo tot een smeuïge, homogene mengeling. Doe er enkele gekookte spinazieblaadjes bij. Met deze mengeling kunt u 4 plakken gerookte zalm beleggen. Rol de zalm op met behulp van bakpapier en leg de rollen, gewikkeld in papier, enkele uren in de diepvriezer. Even voor het serveren haalt u de rollade uit de diepvriezer en snij er kleine rondjes van. Leg de hapjes op een schotel en versier met enkele snippers sinaasappelschil.

CCI BEVEREN

–

AMANDELSOEP

Benodigdheden voor 6 personen:

1,5 l kalfsbouillon
20 g boter
1 klein pakje soep prei
100 g gemalen amandelen
75 g rijstcrème
500 cc melk
50 g gemalen peterselie
peper en zout

Bereiding:

De grof gesneden prei stoven in de hete boter en strooi hierover al roerend de rijstcrème dooreen, overgieten met de kalf bouillon en gaarkoken.
Kook gedurende ongeveer tien minuten de gemalen amandel gaar in de melk op een zacht vuurtje. Voegt de melk bij de soep en mix alles fijn.
De gemalen peterselie toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.

CCI BEVEREN

—

ASPERGE ROOMSOEP

Benodigdheden:

1 ui
2 à 3 sjalotjes
3 selderstengels
4 à 5 stukjes peterselie
750 g asperges
100 g wortelen
250 g goede boter en enkele lepels kruidenolijfolie
250 cc room
1 l kalfsfond
zout peper
muskaatnoot
2 kleine raapjes

Werkwijze:

Was en schil de wortelen en raapjes, dit in grove stukken snijden en samen met de sjalotjes en ui aanstoven in een mengeling van boter en kruidenolie, eveneens toevoegen het kruidenboeketje en de aspergeschillen. Dit alles ongeveer 20 - tal minuutjes laten stoven. Alles door een pas - vit doen. Dit alles opnieuw in de kookpot doen samen met de kalfsfond, peper zout en kruidnoot terug aan de kook brengen. De gekuiste asperges in schuine stukken snijden van ongeveer 3 cm lengte met uitzondering van de kopjes. Op een zacht vuurtje stoven in goede boter. Dit eventueel 10 minuten laten stoven, heel zachtjes, de asperges mogen een licht geel kleurtje hebben. Aan de soep eventueel nog een bindmiddel toevoegen indien nodig. Afwerken met de gestoofde asperges de gemalen peterselie en de room. Om dit gerecht een feestelijk tintje te geven kan men bij het opdienen er enkele fijn gesneden reepjes gerookte zalm of enkele gepelde garnaal aan toevoegen.

CCI BEVEREN

–

CHAMPIGNON CRÈMESOEP

Benodigdheden voor 8 personen:

1 kg verse champignons
3 sjalotjes
50 g boter
2 l rund fond
500 cc room
enkel druppels citroensap
50 cc worcestershiresaus
1 takje peterselie

Bereiding:

De champignons schoonmaken met keukenpapier, daar met wassen veel van het aroma verloren gaat, alleen water gebruiken als de champignons zeer vuil zijn. De onderste gedeelten van de steeltjes verwijderen. De sjalotjes schoon maken en snijden. In de hete boter de sjalotjes licht fruiten en pas op het laatste moment in plakjes gesneden champignons toevoegen. Hooguit twee minuten fruiten, dan de rund fond toevoegen. Aan de kook laten komen en vrijwel onmiddellijk daarna van het vuur nemen. Als dit enigszins afgekoeld is pureren. Enkele champignons achterhouden als garnering. De room erdoor mengen en verder op smaak brengen met zout, peper, het citroensap en worcestershire saus. Nog even opkoken. Vlak voor het opdienen de klein gesneden champignons pakjes toevoegen en er de gehakte peterselie over strooien.

CCI BEVEREN

—

CONSOMMÉ VAN DUIF

Benodigdheden voor 3 l soep:

1 braad kip
1 schenkel
250 g ribbetjes
kruidentuiltje.
1 à 2 bosduiven of tamme duiven, of fazant
1 selder, 4 wortelen, I dikke ajuin en I prei

Om te klaren:

10 eiwitten en 500 g soepgroenten in julienne gesneden.

Bereiding:

Leg de schenkel, de ribbetjes en de kip in 4 l water en laat dit aan de kook komen, als het kookt eerst afschuimen en dat een I/2 u laten doorkoken. Door een zeef doen en daarna de duifjes er inleggen met de grof gesneden selder, wortelen, ajuin, prei en het kruidentuiltje, dit alles ongeveer 45 min zachtjes laten koken. Duifjes uitnemen en afzonderlijk houden om nadien in kleine teerlingen terug in de consommé te doen als die volledig klaar is. Soep door een chinees doen en groenten weggooien, bouillon laten afkoelen om te kunnen ontvetten. De bouillon na het eventueel afscheppen van het vet terug opwarmen en op smaak brengen met peper, zout en muskaatnoot, desnoods nog een kruidenblokje toevoegen. Om de soep te klaren mag ze niet meer hevig koken0maar tegen het kookpunt aan zijn.

—

Om te klaren:

De 500 g in julienne gesneden soepgroenten mengen met het wit van de 10 eieren en dit al roerend door de bouillon mengen, dit alles nu terug aan de kook brengen en je zal zien dat er zich boven op de soep een dikke koek vormt, deze afscheppen met een schuimspaan en weggooien en daarna de bouillon nogmaals door een zuivere chinees doen.

Daarna een zuivere keukenhanddoek in een zeef leggen en de soep nogmaals doorgieten. Normaal is deze nu helder en klaar.

Om de consommé nu verder af te werken snijden wij er heel fijne plukjes peterselie en enkele klein gesneden takjes bieslook bij en leggen in elk bord enkele blokjes duif.

CCI BEVEREN

—

CONSOMMÉ VAN FAZANT

Benodigdheden :

10 l water
1 kg jeugdvlees
500 g ribbetjes
1 kg kip
1 fazant (best vrouwtje)
1 kg Soepgroenten
1 kruidenbuiltje, peper en zout

om te klaren

10 eiwitten
500 g julienne soepgroenten

Bereiding:

Leg het jeugdvlees, de ribbetjes en de kip in 10 l water en laat aan de kook komen. Als het kookt eerst afschuimen en dan een uur laten koken. Na de kooktijd de bouillon door de zeef gieten.

Daarna de fazant in het vocht leggen en ook een half uur laten koken. De fazant uitnemen en ont benen en het vlees in kleine stukjes snijden

In de bouillon de soepgroenten doen en terug 10 minuten laten koken. Daarna alles door een chinees gieten en de groenten weg doen.
De bouillon laten koud worden om te ontvetten, dit is met schuimspaan het vet verwijderen. De bouillon opwarmen en op smaak brengen.

Om te klaren:

500 g fijngesneden soepgroenten mengen met wit van 10 eieren en dit door de bouillon roeren en aan de kook brengen 10 à 15 minuten laten doorkoken.
U zult zien dat er zich een koek vormt boven op de bouillon.
Afscheppen en de bouillon door een zeef scheppen. Daarna de bouillon door een handdoek gieten.
U hebt nu een zeer klare straffe bouillon.
Voor de garnering 50 cc soepselder zeer fijn snijden en door de soep roeren.
De stukjes fazant klein gesneden eveneens door de bouillon roeren en warm opdienen.

CCI BEVEREN

—

EEN NOMADISCH MELKSOEPJE

Benodigdheden 10 personen:

2 l kippenfond
1 kippenfilet
250 cc room
100 bloem
nootmuskaat
50 cc calvados
peper en zout
2 l volle melk
300 g champignons
100 g boter
3 eierdooiers
citroensap van 1 citroen
bosje peterselie
100 g sjalotje

Bereiding:

Breng de kippenfond aan de kook en gaar de filet erin gedurende 20 minuten. Snijd de filets in kleine brokjes. Maak de champignons schoon, snijd ze in schijfjes en stoof ze met een sjalotje en boter. Maak op een zacht vuurtje een roux, voeg de melk toe tot een dik vloeibare bechamelsaus. Voeg de gemixte steeltjes van de champignons erbij en kruiden met nootmuskaat, peper en zout. Doe de kippenfond en melk erbij en laat even koken, voeg daarna de calvados eraan toe. Als alles klaar is voeg je de stukjes kip en de champignons erbij. Neem daarna de pot van het vuur en voeg er de geklopte eierdooiers met de room aan toe. Eventueel opnieuw opwarmen niet koken. Opdienen in een warme soep tas met een klontje boter, soep erover en afwerken met fijn gehakte peterselie.

CCI BEVEREN

–

EXOTISCHE SOEP

Benodigdheden 4 persoon:

1,5 l kippenfond
5 rijpe bananen
400 g gepelde tomaten
100 g bakboter
50 g bloem
2 eetlepels curry
peper en zout

Bereiding:

Snijd de rijpe bananen in blokjes en stoof ze in goede boter. Voeg er twee eetlepels bloem aan toe, evenals de gepelde tomaten en de kippenfond en brengt alles aan de kook gedurende tien minuten. Daarna mixen en op smaak brengen met peper en zout.
Afwerken met 2 eetlepels curry.

CCI BEVEREN

–

FRUITSOEPE ANTOON

Benodigdheden 4 personen:

1 appel
1 peer
1 mango
1/3 ananas
1 fles bier ANTOON
100 g suiker
8 blaadjes koriander
400 g bladerdeeg
1 ei

Bereiding:

Laat het bier gedurende twee minuten koken.
Voeg de suiker toe en laat nog één minuut koken.
Snijd het fruit in fijne dobbelsteentjes, voeg daarbij de fijn gesneden koriander en doe alles in vuurvaste consommé kommen, verdeel het bier erover, strijk het bladerdeeg in met ei, snij er ringen uit van 2 cm groter dan uw kom en span deze erover.
Bak dit alles gedurende 25 minuten op 180 graden.

CCI BEVEREN

–

GARNALEN CRÈME SOEP MET CHAMPIGNONS

Benodigdheden voor 10 personen:

500 g garnalen	500 g champignons
50 g boter	60 g rijstbloem
100 g ajuinen	100 g wortelen
20 peperkorrels	2 l vis fond
250 cc witte bourgogne	1 eetlepel fijn gehakte dille
½ soeplepel gehakte peterselie	200 cc room
4 eierdooiers	zout, peper en kruidnoot

Bereiding:

Snipper de ajuin en wortelen goed fijn en fruit ze met gebroken peperkorrels aan. Schep er als ze beginnen te kleuren de rijstbloem bij en roer dit op een getemperd vuur gaar. Voeg er na de afkoeling de op smaak gemaakte vis fond en witte wijn aan toe en breng het geheel al roerend aan de kook. Laat de soep vijftien minuten zachtjes koken en passeer hem door een fijne zeef. Roer de kleine garnalen met champignons door de soep en vervolgens de room en de eierdooiers. Vlak voor het opdienen de dille en de peterselie op strooien. Brengt de soep op smaak met peper en zo

CCI BEVEREN

—

GAZPACHO MET GRIJZE GARNALEN

Benodigdheden per persoon:

1 kg rijpe tomaten
1 rode en groene paprika
4 lente - uitjes
2 eetlepels fijne wijnazijn
4 eetlepels oliefolie
peper en zout
1 komkommer
2 teentjes look
6 sneetjes wit brood
1 eetlepels citroensap
125 g gepelde garnalen
1 brood

Bereiding:

Pel en ontpit de tomaten om te versnijden in blokjes. Schil de komkommer en haal de pitten eruit en snij ze in blokjes. De paprika's wassen, pitten en wit vanbinnen verwijderen en eveneens in blokjes snijden, snij de look fijn alsook de lente-uitjes. Ontdoe de boterhammen van de korst en verkruimel de helft van het brood. Voeg bij de olijfolie het citroensap, de wijnazijn, de look en de lente-uitjes en mix dit alles met de helft van de tomaten, de komkommer, de paprika's en het broodkruim tot men een dikke massa bekomt. Voeg daarna water toe tot het een glad massa wordt. Op smaak brengen met peper en zout en twee uren in de koelkast zetten. Overschot brood in blokjes goudgeel bakken in olijfolie. Meng voor het opdienen de helft van de garnalen bij de soep en dien op in koude kommetjes. De rest van de tomaten, komkommer, paprika's, broodblokjes en het overschot van de garnalen elk in een aparte kommetje doen zodat elke liefhebber kan bijnemen naar goeddunkt

CCI BEVEREN

–

HELDERE KREEFTENSOEP

Benodigdheden 12 personen:

1 kg ongekookte kreeft
3 grote prei, alleen wit
saffraan, cayennepeper, zout en peper
1,5 l zelfgemaakte vis fond
1 klein doosje tomatenpuree
1 borrel cognac
1 grote selder
500 g wortelen
18 eiwitten
25 g gelatine
¼ fles droge witte wijn
500 g sjalotjes

Bereiding:

De kreeften vijf minuutjes koken met witte droge wijn, vis fond en 1/3 van de groenten fijngesneden. Saffraan, cayennepeper, zout, sjalotjes fijngesneden en peper in de fond doen en aan de kook brengen, kreeft uitnemen, vlees uit het karkas halen en terug in het kookvocht doen, om verder zijn smaak af te geven gedurende I/2 u. Kreeftenkarkassen uitnemen en alle vocht zeven met neteldoek terug aan de kook brengen en clarifieren als volgt: in een grote kom 1/3 van de groenten mengen met 18 eiwitten, klein doosje tomatenpuree en dit alles een half uur zachtjes laten inkoken opnieuw door de zeef doen en hierna de opgeloste gelatine toevoegen. Een borrel cognac toevoegen alsook de overgebleven fijngesneden groenten en nogmaals vijftien minuten laten gaar komen. De kreeft in stukjes snijden en terug in de soep doen. Heet serveren in tassen.

CCI BEVEREN

—

KASTANJESOEPJE MET FAZANT

Benodigdheden: 4 personen

1 fazant volledig ontbeend.
plakjes gerookte eendenborst
scheutje medium dry sherry
gedroogde eekhoornbrood
100 g boter
300 g kastanjes (gekookt)
100 cc room
peper
10 g zout

Bereiding:

Bak de fazant beenderen aan in boter tot mooi bruin. Bevochtig met water tot alles onder staat. Laat inkoken en bevochtig opnieuw. Nogmaals inkoken en passeer door een zeef.
Breng op smaak met peper en zout en voeg de kastanjes en eekhoorn brood (15 minuten laten weken in heet water) toe. Mix de soep en voeg de room toe. Laat terug even inkoken. Werk af met een scheutje droge sherry. Bak de fazant billetjes en - borstjes mooi bruin tot ze gaar zijn. Haalt ze uit de pan, blus de pan met water en giet de jus bij het soepje. Versnijd het vlees en schik ze in een bord. Bord afwerken met druppels room en gerookte eendenborst.

CCI BEVEREN

–

KERRIE WORTELSOEP MET APPEL

Benodigdheden: 6 personen

2 theelepels zonnebloemolie
1 eetlepel kerriepoeder
500 g wortelen, fijngesneden
grote ui gesnipperd
1 appel in blokjes
750 cc kippenbouillon
zout en zwarte peper
yoghurt en wortelkrullen om te garneren

Bereiding:

Olie en het kerriepoeder zachtjes verhitten +/- 3 minuten. Wortelen, ui en appel toevoegen en alles goed dooreen scheppen. Pan afdekken.
Op een laag vuur zetten, als alles zacht is door een blender of keukenmachine halen.
De helft van de bouillon toevoegen en glad pureren. Mengsel in de pan doen en de rest van de bouillon toevoegen. Soep laten koken en op smaak brengen. Uitscheppen en versieren met yoghurt en wortelkrullen.

CCI BEVEREN

–

KIPPENSOEP MET SOYA SCHEUTEN EN CHAMPIGNONS

Benodigdheden voor 4 personen:

1 ui
1 bakje champignons
3 lepels bloem
1 kleine lepel kerriepoeder
1,5 l kippenbouillon
1 kippenfilet
50 g sojascheuten
100 cc room
50 g kervel als garnituur
100 g boter
100 cc olijfolie

Werkwijze:

Ui en steeltjes van de champignons haken en deze stoven, nadien met bloem bestrooien en laten droog komen. Voeg de curry en de kippenbouillon toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Kippenfilet in blokjes snijden evenals de hoedjes van de champignons in schijfjes snijden. Samen stoven, nadien uit laten lekken in keukenrol. Sojascheuten wassen en stoven in olijfolie en laten uitlekken. Soep mixen en zeven, room toevoegen en kruiden. Versieren met kervel.

—

KOMKOMMERSOEP

Benodigdheden voor 6 personen

5 komkommers
2 ajuinen
1 ½ l kippenbouillon
100 g zalm
100 cc room

Bereiding:

Schil en ontpit de komkommers.
Stoof de ajuinen, voeg vervolgens de in stukjes gesneden komkommers toe.
Laat nog even meestoven.
Voeg de kippenbouillon toe.
Laat garen in ca. 30 minuten.
Mix de soep.
Voeg peper en zout toe naar smaak.
Werk af met wat room en daar bovenop in snippers gesneden zalm.
Dien op.

CCI BEVEREN

—

KREEFTENSOEP

Benodigdheden voor 6 personen:

1 kreeft
1 doosje tomatenpuree
100 g boter
1 groene peper
4 l vis fond
250 cc room
prei, selder en wortels
20 g gemalen peterselie
100 cc cognac

Bereiding:

Spoel de levende kreeft en snij ze middendoor over de lengte. Breng de boter in de soepketel en laat ze smelten, leg de stukken kreeft in de boter en laat ze sudderen tot ze rood worden.
De soepgroenten fijn snijden en laten stoven op een zacht vuurtje tot ze gaar zijn en daarna de tomatenpuree toevoegen. Giet er dan de cognac bij en laat hem flamberen. Hou er wel rekening mee dat de kreeft niet te lang mag koken zo niet krijg je een taai geval. Alvorens de vis fond toe te voegen de kreeft uit de karkas halen en deze laatste mag er terug ingegooid worden om samen met de room nog een klein uurtje te stoven. De inhoud door een zeef gieten en op smaak brengen met verse peper, zout en cognac. Dit kan je verwarmen en flamberen en zo aan de soep toevoegen.
Het kreeftvlees in kleine stukken snijden en bij de soep voegen en op het laatste de gemalen peterselie bij voegen.

CCI BEVEREN

–

LOOKSOEP MET ESCARGOTS

Benodigdheden: 4 personen

1 staafje wit van prei
2 aardappelen
2 ajuinen
3 bollen look
250 cc kippenbouillon
10 cc room
20 escargots
50 g peterselie
250 g boter

Bereiding:

Aardappelen en ajuin schillen en versnijden in kleine blokjes. Alles stoven in boter, kippenbouillon toevoegen en 1 liter water. Bollen look kuisen en driemaal afkoken en afgieten.
Afgekookte look toevoegen bij de soep en mixen. Afwerken met room, per bord versieren met escargots in het midden en peterselie rondom strooien.

CCI BEVEREN

–

OSSENSTAARTSOEP

Benodigdheden voor 8 personen:

1 ossenstaart van een kg.	5 jeneverbessen
3 ajuintjes	enkele takjes peterselie
1 vers laurierblaadje	1 takje tijm
200 cc Madera wijn	300 cc cognac
3 l vleesbouillon	1 l water
2 stengels witte selder	1 doosje tomatenpuree
200 g bloem	300 g boter
3 dikke wortels	3 l water

Bereiding:

Ajuinen en wortelen in schijfjes snijden, samen bakken met de in stukken gesneden ossenstaart, bruin laten kleuren. Leg ze in een grote pot, voeg hierbij het kruidenboeketje en de selder in stukken gesneden met 200 cc madera en de cognac, laat zachtjes stoven met het deksel op de pot, vervolgens de 3 l vleesbouillon en een l water bijvoegen evenals de 5 jeneverbessen en dit alles gedurende 4 u zachtjes laten koken, de oppervlakte mag nauwelijks een rimpeling vertonen. De stukken vlees uitnemen, ont benen en ontvellen. Het mager vlees afgedekt bewaren en slechts terug in de soep doen vlak voor het opdienen. Soep door een zeef met doek gieten. Om de soep te binden neemt men een andere pot, smelt hierin 80 g boter en voeg hierbij al roerend de 80 g bloem. Laten bruin kleuren, beetje bij beetje de bouillon bijvoegen en nog vijf minuten laten doorkoken. Tomatenpuree toevoegen en vlees indoen, op smaak brengen met peper, zout en kruidnoot.+++++

CCI BEVEREN

–

ROMIGE AJUINSOEP

Benodigdheden voor 8 personen:

500 g ajuinen	50 g ontbijtspek
zout en peper	geraspte schil van 1/4 sinaasappel
¼ teentje knoflook	6 dl kippenfond
60 g boter	30 g bloem
2 sneetjes brood	2 eierdooiers
150 cc room	50 g peterselie

Bereiding:

Laat het ontbijtspek in een grote pan op zacht vuur uitbakken. Voeg de uienringen toe en laat deze ongeveer 5 minuten zachtjes mee fruiten, zonder dat ze kleur krijgen. Neem 12 uienringen uit de pan en houd deze voor de garnering. Voeg 250 cc water met wat zout, de geraspte sinaasappelschil, de knoflook en de resterende uienringen samen. Breng aan de kook en laat het geheel gedurende 20 minuten met het deksel op de pot zachtjes doorkoken. Neem de soep van het vuur, wrijf hem door een zeef en voeg de warme kippenfond toe. Smelt de boter en voeg er al roerend de bloem bij tot een glad papje. Voeg al roerend met grote geuten tegelijk de uiensoep toe tot het een glad gebonden soep is. Bak intussen in een kookpan de dobbelsteentjes brood in een hete pan met boter tot ze bruin zijn. Klopt de eierdooiers los met wat room. Roer de rest van de room in de soep en verhit deze tot kookpunt. Roer een scheutje van de soep door de losgeslagen eierdooiers en roer dit mengsel daarna door de soep. Versieren met uienringen, de gebakken crouton, de fijn gehakte peterselie en kruiden met peper en zout.

CCI BEVEREN

—

SOEP VAN PASTINAAK MET DUIF

Benodigdheden: 4 personen

2 duiven	100 g boter
1 glas droge witte wijn	2 sjalotten
1 stengel bleekselderij	1/2 pre wit
1 wortel	1,5 l water
1 ui	4 peterselie stengels
1 tak rozemarijn	1 takje tijm
1 blad laurier	5 dikke pastinaken
garammasala	50 cc sherry

Bereiding:

Snij de duivenborsten van de karkassen, hou apart. Fruit de karkassen in boter, bevochtig met wijn. Voeg fijngehakte sjalot, bleekselderij, prei en wortel toe, laat mee fruiten. Voeg water toe, ui, peterselie, rozemarijn, tijm en laurier. Laat 3 uur pruttelen, zeef. Snij de pastinaak fijn, stoof in boter, garam masala, zout. Voeg fond toe, kook gaar. Draai door roerzeef. Bak het vlees in boter, trek in slierten en verdeel over de soep. Kruid met peper, zout en sherry.

CCI BEVEREN

–

TOMATEN CRÈMESOEP

Benodigdheden voor 6 personen:

750 g tomaten
1 ui
1 teentje knoflook
600 cc runderbouillon
zout, peper en kruidnood
100 g witte bastaardsuiker
150 cc slagroom
50 peterselie

Bereiding:

Ontvel de tomaten en snij ze in grove stukken. Pel de ui en de knoflook en hak deze allebei fijn.
Smelt de boter in een pan met dikke bodem en fruit de uien en knoflook 2 tot 3 minuten goudgeel. Doe er 300 cc bouillon en gesneden tomaten bij en breng alles aan de kook, sluit de pan goed af en laat de soep 15 minuten sudderen.
Neem de pan van het vuur en laat de soep iets afkoelen en pureer die in een bekermixer.
Schenk de soep door de zeef terug in de pan en warm ze goed op en doe er eventueel wat extra bouillon bij. Breng op smaak met peper, zout, kruidnoot en suiker.
Brengt de room in een apart pannetje bijna aan de kook, roer deze door de soep, bestrooi de soep voor het opdienen met fijn gesneden peterselie.

CCI BEVEREN

–

UIENSOEP MET BLAUWE SCHIMMELKAAS

Benodigdheden: 4 personen

8 uien
200 g boter
1,2 liter bouillon
verse tijm
versgemalen peper
zout en peper
100 g blauwschimmelkaas

Bereiding:

Fruit de gesnipperde uien in boter. Laat ze glazig worden, maar niet kleuren, want anders wordt de soep te donker. Leng aan met de bouillon en kruid met tijm, zout en peper. Doe er na 20 minuten zachtjes koken de verbrokkelde of gemalen kaas bij, roer om en laat nog 10 minuten koken.

CCI BEVEREN

–

VERMOUTSOEP MET SNIT – JAKOBSSCHELPEN

Benodigdheden voor 4 personen:

25 g boter	5 sjalotjes, in ringen
300 cc droge witte wijn	300 cc vermout
900 cc visbouillon	300 room
30 cc slagroom	1 eetlepel olijfolie
12 grote Sint-Jakobsschelpen	zout
zwarte peper	1 el gehakt bieslook

optioneel 1 eetlepel kaviaar of lomp viseitjes

voor de Ru cola olie:

115 g blaadjes Ru cola	120 cc olijfolie

Bereiding:

Ru cola olie: pureer Ru cola en olijfolie in blender tot een groene pasta. Door een neteldoek passeren en de Ru cola olie apart houden. Smelt boter en laat sjalotjes zachtjes aanstoven zonder bruin te worden gedurende 8 - 10 min, wijn en vermout erbij en koken gedurende 4 - 5 min totdat vocht ongeveer een kwart is ingekookt.

Bouillon erbij en tot ongeveer de helft in laten koken, 2 soorten room erbij en 12 - 15 min zachtjes laten sudderen totdat de soep zo dik is dat hij op bolle kant van lepel blijft hangen, soep door een zeef doen en op smaak brengen. Sint - jakobsschelpen bakken in olie in grillpan 1 - 2 min per kant.

Stapel 2 of 3 sint - jakobsschelpen in het midden van een voorverwarmd soepbord. Soep eromheen lepelen en de Ru cola olie sprenkelen over de soep, bestrooi met wat gehakte bieslook en (optioneel) wat kaviaar of lomp viseitjes op de sint - jakobsschelpen leggen.

CCI BEVEREN

–

VICHYSSOISE

Benodigdheden voor 4 personen

- 1L kippenbouillon
- 2 grote aardappelen
- 1 teentje look
- 1 grote ui
- 4 grote stengels prei
- 200ml room of volle melk
- 50 GR. boter
- Peper en zout

Bereiding :

- Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Spoel de prei en snijd het wit in ringetjes. Pel en snijd de ui in grove stukken. Pel de look en snijd in stukjes.Neem een soeppot en smelt daarin een klontje boter. Stoof de ui, look en prei zacht aan. Voeg de aardappel toe en blus met de kippenbouillon. Laat nu 20 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Voeg de room toe en mix tot een gladde soep. Kruid met peper en zout en laat nog even opkoken na het mixen.
Werk af met fijngesneden wit van prei.
Wil je extra gladde soep, haal ze dan even door een zeef, mix en kook even opnieuw.

CCI BEVEREN

–

VISSOEP MET BROCCOLI

Benodigdheden voor 10 personen:

1 l ingekookte vis fond
350 cc witte wijn
350 cc water
500 g uitgehaalde mosselen
500 g zeeduivel
250 g zalm
250 g gepelde garnalen
1 bundeltje broccoli
peper, zout en kruidnoot

Bereiding:

De vis fond met de witte wijn en water opzetten en aan de kook brengen, lichtjes dikken en kruiden toevoegen. De broccoli met de mixer tot puree verwerken. De zeeduivel en de zalm in teerlingen snijden en bij de soep voegen, ongeveer vijf minuten laten koken.
Daarna de mosselen en de puree van broccoli toevoegen, nogmaals controleren of de smaak goed is anders nog een beetje bij kruiden.
De soep opdienen in een diep bord en de garnalen toevoegen.

CCI BEVEREN

–

VLAAMSE AJUIN SOEP

Benodigdheden voor 8 personen:

125 g boter
1 kg ajuinen
1 takjes tijm
2 laurierbaadjes
4 kruidnagels
5 lepels bloem
1 fles tripel trappist
2 l kippenfond
8 sneetjes brood
125 g trappistenkaas
peper en zout
1 stokbrood

Bereiding:

Ajuin en kruiden redelijk fijn hakken en lichtjes laten bruinen in de boter, daarna de bloem toevoegen en besproeien met tripel trappist en vervolgens de kippenfond bijgieten.
Ruim een uur laten sudderen.
Brood in de opdien kom doen en de soep erover. Als het brood opduikt met kaas bestrooien.
Eventueel nog even in de oven onder de grill zetten.

CCI BEVEREN

–

WITLOOFSOEP

Benodigdheden voor 10 personen:

2 ajuinen
2 dikke poreis
1 kg witloof
100 g boter
2 l kalfsbouillon
10 tal trosjes peterselie
100 g rijstbloem
250 cc room
peper, zout en kruidnoot

Bereiding:

50 g boter smelten in een soepkom, ajuin in grove stukken snijden en lichtjes laten stoven, wit van prei en 500 g witloof eveneens in grove stukken snijden, spoelen en bij de ajuin voegen, ongeveer 10 min laten stoven, daarna de kalfsbouillon toevoegen en dit alles ongeveer een twintigtal minuten laten stoven, mixen en door een zeef gieten, kruiden met peper, zout en kruidnoot. De overgebleven 500 g witloof in kleine stukken snijden en stoven in de overgebleven boter in een aparte pot, daarna bij de soep doen, aandikken met rijstbloem die opgelost is in een klein beetje water, daarna nog een vijftal minuten laten koken. Bij het opdienen de room en de peterselie toevoegen

CCI BEVEREN

–

ZUID FRANSE VISSOEP BOUILLABAISSE

Benodigdheden voor 8 personen:

2 kg vaste vis zoals zonnevis, pieterman, wijting enz.
3 preien
3 tomaten
zout, peper en kruidnoot
een mespuntje gedroogde gemalen appelsienschil
100 cc olijfolie
6 teentjes look

Voor de visbouillon:

600 g kleine vissen vooral roodbaars
2 ajuinen
3 worteltjes
3 jeneverbessen
3 - tal aardappelen
2 snuifjes specerijen; tijm, laurier, bonenkruid en rozemarijn
1 takje peterselie, selder en venkelknol
voor de marinade:
1 lepel saffraan
1 snuifje tijm en bonenkruid
1 eetlepel pastis
2 snuifjes zout, 2 snuifjes witte peper en 1 snuifje zwarte peper

garnering :

stokbrood op stukken gebakken in look boter

—

Bereiding:

Vis fond spoel en snijd de ajuinen, worteltjes, aardappelen, venkel, peterselie en selder fijn en laat dit alles smoren in een pan met boter en olie, voeg eveneens de tijm, laurier, bonenkruid en rozemarijn toe, na ongeveer tien minuten overgieten met 1 l water en 250 cc witte wijn, voeg daarna de kleine vis en graten bij. Goed laten koken gedurende vijftiental minuten, giet daarna door een put zeef en de vis fond klaar.
De vissen in moten verdelen en leg ze in een diepe porseleinen schotel, begiet met olijfolie, bestrooi met saffraan, tijm, bonenkruid, rozemarijn, witte en zwarte peper, zout en kruidnood. Dit moet ongeveer een uur marineren op een koele plaats en af en toe eens roeren met een houten lepel, daarna een lepel pastis toevoegen.
Pel en ontpit de tomaten, plet ze fijn evenals de look, was en spoel de prei en snijd ze in kleine stukjes evenals de resterende aardappelen. Giet een weinig olijfolie in een soep pot, doe hierin de fijn gesneden groenten en laat goudgeel kleuren al roerend met een houten lepel. Giet hierna de vis fond de groenten, evenals de vis, zout, peper, kruidnoot en gemalen appelsienschil, zorg er voor dat de vis onderstaat en breng alles aan de kook, laat op een heet vuur koken zonder deksel, dit ongeveer vijftien minuten.
Let er wel op dat de vis niet kapot kookt.
Warm opdienen met in olijfolie gebakken stukken stokbrood.

CCI BEVEREN

–

ASPERGES MET ZALM

Benodigdheden voor 6 personen:

2 pakjes asperges
250 cc vis fond
250 cc witte wijn
250 cc room
250 g boter
1 potje bieslook
1 staartstuk vers zalm + / - 500 g
1 ajuin

Bereiding:

250 cc vis fond, 250 cc witte wijn met 1 versnipperde ajuin laten inkoken, daarna zeven en 250 cc room aan toevoegen.
250 cc boter in dit bekomen vocht laten smelten en bijna tot het kookpunt brengen. Op het laatste moment het fijn gesneden bieslook in de saus doen, kruiden en niet meer laten koken.
De asperges kuisen, koken en op een plat bord leggen, de rauwe zalm in plakjes snijden en op het onderste van de asperges leggen, opwarmen onder de grill en met blanke botersaus overgieten.

CCI BEVEREN

—

BROCCOLIFLAN MET KIKKERBILLEN

Benodigdheden voor vier personen:

2 stronkjes broccoli	100 g boter
2 eieren	200 cc melk
2 sjalotjes	1 teentje look
20 kikkerbillen	1 eetlepel gehakte peterselie
muskaatnoot, peper en zout	1 stokbrood

Bereiding:

Maak de broccoli schoon en verdeel hem in roosjes en snijd de steeltjes in kleine stukken. Blancheer deze laatste een minuutje in gezouten water en voeg dan de roosjes toe. Nogmaals een minuutje en nadien de broccoli laten verschieten met ijswater, daarna goed laten uitlekken, kruiden met muskaatnoot, peper en zout. Smeer 4 vuurvaste schaaltjes van circa 8 cm diameter in met boter en verdeel er de broccoli over. Klop de eieren met melk en verdeel dit mengsel over de broccoli. Plaats de flans in een warmwaterbad en laat ze 20 minuten opstijven in een op 180 graden voorverwarmde oven. Hak de sjalotjes fijn en plet het teentje look. Bak de kikkerbillen in 100 g boter. Zodra ze mooi gekleurd zijn, kruidt u ze met peper en zout. Voeg er ook de sjalot snippers en look bij. Bestrooi op het laatst ogenblik met peterselie. Stort de trimbaantjes in het midden van vier borden, schik er de kikkerbillen rond en lepel er wat van de braadjus over. Serveren met knapperig stokbrood.

CCI BEVEREN

BUIDELTJE GEVULD MET ZALM EN PALING

Benodigde voor 10 personen:

4 eieren
400 g gezeefde bloem
100 g gesmolten boter
40 cc melk
40 cc bier
snuifje zout

Bereiding:

Beslag maken met de hierboven vermelde producten, alles goed mengen en deze ongeveer 2 u laten rusten.
Flensjes bakken.

400 g gerookte zalm
300 g gerookte paling
10 g fijn gesneden dille

De flensjes vullen met in stukjes gesneden zalm en paling, daarna tot een bundeltje vormen en dichtbinden met in kokend water slap geworden preireepjes. De flensjes op een ingevette bakplaat in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer zeven minuten verwarmen.

40 cc room
10 cc vis fond
Pesto
10 cc wijn
citroensap
sap van gember

Alles laten inkoken en op het bord serveren met in het midden het flensje en versieren met citroenreepjes en een takje dill

CCI BEVEREN

–

CAPPUCCINO VAN OESTERS

Benodigdheden : 12 mokkatasjes

18 oesters **wit van 1 dikke prei**
50 g boter **6 jeneverbessen**
1 kruidnagel **500 cc room**
1 netje om jeneverbessen en kruidnagel in te wikkelen
bieslook 12 sprieten **4 eetlepels gezeefd oester sap**

Werkwijze:

Boter smelten, het gespoelde wit van prei in kleine stukken snijden en aanstoven zonder te laten kleuren, jeneverbessen en kruidnagel in netje doen en dichtbinden. Met keukengaren dit zachtjes laten meestoven en wanneer de prei klaar is netje verwijderen en daarna deglaceren met 500 cc room. Dit aan de kook brengen en ongeveer 10 min zachtjes laten inkoken. In mixer doen, 12 gewassen oesters bijvoegen en 3 à 4 soeplepels van het gezeefde oestervocht toevoegen, opnieuw mixen, de overgebleven oesters in stukken snijden en op de bodem van ieder kopje enkele stukken oester leggen en daarop de schuimige massa gieten, daarbovenop enkele snippers bieslook strooien. Dit is een gerechtje dat zowel koud als lauw kan opgediend worden.

CCI BEVEREN

–

CAPPUCCINO VAN SINT - JACOBS - NOTEN

Benodigdheden 8 personen:

8 sint Jacobs - noten
1 ajuin
100 g boter
2 soeplepels bloem
peper en zout
400 cc room
2 tomaten
1 jonagold appel
1 theelepel zachte curry
1,8 l vis fond
cayennepeper
korianderblaadje

Bereiding:

Ontdoe de sint – Jacobs - vrucht van de oranje kuit en spoel ze onder stromend koud water, dep ze droog. Snij de nootjes in fijnen schijfjes en hou ze koel. Pel de tomaatjes en snij ze in kleine blokjes. Snij de ajuin en de appel in fijne stukken en stoof ze blond in de boter. Roer er eerst de curry en dan de bloem onder. Bevochtig met vis fond en breng al roerend aan de kook. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper. Laat de soep 10 minuten zachtjes koken. Voeg 200 cc room toe en laat nog even koken. Mix de soep en giet ze door een zeef. Klop 200 cc room stijf. Breng de soep aan de kook. Doe 200 cc van de soep in een pannetje en doe er de sint - Jacobs - stukjes in. Warm ze op maar niet meer koken. Meng de tomatenblokjes er onder. Verdeel de stukjes tomaat en sint – Jacobs - stukjes in de tas en doe er de soep op tot 2 cm onder de rand. Verdeel de opgeklopte room op de soep en bestrooi met een snuifje kerriepoeder en een blaadje verse koriander.

CCI BEVEREN

–

CREME BRULEE VAN GANZENLEVER MET KREEFT

Benodigdheden: voor 6 personen

600 gr ganzenlever
1 kreeft van ongeveer 600 gr.
1 potje kaviaar
600 cc room
1 l kreeftenfond
Peper
Zout
1 rozijnenbrood
300 cc fazantenfond
Appel in kleine vierkantjes
Cacao peper – Szechnan – Orange van Verstegen
100 cc Porto
100 gr bruine suiker

—

Bereiding :

Breng de kreeftenfond aan de kook en leg de kreeft er ongeveer 8 minuten in . Haal de kreeft eruit en laat hem afkoelen. Daarna haal je het kreeftenvlees eruit en verdeel het in 6 delen, nog verder versnijden in stukken van ongeveer 1 à 2 cm groot.
Breng de fazantenfond aan de kook en leg de ontzenuwde ganzenlever erin gedurende 3 minuten, zet het vuur af en laat ganzenlever er nog 2 minuten inliggen. Verwijder de nog overgebleven zenuwen, want deze geven een bittere smaak.
Doe de ganzenlever in grove stukken in de mixer, goed kruiden en op smaak brengen met peper en zout, voeg er de porto bij , mix alles zodat men een mousse bekomt, passeer alles door een fijne zeef. Slaag daarna de room lichtjes op en meng het onder de ganzenlever.
Neemt kommetjes van ongeveer 6 à 8 cm en vul de bodem op met de stukjes kreeft en kleine stukjes gekaramelliseerd appelen, spuit daarna de mousse van de ganzenlever er bovenop. Daarna de suiker opdoen en met de brander de suiker laten smelten. Laten afkoelen en daarna versieren in de midden met een lepeltje kaviaar. Het gerecht koud opdienen met geroosterd koeken – of rozijnenbrood.

CCI BEVEREN

–

COCKTAIL PRINS ALEXANDER

Benodigdheden voor 6 personen:

300 g asperges
300 g gekookt kippenvlees
200 cc mayonaise
1 koffielepel curry
250 cc room
gemalen peterselie
3 sinaasappelen
50 g boter
1 borrel sherry
1 citroen
2 tomaten
peper en zout

Bereiding:

Maakt de randen van de glazen vochtig met citroensap en druk ze daarna in de gemalen peterselie. Snijd de asperges in stukjes van ongeveer twee cm en stoof deze in goede boter. Verdeel het kippenvlees in blokjes en snijd de gepelde tomaten in stukken. Schil de sinaasappelen tot op het vlees, ook witte vliezen verwijderen, vlees in partjes snijden. Verdeel alles over de glazen. Meng dan de mayonaise met een weinig sherry, een koffielepel curry en een weinig citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Klop de room stijf en vermeng deze met de mayonaise. Giet alles over de cocktailvulling en versier met gemalen peterselie. Steek op elk glas een schijfje sinaasappelen.

CCI BEVEREN

–

EEN KOUDE PASTEI VAN GEROOKTE ZALM, HEILBOT, EN PALING

Benodigdheden voor 10 personen:

600 g gerookte zalm
2 gerookte palingen
4 stukken gerookte heilbot
2 groene en 2 witte asperges
100 g groene boontjes in de lengte halveren
5 worteltjes in reepjes snijden
50 cc wijn
6 gelatineblaadjes

Bereiding:

Maak van de wijn en de gelatineblaadjes een gelei, laten afkoelen tot bijna stollingspunt. Bekleed de terrine met de plakken zalm en laat deze over de terrine hangen om ze later te kunnen toedekken. Kook de asperges en de boontjes in water met zout tot ze beetgaar zijn. Schik de gekookte groenten, paling en heilbot volgens de kleur in lagen op elkaar en giet er telkens wat gelei bij. Dek de terrine af met de overhangende zalm en zet deze in de ijskast om op te stijven.
Uit de vorm halen en in schijven snijden. De luchtig gemaakte garnaalsaus (zie recept) op het bord gieten en de schijven er middenin leggen, garneren met een schepje zwarte viseitjes.

CCI BEVEREN

EEN TORENTJE VAN PEPERKOEK MET EENDENPATÉ

Benodigdheden voor 6 personen

12 schijfjes peperkoek **12 schijfjes eenden paté**
12 schijfjes appel **6 koffielepeltjes vijgenconfituur**
100 g boter **100 g donkerbruine suiker**
6 lange kaaskoekjes of soepstengels **balsamie crème**

Bereiding

Snijd de peperkoek in schijfjes van 6 mm en steek er met een ring van 65 mm doorsnede een cirkel uit, dit herhaal je met de eenden paté en ook met de appels na eerst het klokhuis te hebben verwijderd met een appelboor. Het is wel aan te raden dat alle sneden dezelfde grootte en dikte hebben. Verwarm een bakpan doe er de boter in en leg de appelschijfjes erin, bak ze lichtbruin, doe er donkerbruine suiker op en laat de appelschijfjes karamellieren, neem de schijfjes eruit en doe nog wat donkerbruine suiker erbij en leg de schijfjes peperkoek erin. Draai ze direct om en haal ze er ogenblikkelijk uit. Neem een warm bord en maak een tekening met de balsamie crème op het bord. Leg als eerste een schijfje peperkoek, daarop een schijfje eenden paté en daarop een schijfje appel en herhaal dit nog eens en doe er dan een weinig vijgenconfituur bovenop. Als versiering steek je er een kaaskoekjes

CCI BEVEREN

ESCARGOTS A LA BOURGOGNE

Benodigdheden voor 6 personen:

18 slaken
500 g boter
25 g amandelen
50 g peterselie
25 g geperste knoflook
20 g gehakte sjalot
zout, peper en kruidnoot

Bereiding:

Stamp in een vijzel zout, peper, muskaatnoot, knoflook, sjalotjes en amandelen, voeg er de peterselie en de zacht gemaakte boter bij. Dit alles mengen tot een smeuïge massa, verder stampen tot een volkomen glad mengsel is verkregen.
Leg in elke schelp een klontje van de volgens bovenstaande recept bereide boter, hierop een koude, goed uitgelekte slak. Zorg ervoor dat de boter naar de bodem van de schelp zakt. Sluit de schelp vervolgens door een laatste toevoeging van de boter. Schikt ze op een ovenvaste schotel en bak ze acht minuten in een hete oven in een waterbadje. In de schotel op tafel brengen

CCI BEVEREN

GARNAALKROKETTEN

Benodigdheden:
Voor + - 28 kroketten
400 g gepelde garnalen
125 g gemalen kaas
125 g boter
175 g bloem
1 l melk
4 eierdooiers
peper, zout en kruidnoot
100 g gelatine poeder
Bereiding:

Boter smelten en bloem toevoegen, laten schuimen (enkele minuten) daarna blussen met melk en al roerend gelatine toevoegen, kruiden met peper, zout en kruidnoot en een ¼ uur laten sudderen. Van het vuur nemen en de eierdooiers toevoegen, evenals de gepelde garnalen en de gemalen kaas. Grondig dooreen mengen. Storten op een schaal die lichtjes ingevet is en dit een nacht laten opstijven op een koele plaats afgedekt met folio.
Zet 3 diepe borden klaar: een met bloem, een met lichtjes geslagen eigeel en een met paneermeel. Snijd in niet te grote stukken het opgesteven deeg, wentel eerst in de bloem, daarna in het eimengsel en dan in het paneermeel, laat dit nogmaals opstijven op een koele plaats. Frituurvet op 170 graden opwarmen en met een maxi van 4 stukken tegelijk afbakken en laten uitlekken op keukenpapier

CCI BEVEREN

–

GEBAKKEN GEVULDE FOREL

Benodigdheden voor 4 personen:

4 forellen
150 g boter
sap van een citroen
1 eierdooier
100 cc melk
2 in schijfjes gesneden olijven
125 g broodkruimels
50 g peterselie
peper, zout en kruidnoot
25 g bloem
2 eetlepels kappertjes
4 kleine tomaten
geraspte schil van een halve citroen

Bereiding:

Maak de vis schoon, was hem en knip de vinnen bij. Maak de vulling, vermeng de broodkruimels met de boter, geraspte citroenschil en de helft van het sap, peper, zout, kruidnoot, en eidooier. Roer het tot een smeuïg mengsel. Verdeel het mengsel in de forellen, vul ze en sluit de opening met prikkers. Leg ze in een geboterde vuurvaste schotel en bestrooi ze met stukjes boter. Plaats de afgedekte schotel in het midden van een voorverwarmde oven en laat de vis gaar komen, ca 30 minuten. Voor de saus: smelt de boter, roer er de bloem door en laat dit 2 à 3 minuten koken. Giet het vocht van de vis af, vul het aan met melk tot 300 cc. Giet al roerende het vocht bij het bloemmengsel, laat de saus doorkoken en roer ze geheel glad. Maakt ze af met het citroensap en de kappertjes en laat ze 2 à 3 minuten zachtjes koken. Schik de vis op een platte schotel, leg op iedere oogholte een schijfje olijf en versierd de schotel met tomaten en peterselie.

CCI BEVEREN

_

GEBAKKEN LANGOUSTINES MET GEKONFIJT WITLOOF

Benodigdheden voor vier personen:

16 langoustines	500 g witlof
100 cc honing	200 g boter
peper en zout	
1 ajuin	500 cc kokosmelk
500 cc appel jus	1 theelepel curry
100 g boter	collies van rode peper
½ rode peper	2 teentjes look, peper en zout

Bereiding:

Witlof in stukken snijden van 1 cm, aanbakken in boter met honing en kruiden, even laten karamellieren.

Saus:

De ajuin hakken, aanstoven in de boter, de curry toevoegen, deglaceren met de appel jus en de kokosmelk. Half laten inkoken kruiden met peper en zout
Pepercollie:
De pepers en de look laten gaarkoken in water en een dunne puree maken met de mixer
De langoustines opbakken in de boter.

Het witlof onder aan het bord schikken, de langoustines erop en daar rond de twee sausen.GEGRILDE EN GEVULDE INKTVIS TUBES MET ANSJOVIS

BENODIGDHEDEN VOOR 8 PERSONEN 8 inktvis tubes

1 doosje ansjovis reepjes in olijfolie
sap van ½ citroen
½ busseltje peterselie
2 teentjes knoflook
125 gr. .kruiden boter
4 eetlepels chapelure
peper en zout
olijfolie
4 sneetjes gerookte ham
100 ge. Zeekraal
200 Gr. boter
BEREIDING
De inktvis tubes goed afspoelen onder koud water; daarna goed afdrogen. Snipper de peterselie fijn. Snij de ansjovisfilets in kleine stukken. Meng alles samen met de zachte kruidenboter, het citroensap, de geperste knoflook en de chapelure tot een gladde pasta, kruiden met peper en zout. Vul de inktvis tubes met de pasta en sluit de opening met een tandenstoker. Bestrijk ze met olijfolie .
Bak de inktvis tubes in een grillpan langs wederzijden en laat ze even nagaren onder een deksel.
Bak de zeekraal heel kort in de boter, kruiden met peper en zout.
Dresseer de borden met zeekraal en citroen.

CCI BEVEREN

–

GESMOORDE VARKENSWANG MET MOUSSE VAN MANGO EN PORTOSIROOP

Benodigdheden: 6 personen

6 varkenswangen
1 ajuin
1 mango
rozemarijn
laurier
300 cc rode wijn
100 cc porto
zwarte peper
grof zeezout
300 cc witte wijn
takje munt

Bereiding

Varkenswangen aanstoven met ajuin, op laag vuur zetten gedurende 3 à 4 uur met de rode wijn en de kruiden. De mousse van mango maken. Mango's op het vuur zetten met witte wijn en zacht laten koken tot ze gaar zijn. De portosiroop bereiden, de porto tot de gewenste dikte inkoken. Varkenswangen op het bord dresseren, mousse toevoegen en afwerken met porto siroop en takjes munt.

CCI BEVEREN

–

INKTVIS IN EEN JASJE

Benodigdheden voor 4 personen:

200 g tempurabloem
200 cc water of bier
500 g kleine inktvisjes of ringen van inktvis
2 eieren

Bereiding:

Neem twee ei gelen, voeg er het water of het bier aan toe en goed roeren met een garde, als het goed is vermengd, de tempurabloem bijvoegen en opslaan tot er geen klonters meer zijn, mocht het beslag eventueel nog te dik zijn kunt u er nog wat vocht aan toevoegen.
De inktvis onderdompelen in het deeg en voorzichtig in de warme frituurolie op 200 graden afbakken gedurende ongeveer drie minuten.
Opdienen met stokbrood.

CCI BEVEREN

–

KIPPERBILLETJES MET ROOMSAUS

Benodigdheden voor 8 personen:

48 kipper billetjes
2 flessen droge witte wijn
enkel druppels citroensap
4 witte uitjes fijngehakt
6 takjes peterselie
1 laurierblad
2 takjes tijm
220 g champignons
6 eierdooiers
1 teentje look
2 koffielepels geplette groene peperbolletjes
4 koffielepels zout
100 g gemalen peterselie voor garnering
200 cc melk
50 g boter

—

Bereiding:

Laat de kipper billetjes 2 à 3 uren trekken in de melk, deze melk kan niet meer gebruikt worden. Stoof in de boter de fijn gehakte champignons, de fijn gesneden ajuin en look,
ongeveer een 8 - tal minuten, voeg hierbij de witte wijn, het citroensap, 2 koffielepeltjes zout, takje peterselie, tijm en laurier en voeg er dan de billetjes bij. Het deksel op de pot laten. Gedurende 15 minuten zachtjes stoven, haal de billetjes er uit met een schuimspaan en houd ze warm, voeg hierbij 100 g gestoofde champignons en de room. Zeef het stoofvocht voeg hierbij de room en laat het inkoken op een zacht vuurtje gedurende ½ uur, de saus moet vrij dik zijn. De zes eierdooiers oplossen in een weinig room + 50 g malse boter, van het vuur nemen en zo de saus binden. De peperbolletjes pletten en in een zeefje laten zwemmen, in de saus eventueel nog wat zout bijvoegen. De goed warm gehouden schaal met de champignons en kikkerbilletjes nemen en de saus er goed overgieten, versieren met de gehakte peterselie.

CCI BEVEREN

–

KONINGINNEN HAPJES

Benodigdheden voor 8 personen:

100 g boter	100 g bloem
1 l kippenfond	200 cc room
peper, zout en kruidnoot	500 g champignons
150 g boter	1 braad kip van 1 kg.
600 g kalfszwezeriken	8 wortelen
2 koffielepels groene peperbollen	6 ajuinen
12 sjalotjes	100 g peterselie
3 takjes tijm	3 laurierbaadjes
1 selder	1 prei
10 - tal bieslooksprietjes	4 teentjes look

Bereiding:

Neem de kip en spoel ze binnen en buiten af onder stromend koud water, afdrogen en in de pan lichtjes aanbraden. In een soep pot doet u 100 g boter, voeg hierbij de fijn gesneden wortelen, prei, ajuinen, selder, sjalotjes, twee teentjes look fijn geplet, fijn gesneden peterselie, de tijm en laurierblaadjes. Laat alles lichtjes stoven, voeg hierbij 2 à 3 l water, peper en zout en laat alles op een zacht vuurtje 5 à 6 min stoven. De kip uitnemen en de bouillon door een zeef gieten en laten afkoelen. Het vel en de beentjes van de kip verwijderen, kippenvlees in teerlingen snijden. Laat de zwezeriken een ganse nacht in gezouten water zuiveren op een koele plaats. Afspoelen en deze in kokend gezouten water blancheren gedurende een vijftal minuten.

—

Opnieuw afspoelen met koud water en daarna hond vliezen. Intussen 2 grote ajuinen, 4 sjalotjes fijngesneden, 4 wortelen, peterselie, takje selder, bieslook, 2 teentjes look fijn geperst, 1 takje tijm en laurier, in een pan boter smelten, voeg hierbij de fijngesneden groenten en laat zachtjes gedurende 5 à 10 minuten stoven, daarna kruiden met peper, zout en kruidnoot + 1,5 l water en de gepelde zwezeriken, laat dit alles een 20 à 25 min zachtjes stoven, hierna de zwezeriken uitnemen en afspoelen, kookvocht opvangen en door de zeef gieten, het laatste moet bij de kippenbouillon gevoegd worden. Stoof de gewassen en gekuiste champignons gaar in 50 g boter, kruiden met peper en zout gedurende 10 minuten, het sap eveneens bij de kippenbouillon doen. Maak een blonde roux met 100 g boter en 100 g bloem in een pot. Niet laten kleuren, dit gedurende een 5 - tal minuten onder voortdurend te roeren, daarna met een liter kippenbouillon blussen en laten inkoken op een zacht vuurtje gedurende 25 minuten. Regelmatig met een klopper roeren, voeg er 200 cc room bij met twee lepels groene peperbolletjes, deze laatste laat je in de zeef zwemmen zodat alleen het extract in de saus terechtkomt. Voeg daarna de gestoofde champignons, de kip en de gesneden zwezeriken in de saus, laat een 5 - tal minuten warm worden en vul hiermede de pasteitjes die vooraf warm gemaakt zijn in de oven op 160 graden. Dien onmiddellijk warm op.

—

KONINGINNEHAPJE MET KREEFT EN GARNAAL

Benodigdheden voor 6 personen:

3 kreeften
300 g gepelde garnaal
300 g champignons
100 g kreeftensaus
30 g gemalen kaas
6 Koninginnehapjes
100 g boter
100 g bloem
150 cc room
een groot glas cognac

Bereiding:

De kreeften koken, laten afkoelen en in stukjes snijden. De champignons wassen en stoven hierbij de in stukjes gesneden kreeften toevoegen en overgieten met een glas cognac.
Voor de kreeftensaus kan men als volgt te werk gaan: 100 g bloem en 100 g boter in een pan laten smelten, niet laten kleuren, wanneer er blaasjes opkomen voeg er al roerend 125 cc kookvocht van de kreeft bij, eerst door een zeef gieten en daarna al roerend laten inkoken geduurde 25 minuten, daarna 150 cc room bijvoegen eveneens de gemalen kaas, niet meer roeren en op smaak brengen met peper, zout en kruidnoot, daarna pas de kreeft toevoegen, het Koninginnehapje opvullen en warm opdienen.

CCI BEVEREN

—

KRABCOCKTAIL MET AVOCADO.

Benodigdheden: 4 personen:

2 avocado's
1 grote krab, uitgehaald
1 limoen
1 soeplepel wijnazijn
1 koffielepel olijfolie vierge
2 koffielepels truffelolie
1 soeplepel water
1 soeplepel gesneden bieslook
2 vaste vleestomaten
1 soeplepel basilicum
I soeplepel gesneden peterselie
als garnering enkele takjes witte selder met blaadjes, enkele bieslooksprietjes of een takje peterselie.

Bereiding:

Snijd de avocado's middendoor, haal het vlees uit de schil en warm dit lichtjes op (zonder vetstof in de pan en niet laten kleuren) hierdoor verkleuren de avocado's niet, doe de verwarmde avocado 's in de mixer, voeg hierbij 1 koffielepel olijfolie + peper + zout + sap van een halve limoen, eventueel een weinig water toevoegen, laten draaien tot u een lichte puree bekomt. Dit afgedekt 1 u laten opstijven in de koelkast. Tomaten ontvellen en ontpitten, in kleine blokjes snijden, hierbij het gesneden bieslook en basilicum, zachtjes ondereen mengen en op het allerlaatste moment peper en zout toevoegen en dan nogmaals zachtjes mengen.
Krabvlees in kleine stukjes verdelen (indien het krabvlees uit de diepvries of een doos is moet deze bestrooid worden met peper en zout) op de bodem van een doorschijnend whiskyglas. De mousse van avocado scheppen, lichtjes aanstampen met de bodem van een glas, hierop legt men het krabmengsel voorzichtig en daarbovenop komen de blokjes tomaat. Garneren ofwel met een boompje van witte selder, ofwel enkele takjes peterselie of enkele sprietjes bieslook.

CCI BEVEREN

–

KRABPASTEITJES

Benodigdheden voor 8 personen:

800 g bladerdeeg	300 g krab in blik
50 g boter	50 g bloem
500 cc kippenfond	500 cc melk
100 cc room	1 theelepel paprikapoeder

Bereiding:

Rol het deeg uit tot een lap van ¾ cm dikte en steek er met een uitsteekvorm van ca 6 cm middellijn ronde plakjes uit voor de opstaande rand van de pasteitjes. Steek uit deze plakken met een kleiner vormpje een ronde uit. Rol de rest van het deeg dunner uit en steek er plakken uit voor de bodem. Leg deze op een natgemaakte bakplaat, bevestig de ringen met water op de bodem en leg de dekseltjes er naast. Prik enige malen in de bodem en bak de pasteitjes in voorverwarmde oven van 220 graden gedurende 10 minuten af. Laat de krab uitlekken, bewaar het vocht en pluis ze uit elkaar. Maak een gebonden saus van boter, bloem, melk, kippenfond en het vocht van de krab, dit moet een dikke bechamelsaus worden, maak de saus af met room en roer er de krab doorheen. Zet vooraf depot van het vuur. Vul de pasteitjes en bestrooi ze met paprika, leg er de dekseltjes op en dien ze heet op.

Korte tip:
Prik de randjes van de pasteitjes, voor ze in de oven te plaatsen, 4 keer op regelmatige afstand met een vleespen. De randen zullen hierdoor gelijkmatiger rijzen.

CCI BEVEREN

–

KWARTELFILETS MET ELIXER D'ANVERS

Benodigdheden: 6 personen

6 gefileerde kwartel per persoon
100 g rozijnen
200 g zoete aardappelen
1 bos rapen
Elixir d'anvers
100 cc olijfolie
100 g boter
pesto
500 cc kippenbouillon

Bereiding

De rozijntjes laten weken in Elixir d'anvers. De groenten schillen en met een parisienne mesje bolletjes uitsteken. Aardappelen en raapjes afzonderlijk garen, en nadien even glaceren in een beetje boter, kruiden met pesto en de uitgelekte rozijntjes toevoegen. De kwartelborstjes voorzichtig bakken en warm houden.

Voor de saus:

Het vet uit de pan gieten en het aanbaksel losmaken met de Elixir d'anvers waarin de rozijntjes geweekt werden, eventueel nog een beetje kippenbouillon toevoegen en indien nodig zeven.

CCI BEVEREN

—

MOSSELEN EN SCAMPI'S IN KOKOS

Benodigdheden: 6 personen

1 kg mosselen
mosselgroenten (prei, selder, wortel)
tomatenpuree
200 cc kokosmelk
saffraanpoeder
1 sinaasappel
12 scampi's 200 g
100 cc
200 cc witte wijn
2 eierdooiers
500 cc vis fond
1 mango
takje kervel, een kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
peper - zout, preiringen
olie

Bereiding:

Snijd de mango in repen en laat 15 minuten trekken in sinaasappelsap. Kook de mosselen met de groenten in wijn. Zeef het mosselnat en hou de mosselen warm. Haal de scampi's uit hun pantser. Bak de pantsers aan in olie en laat met de gesneden wortel, tomatenpuree, het kruidentuiltje en de vis fond 15 minuten koken. Breng het mosselvocht en het gezeefde scampinat samen en laat wat inkoken. Voeg kokosmelk, saffraan, peper en zout toe. Klop de ei gelen in een weinig vocht los en voeg toe aan de soep. De soep mag niet meer koken. Bak de scampi's licht aan in de olie, verdeel de mosselen, scampi's en mango over vier warme borden en overgiet met warme soep. Versier met een takje kervel en een paar geblancheerde preiringen.

CCI BEVEREN

–

MOUSSE VAN GEROOKTE VIS

Benodigdheden voor 6 personen:

200 g gerookte zalm
200 g gerookte heilbot
200 g gerookte paling (zuiver zonder graad of vel)
peper, zout en muskaatnoot
enkele druppels citroensap
2 sjalotjes
1 soeplepel sap van spinazie
toast brood
50 g boter
400 cc room
1 bosje waterkers
200 cc vis belhamel
100 g boter
100 g bloem
1 l vis fond
200 cc room

Bereiding:

Maal de gerookte vis fijn, vermeng per 200 g vis met 4 soeplepels vis belhamel + 4 soeplepels stijf geslagen room en druk dit alles door een zeef. Voeg er eventueel enkele druppels citroensap bij en indien nodig peper. Zet de mousse in de ijskast gedurende minstens vijf uren.

Wat de gerookte zalm betreft, deze verdelen in twee gelijke delen van elk 200 g voeg hierbij zoals voorheen de belhamel en de geslagen room en druk door een zeef. Voeg bij deel 1 het sap van de sjalotjes en bij deel 2 het sap van de spinazie, goed mengen en eveneens afgedekt in de koelkast laten opstijven.

Om deze mousse te presenteren neemt u een afgestreken soeplepel van elke soort, leg deze in bloemvorm op een bord met in het midden een koffielepeltje kaviaar, leg een steeltje van peterselie als bloemstengel en rond het bord enkele blaadjes waterkers. Opdienen met warme toast.

—

OESTERS GEGRATINEERDE OP SPINAZIEBED

Benodigdheden voor 6 personen:

24 oesters
200 cc champagne
100 g spinazie
100 g boter
100 g bloem
150 cc volle melk
50 g geraspte gruyère
peper, zout en nootmuskaat
stokbrood

Bereiding:

Spinazie afkoken, laten uitdruppen, ruw kappen en op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. Een bedje vormen in de Sint-Jakobsschelpen. Oesters openen, uithalen, zoveel mogelijk sap opvangen en marineren in eigen sap + champagne. Oesters wassen in de marinade teneinde alle schilfers te verwijderen, laten uitdruppen en de marinade door een fijne zeef gieten. Oesters op spinazie bedje leggen, bedekken met de saus gemaakt van een blonde roux (boter, bloem, volle melk, marinade en geraspte gruyère kaas.)Schelpen enkele minuten in een voorverwarmde oven plaatsen op 220 graden tot ze warm zijn en daarna onder de grill laten gratineren. Warm opdienen en serveren met stokbrood.

CCI BEVEREN

—

PASTEITJES MET ZEEVRUCHTEN

Benodigdheden voor 6 personen:

12 pasteitjes
1 wortel
1 prei
1 takje selder, laurier, tijm
2 kruidnagels en enkele peperbollen
150 g garnalen
1 doosje krab
60 cc bloem
100 cc room
500 g visfilet
1 ui
1 eierdooier
250 cc melk
½ citroen
250 g kampernoelies
100 g roomboter
½ fles droge witte wijn

Bereiding:

Kook de vis met de kruiden en de groenten gaar. De bouillon op voorhand een half uur laten trekken. Op smaak brengen en de witte wijn toevoegen. De vis tot aan het kookpunt brengen en verder laten gaar komen. In stukken verdelen.
Kampernoelies stoven in boter, kruiden met peper en zout en sap van ½ citroen in een gesloten pot, ongeveer zeven minuten.
De krab pletten met roomboter.
Saus : 50 g boter smelten, bloem aan toevoegen en geleidelijk aan aanlengen met 500 cc melk en 500 cc visbouillon, de eierdooier toevoegen, garnalen, kampernoelies en geleidelijk aan de krab boter, op smaak brengen en er de room aan toe voegen.
Pasteitjes vullen en in een warme oven van 175 graden laten opwarmen.

CCI BEVEREN

—

ROQUEFORT SLAKKEN

Benodigdheden:

4 dozijn slakken
100 g Boter
3 sjalotjes
3 knoflookteentjes
1 eetlepel gehakte peterselie
200 cc witte wijn
200 g roquefort

Bereiding

De 4 dozijn slakken reinigen en wassen. De slakken in ongeveer 100 g boter laten fruiten, voeg er na 4 à 5 minuten de gehakte sjalotjes toe en na enkele minuten ook de fijn gestamd knoflookteentjes en een eetlepel gehakte peterselie. Kruiden met peper. Blussen met witte wijn en verdelen over verschilde schotelsjes. Bedekt ze met een reepje roquefort en zet ze 5 minuten in een hete oven alvorens op te dienen.

CCI BEVEREN

–

SALADE FOLLE

Nr. 1
Benodigdheden voor 1 persoon:
30 g. gerookte schotse zalm **5 g. ricotta kaas**
Szechuanpeper **sap van één bloedappelsien**
2 g. kaviaar **zout**
dunne schilletjes van de bloedappelsien

Bereiding:
Voor de ricotta sinas room: laat het bloedappelsienensap inkoken voor 1/3, vermeng met de ricotta kaas tot een dikke saus, op smaak brengen met zout en Szechuanpeper. De dunne schilletjes van bloedappelsien (eerst 3 x blancheren) gebruiken voor de versiering.

–

Versiering: De zalm oprollen en de ricotta appelsienenroom er rond serveren. De appelsien schilletjes met de kaviaar er boven opleggen.

Nr. 2

Benodigdheden voor 1 persoon:

25 g. gerookt paling	**2 bollen rode biet (15 pp) gekookte**
5 g zure room	**1 sjalot**
Olijfolie	**witte wijnazijn**
Witte suiker	**peper en zout**

Bereiding:

Gerookte paling (ongeveer 25 g. pp) versnijden in 4 gelijke repen, doe de bol rode biet door de sap centrifuge en je bekomt hiermede ongeveer 60 cc sap (15 personen) , de ander bol in blokjes snijden van 0,5 cm dit is voor 4 per personen. Vermeng bietensap met 1 versnipperd sjalot, scheutje olijfolie, peper, zout, witte wijnazijn en 1 snuifje suiker. Leg de blokjes rode biet in de vinnigret en laat trekken. De zure room kruiden met peper en zout.

Versiering ;

Twee reepjes paling op het bord leggen en hierover nogmaals 2 in vierkantvorm overleggen. Middenin de zure room leggen en

aan de buitenkant de 4 blokjes rode biet, rond de paling een streepje van +- 6 cm trekken met het sap van de rode biet.

Nr 3

Benodigdheden voor 1 persoon:

10 g. makreel filet	1 kwartelei
1 klein uitje	1 eetlepel gehakte peterselie
5 cc. citroensap	200 g. boter
200 cc. Room	1 ei
1 komkommer	peper en zout
1 kerstomaatje per persoon	espelet peper

Bereiding:

Tricolore van makreel tomaatje (10 g), 1 kwartelei , komkommer met citroenroom.
Makreel boter: doe 1 gerookte makreelfilet met 1 gekookt ei, 1 klein gehakt uitje, 1 eetlepel gehakte peterselie, 5 cc. citroensap in de keukenrobot. Meng er 200 g boter bij (hele makreel 1/3 = afval) Citroenroom: room stijf kloppen en vermengen met rasp van citroen, peper en zout.

Versiering:

Kerstomaatjes vullen met de makreelboter, komkommerlint oprollen en vullen met de citroenroom afwerken met espelet peper en 1 kwartelei.

Nr.4

Benodigdheden voor 1 persoon:
1 briochebrood (1 snede is voor 2 persoon)
1 peperkoek
10 g. eenden vet

Chutney:
1 raap
½ vanillestok
15 cc. droge witte wijn
30 g perenstroop
250 g. conferences peren
½ kaneelstok
10 g. eendenlever
5 cc. citroensap

Bereiding:
De peperkoeksneetjes versnijden in blokjes van 0,5 x 0,5 cm zonder korst. Bakken in eenden vet tot korstjes.

Eendenlever terrine 10 g. op geroosterd briochebrood dat uitsteken met vorm van 5 cm. Chutney: 250 g. conference peren geschild en in stukken gesneden, 2 dikke rapen geschild en in stukken, 15 cc. droge witte wijn, 5 cc. citroensap, 30 cc. perenstroop, 1/2 kaneelstok, ½ vanillestok. Breng alle ingrediënten voor de chutney aan de kook en laat volledig reduceren.

Versiering:

Leg op het geroosterd briochebrood een dun schijfje eendenlever paté, doe er bovenop een beetje chutney en 3 peperkoek korstjes.

Nr. 5

Benodigdheden voor 1 persoon:

CCI BEVEREN

—

1 babykreeft 350 g. voor 3 personen
1 appel
5 g. Parmezaan schilfers
acaricide olie
¼ sjalot
Kervel
Blaadje gelatine
1 dl. Witte wijn
Suiker
15 g. rundcarpaccio
1 komkommer
1 limoensap
roo
bieslook
peper en zout
1 dl. Appelsap
cayennepeper
kreeftolie

Bereiding:

Surf en turf van kreeft 100 brut, en rundcarpaccio 15 g, appel komkommergelei (1 appel, ½ komkommer = 10 p) Parmezaan schilfers 5 g, limoen, kreeftolie(met afval in blender , bakken in acaricide olie.)
De kreeften koken en het vlees uithalen, daarna het kreeftenvlees met scheutje room, ¼ sjalot, enkele sprieten bieslook, plukjes kervel, druppels limoensap, peper en zout laten intrekken. Appelkomkommer gelei: 1 Granny - Smith appel, ½ komkommer, 1 blaadje gelatine, 1dl. appelsap, 1dl. witte wijn (cayennepeper suiker naar smaak.)
Snij de appel en komkommer in kleine blokjes. Laat de gelatine weken. Kook het appelsap op met de witte wijn en los er de gelatine in op. Laat verder afkoelen en vermeng met de blokjes. Laat opstijven in de koelkast.

Opdienen:

CCI BEVEREN

–

Leg de kreeft op het bord en bedekt het met rundcarpaccio en enkele druppels kreeftolie. Leg er een blaadje rucolasla op, bestrooi de carpaccio met Parmezaan.

Middenstuk van het bor
Nr. 6

Benodigdheden voor 2 personen:

Eikenkrul sla	**krulsla**
Radijs	**pijpajuin**
Takje rode besjes	**sushiazijn**
Water	**peper en zout**
Honing	**maïsolie**

Bereiding:

Sla mix: eikenkrul sla en krulsla met 1/2 radijs in staafjes, pijpajuin chinees gesneden, takje rode besjes Vinaigret van: 2 eetlepels sushiazijn 2 eetlepels water 1,5 dl. Maïsolie peper en zout ¼ soeplepel honing.

Opdienen:

De sla midden op het bord leggen en vinaigret over overgie

CCI BEVEREN

—

SALTIMBOCA VAN TONIJN MET SALIE

Benodigdheden voor 4 personen:

500 g tonijn
4 blaadjes salie
120 g mozzarella
4 plakjes Serano ham
200 cc vis fond
100 g boter
roux om te binden
1 courgette
50 g gedroogde tomaat
20 zwarte olijven
25 cc balsemiek azijn
25 cc basilicumpotje
citroenrasp en sap
1 teen knoflook
100 cc olijfolie
100 g kruidenboter

—

Werkwijze:

Snij vier tonijn moten van 1cm dik. Snijd ze in twee gelijke delen. Beleg met sneetje serano ham, dan een blaadje salie even blancheren in kokend water en vervolgens afdekken met de mozzarella schijfjes. Kruiden met peper en zout. De belegde tonijn met kruidenboter even onder de gril zetten om de kaas te laten smelten. Het 2de stuk tonijn erop leggen en klaar zetten om te bakken in een grillpan met wat olijfolie. Kruiden met peper en zout. De courgette wordt versneden in slierten zoals spaghetti. De slierten worden gewokt in olijfolie tot ze gaar zijn. Vervolgens de versneden gedroogde tomaten toevoegen, kruiden met peper en zout.
Voor het opdienen de gehakte zwarte olijven toevoegen en enkele druppels balsamiek azijn. Voor de pesto het bosje basilicum in een vijzel vermengen met de look tot een papje, de citroenrasp toevoegen met wat citroensap, olijfolie, peper en zout. De vis fond wordt gebonden met een klontje boter en/of wat roux Op smaak brengen met peper en zout. Bak de tonijn rosé, dien op met de vissaus en met de courgette spaghetti naast een streepje pesto.

—

SCAMPI SAUS TARTAAR

Benodigdheden voor 10 personen:

1,5 kg gepelde scampi's

bak deeg

tartaarsaus:

250 cc mayonaise
1,5 l vis fond
1 koffielepel groene mosterd
1 koffielepel mosterd met zaadjes
1 koffielepel bieslook, peterselie, kervel, zuurkool en spinazie

Bereiding:

Breng de vis fond aan de kook, leg hierin de scampi's, laat zachtjes koken gedurende vijf minuten. Neem de scampi's uit het vocht, kruid met peper en zout. Legt ze eventjes in het bladdeeg en laat ze bakken in heet vet, een 3 - tal minuten. Haal ze daarna uit het vet en laat ze uitdruppen op een stuk keukenpapier. Opdienen met de tartaarsaus en stokbrood.

CCI BEVEREN

–

SCAMPI TERMIDOOR

Benodigdheden voor 10 personen:

1,5 kg gepelde scampi's
50 g boter
100 cc olie
100 cc cognac
20 g zeer dunne schijfjes truffel
250 cc belhamel
50 g geraspte Parmezaan kaas
250 cc melk
250 cc room
200 g boter
50 g Engelse mosterd

Bereiding:

Maak de saus door de belhamel, de geraspte kaas, de melk en de room te vermengen. Goed roeren en drie minuten laten koken tot de saus goed gebonden en dik is. Van het vuur nemen, voorzichtig boter en mosterd toevoegen, daarna door de zeef doen. Doe in een warme pan de boter en de olie en bak de scampi's erin, voeg de brandende cognac toe om te flamberen. Laat het een minuutje op het vuur staan, voeg er dan de truffelschijfjes bij, overgiet het geheel met saus en bestrooi het met de geraspte kaas. Plaats het nog even in een bain - marie in de oven gedurende tien minuten.

CCI BEVEREN

—

SINT-JACOBS VRUCHTEN OP EEN BEDJE VAN ZEEKRAAL

Benodigdheden 4 persoon:

16 sint – Jacobs vruchten
1 citroen
100 g boter
takje peterselie
200 g zeekraal
100 g bloem
4 sjalotjes

Bereiding:

De zeekraal ongeveer 3 minuten laten koken, daarna afgieten en afkoelen. De sint – Jacobs vruchten besprenkelen met citroensap en kruiden met peper en zout. Daarna ze in de bloem wentelen en lichtjes afkloppen. De vruchten mooi bruin bakken aan beide kanten. De Sint-Jakobsvruchten uit de pan halen en de sjalotjes zachtjes bakken in boter. De sint – Jacobs vruchten en de peterselie erdoor scheppen. De zeekraal op de borden verdelen en de vruchten er bovenop versieren.

CCI BEVEREN

–

SINT - JAKOBSSCHELPEN

Benodigdheden voor 8 personen:

16 sint jakobsschelpen
2 kleine uitjes
50 cc witte wijn
50 g boter
50 g bloem
300 cc melk
peper, zout en kruidnoot
500 cc room
100 g geraspte kaas
150 g gepelde garnalen

Bereiding:

Was de schaaldieren in koud water, doe ze met de uitjes en de wijn in de pan. Laat ze afgedekt gaar worden in 5 min. Haal ze met een schuimspaan uit het kookvocht en snijd ze klein. Laat het vocht inkoken tot + /- 300 cc.
Smelt de boter, roer de bloem, voeg gedeeltelijk de melk en de wijn toe. Laat de saus telkens doorkoken en roer ze glad. Roer het mengsel er door en breng het op smaak. Giet het in 8 kleine pasteipotjes.
Klop de room half stijf en roer de kaas erdoor. Strijk het mengsel over het vismengsel uit en laat het onder een hete grill goudbruin kleuren. Versieren met gepelde garnalen

CCI BEVEREN

–

SPAANSE TORTILLA

Benodigdheden voor acht personen:

100 g boter
100 g gerookt spekt
een weinig gemalen peterselie
zout, peper, basilicum en kruidnoot
1 grote ajuin
200 cc room
8 eieren
1 scheut olijfolie

Bereiding:

Aardappelen schillen en koken met zout tot ze bijna gaar zijn, daarna in schijfjes snijden en aanbakken met wat olijfolie en een weinig boter. Dan uit de pan doen en in afwachting zolang in een kom gieten. De reepjes gerookt spek in kleine stukjes snijden en lichtjes aanbakken in de pan. Bij de aardappelen gieten in de kom. Daarna ajuin in dunne schijven snijden en deze bijna gaar stoven, eveneens in de kom doen en alles goed mengen. De eieren breken in een hoge maatbeker en kruiden met peper, zout, kruidnoot, 200 cc room en gehakte peterselie. Alles goed kloppen. Een scheut olijfolie en boter in de pan laten smelten, de inhoud van de kom in de pan doen en het overgieten met de gemeng0de eieren. Op een middelmatig vuur laten opwarmen gedurende een 2 - tal minuten en daarna in de voorverwarmde oven gedurende een 8- tal minuten zetten. Op een grote schaal storten en verdelen in acht stukken en dit met stokbrood serveren.

CCI BEVEREN

—

TARTAAR VAN TONIJN KONINGSKRAB EN MANGO

Benodigdheden voor 6 personen:

150 g tonijn	50 cc sushiazijn
50 cc sojasaus	1 mango
1 limoen	300 g koningskrab
2 eieren	50 cc witte wijnazijn
peper en zout	1 grannysmith appel
2 sjalotten	1 bosje koriander
1 brood	100 cc olie

bereiding:

Snij de tonijn in fijne blokjes en breng op smaak met sushiazijn en sojasaus. Schil de mango, snij in kleine blokjes en verfris met limoen en geraspte limoenschil.
Haal het vlees uit de krabscharen en kap het in kleine stukjes.
Voor de koriander crème: maak een mayonaise met 1 ei, 1 eidooier, 50 cc witte wijnazijn, peper en zout.
Pers het sap uit 1 grannysmith appel met sapcentrifuge. Hak in keukenrobot 2 sjalotten met het appelsap en 1 bosje koriander. Vermeng dit met de mayonaise tot een sausje. Snij brood in fijne brunoise en bak het goudbruin in olie. Leg de tonijn onderaan in een dresseerring, plaats daar bovenop de mangoblokjes en dan de krab. Leg boven op de krab een canneloni van mango gevuld met tonijn. Trek op de borden een garnituur met de saus. Strooi de gebakken broodkruimels tegen de tartaar en werk af met wat affilacress.

CCI BEVEREN

–

TEMPURA VAN VIS

Benodigdheden voor 4 personen

200 g tempurabloem
200 cc water
200 g vaste vis
2 maal eigeel
peper en zout

Bereiding:

Neem 2 ei gelen en voeg de 200 cc water toe. Roer met de garde, voeg dan de bloem toe en roer met de garde tot er zeker geen klonters meer zijn. Als het beslag nog iets te vast is, voeg je een heel klein beetje water toe. Neemt de stukjes vis en kruid met peper, zout en eventueel met een beetje lookboter kruiden. Dompel de stukjes vis onder in het deeg en leg voorzichtig in de frituurolie. Bak gedurende ongeveer 3 minuten op 200 graden.

CCI BEVEREN

–

TERRINE VAN KONINGSKRAB

Benodigdheden voor 10 personen: voor terrine
150 cc koningskrab fond (gemaakt met de karkassen van de koningskrab (zelfde wijze als kreeftenfond)
1,2 kg koningskrab -5 Sint Jacobs vruchten
2 sinaasappelen (sap) -30 cc gelatinepoeder
300 gr fijnen gestoofde groenten In blokjes gesneden BRUNOISE
Bereiding:
De koningskrab fond aan de kook brengen, hierin de brunaise van groenten blancheren +- 5 min, uitnemen en laten uitlekken. Voeg thans het sinaasappelsap bij de kokende fond, van het vuur nemen en al kloppende de gelatine poeder toevoegen.
Snijd de Sint Jacobs vruchten in 4 à 5 schijfjes.
Neem de terrine bekleed deze met doorschijnende folio, leg op de bodem een laagje groenten gesneden Sint Jacobs vruchten, hierop een dun laagje gesneden uitgehaalde koningskrab, dit herhalen tot de terrine gevuld

is tot boven. Alles goed aanduwen en daarna de fond bijgieten tot je een volle terrine bekomt Afdekken met plastiek folio en in de ijskast laten opstijven gedurende 2 u. minstens.

Benodigdheden: voor garnituur

10 gr Zeekraal
10 boter
10 Sint Jacobs vruchten
5 cc kreeften olie

Benodigdheden: voor de saus

-300 cc koningskrab fond
-100 gr lookboter
-4 soeplepels bindmiddel
-sap van 1 limoen
-200 cc room
-6 soeplepels cognac
-½ koffielepel geplette cacaopeper oranje (VERSTEGEN)
-½ koffielepel geplette tijm
-zeezout
-Enkele druppels worcestershiresaus en tabasco
-Een weinig TANDOORI MASALA kruiden (VERSTEGEN)

Bereiding: saus

Al de hierboven vermelde producten mengen, aan de kook brengen, room toevoegen, lichtjes laten inkoken en dan binden. Proeven en indien nodig eventueel nog bij kruiden.

Versiering van de borden:

De folio van de terrine verwijderen en op een plank met een zeer scherp mes deze in schijven snijden van +- 1,5 cm dik. Zeekraal op het bord schikken, op de ander hoek een schijf uit de terrine leggen, twee Sint Jacobs vruchten lichtjes gebakken en twee stukjes koningskrab van twee cm. Daarna overgieten met de saus, daarbovenop enkele druppels kreeften olie en opdienen met stokbrood.

CCI BEVEREN

—

TIJGERGAMBA'S IN SAFFRAAN SAUS

Benodigdheden voor 4 personen

1 l room	2 uien
2 sjalotjes	10 saffraan draadjes
¼ koffielepel cayennepeper	2 doosjes tomatenpuree
500 g tijgergamba's ongekookt.	6 soeplepels cognac
100 g boter	1 soeplepel arrabbiata
peper en zout	150 cc kreeftenfond
I koffielepel rode pesto	2 teentjes look
1 soeplepel gesneden peterselie	enkele druppels tabasco

Bereiding:

Op zacht vuurtje een pot zetten, de boter laten smelten en de fijn gesneden uien en sjalot laten stoven. Daarna de room toevoegen met de tomatenpuree, de saffraan, cayennepeper, kreeftenfond, arrabbiata, rode pesto, peper en zout en ongeveer 5 - tal minuten laten inkoken, indien nodig nog wat dikken. De cognac warm maken aansteken en al brandend over de ongekookte en gepelde gamba's gieten, alles bij de room voegen en een nacht laten trekken op een koele plaats. Voor het opdienen warm maken, niet meer laten koken en serveren met brood of frieten. Vlak voor het opdienen strooien wij er wat gesneden bieslook en peterselie over op het bord.

—

TOAST MET CHAMPIGNONS DE PARIS

Benodigdheden voor 8 personen:

750 g champignons
2 teentjes knoflook
50 cc melk
8 sneden brood
100 cc olie
peper, zout en kruidnoot
100 cc boter
1 grote ajuin
1 ei
1 takje peterselie
1 borrel cognac

Bereiding:

De champignons grondig kuisen en de steeltjes verwijderen. De fijn gesneden ajuinen stoven met de knoflook, daarna de gesneden champignons er bijdoen en kruiden met peper, zout en kruidnoot op een groot vuur gedurende 5 minuten. Als ze klaar zijn flamberen met cognac. Tezelfdertijd het gesneden brood even door de melk met het losgeslagen ei halen en ze weer in een warme pan met een lepel olie aan 1 kant bakken. Vervolgens de champignons erop vlijen met een klontje boter, een 15 - tal minuten in een matige oven steken. Voor het opdienen bestrooien met gehakte peterselie.

CCI BEVEREN

–

TOMAAT GARNAAL

Benodigdheden voor 8 personen:

8 tomaten
400 g garnalen
200 g mayonaise
1 bosje peterselie
4 gekookte eieren
1 krop sla
peper en zout
1 klein potje mosterd

Bereiding:

Gebruik stevige regelmatige tomaten. Pel de tomaten. Snijd het hoedje eraf, hol ze zorgvuldig uit. Kruiden met peper en zout van binnen en zet ze omgekeerd op een rooster, laat ze uitlekken. Vermeng de garnalen met de mayonaise die op smaak gebracht is met pikante mosterd. De tomaten opvullen met dit mengsel en het hoedje weer erop zetten. Dan het geheel garneren met sla, peterselie, een half ei en de rest van de mayonaise.

CCI BEVEREN

—

TONGREEPJES IN EEN VERPAKKING VAN BLADERDEEG

Benodigdheden voor vier personen:

1 zeetong
2 plakjes gerookte hesp
250 g spinazie
250 cc room
bladerdeeg
4 stukjes rauwe zalm
4 worteltjes
200 g boter
peper, zout en kruidnoot

Bereiding:

De tongreepjes kruiden met peper, zout en kruidnoot en beleggen met een stukje gerookte hesp, dan 1 of 2 blaadjes spinazie en daarop een stukje rauwe zalm. De tongreepjes oprollen van achter naar voor. Het bladerdeeg fijn oprollen en de tongreepjes erin verpakken. De bakplaat invetten met een weinig boter en het geheel bakken in een oven van 200 graden, ongeveer 20 minuten. De overige spinazie stoven in boter, mixen en room toevoegen, op smaak brengen. De saus verdelen op het bord, de gebakken tongreepjes doorsnijden en op het bord plaatsen. Afwerken met gekookte worteltjes.

CCI BEVEREN

—

TONGROLLETVJES MET BOS PADDENSTOELEN MOUSSE

Benodigdheden:

10 tongfilets
1 ei
takje verse bieslook
peper en zout
100 g boter
500 g bos paddenstoelen
250 cc room boter
nootmuskaat
300 cc vis fond
1 koffielepel gedroogde bos paddenstoelen

Bereiding:
Wrijf de bos paddenstoelen schoon droog. Bak ze kort aan in een beetje boter, op een hevig vuur. Pureer met de staafmixer de helft van de paddenstoelen 1 eetlepel, het ei en de room. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Voeg er 2 eetlepels gehakte bieslook aan toe. Zet een kwartiertje in de koelkast zodat het mengsel wat kan opstijven. Leg de visfilets plat op het werkvlak. Bestrijk ze met een lepeltje van het padden stoelen mengsel en rol ze zo stevig mogelijk op. Steek eventueel vast met een houten prikker. Zet de rolletjes naast elkaar in een ovenschaal. Besprenkel ze met wat gesmolten boter of beleg ze met vlokjes boter. Zet ze 10 tot 12 minuten in een warme oven van 180° C. Doe de gedroogde paddenstoelen bij de vis fond. Laat tot de helft inkoken. Zeef en doe, van het vuur af, de koude boter bij de saus. Zet er kort de staafmixer in, tot de boter gesmolten is en de saus een beetje bindt. Kruid naar smaak met peper en zout. Verwarm de tweede helft van de bos paddenstoelen nog heel even in de saus. Verdeel de saus en de paddenstoelen over voorverwarmde serveerschaaltjes. Zet er een visfilet bij. Werk af met wat verse bieslook en opdienen.

CCI BEVEREN

–

WARME GEITENKAAS MET LENTESLA EN RABARBER

Benodigdheden:

70 g geitenkaas per persoon
1 dun reepje gerookt spek
Provençaalse kruiden
100 g rabarber
100 g Dolla rossa
100 g Dolla bionda
100 g komkommer
100 g tomaten
50 g pijpajuin
50 g dennenpitten
witte wijnazijn – olijfolie - peper en zout

Bereiding:

De geitenkaas in een oven op 200 graden gedurende 8 minuten opwarmen.
De sla in grove stukken snijden.
De tomaat en komkommer in kleine blokjes versnijden en uitbakken. Meng de sla met vorige ingrediënten en voeg er wat Dennenpitten aan toe.
Voor het opdienen de wijnazijn, de olijfolie, peper en zout vermengen met de sla.
Verdeel de sla, geitenkaas en rabarber op een bord samen met enkele sneetjes notenbrood.

CCI BEVEREN

–

WARME OESTERS

Benodigdheden voor 6 personen:

5 grote oesters per persoon
100 cc oester sap
1 eigeel per persoon
1 soeplepel kruidenextract
bieslook
3 wortelen
5 eetlepels olijfolie extra vierge
1 mespuntje pesto pasta
100 cc champagne
sap van ½ citroen
50 g boter
peper, zout, nootmuskaat
250 g witte champignons
3 takjes peterselie
100 cc room

Werkwijze:

Open de oesters, vang het sap op in een diep bord, maak ze los en spoel ze in eigen nat. Het vocht door een zeef met doek doen om later te gebruiken voor de saus. Champagne in een pot doen aan de kook brengen en hierin ongeveer 1 min de oesters leggen. Laten uitlekken. Champignons kort wassen en fijnhakken, sjalotten en wortelen eveneens zeer fijn snijden. Olijfolie in de pan doen en eerst de sjalotten aanstoven zonder te kleuren daarna wortelen en

champignons toevoegen alsook de gesneden peterselie. Voeg hierbij de pesto en breng op smaak met peper, zout en kruidnoot.
Ongeveer een 3 tal min. laten stoven met toevoeging van de room. Indien nodig een beetje binden.

Saus :

kookvocht van oesters zijnde de champagne + dezelfde hoeveelheid zuiver oestervocht in een sauspan doen, extract van kruiden toevoegen + 1 eigeel per persoon in dit geval dus 6 + sap van een ½ citroen, boter in kleine stukken bijdoen ook peper en zout toevoegen, alles opkloppen tot een romige saus.
Als de saus klaar is, de oesters nog even in de warme saus leggen. Bord nemen en een koffielepeltje van het groentemengsel opleggen, lichtjes open smeren hierop de oesters leggen en daarna saus over napperen.
Hierop het fijn gesneden bieslook strooien. In het middelpunt van het bord een toefje veldsla of cresson leggen.

CCI BEVEREN

–

ZALMTARTAAR MET MIERIKSWORTELSAUS

Benodigdheden:

Tartaar:

400 g verse zalm gefileerd en ontveld

400 g gerookte zalm
1 limoen
peper en zout
verse fijngehakte basilicum en peterselie
50 cc notenolie

Saus:
100 cc room
1 koffielepel mosterd
1 koffielepel geraspte mierikswortel
Bereiding:

Beide zalmsoorten in kleine stukken snijden, een verhouding van 2 gerookte op 3 rauwe zalm. Het fijn gehakte basilicum en peterselie toevoegen en het geheel goed vermengen. Smeuïg maken met een weinig notenolie. Op smaak brengen met limoen, peper en zout. Het geheel door een krokettenmaker drukken teneinde worstvormpjes te krijgen. De zalmworstjes bekleden met gerookte zalm.

Saus:

Aangehaalde ingrediënten zachtjes door mekaar mengen

CCI BEVEREN

–

AARDAPPELEN SOUFLEE

Benodigdheden:

2 aardappelen (een soort die veel zetmelbevat,bv:Eigenheimer)
mandoline of snijmachine
droge maïzena
2 eiwitten
Frituurpan
cirkelvormige uitsteker (maat naar keuze)
theedoek
keukenpapier
zout

Bereidingswijze:

1. Schil en was de aardappelen en snij deze flinterdun (ca 2mm). Zorg er in ieder geval voor dat het plakje aardappel niet kan scheuren.
2. Leg de aardappelplakjes op de een snijplank en dep ze droog met een andere theedoek.
3. Bestrijk de ene helft van de plakjes met eiwit, de andere insmeren met droge maïzena.
4. Steek vervolgens de plakjes uit met een cirkelvormige steker. De grootte mag je natuurlijk zelf bepalen.
5. Leg op de rondjes met eiwit een rondje met maïzena. Zorg dat de rondjes goed op elkaar liggen. Er mag geen lucht tussen komen.
6. Verhit de frituurpan tot 160° graden. Frituur maximaal 10 pommes soufflé tegelijkertijd en hou ze voortdurend met een paletmes in beweging. De 'pommes' zijn klaar als ze een mooie goudgele kleur hebben.
7. Laat ze uitlekken op een bord met wat keukenpapier.
8. Decoreer je bord ermee of serveer apart in een schaaltje

CCI BEVEREN

–

AARDAPPELSOESJES

Benodigdheden:

1 kg aardappelen
2 eieren
peper, zout en kruidnoot
200 cc water
120.cc bloem
100 g boter
4 eieren
enkele druppels amandelessence

Werkwijze:

Maak eerst de soezendeeg als volgt: doe in een pot het water en de boter. Laten koken. Bij het kookpunt bloem ineens bijvoegen en roeren tot het deeg een droge massa is. Zet van het vuur en voeg er één voor één de 4 eieren aan toe, goed omroeren en voeg er daarna de amandelessence toe.
Kook de aardappelen gaar, pletten en kruiden met peper, zout en kruidnoot. Geen melk of boter toevoegen. Roer hierdoor 2 eierdooiers en klop het eiwit tot sneeuw en spatel dit door de aardappelpuree. Meng nu de soezendeeg met de aardappelpuree. Neem een koffielepel van dit beslag en laat het in heet frituurvet vallen zo verkrijg je onregelmatige bolletjes. Maximen 10 stuks per keer bakken.

CCI BEVEREN

–

BEURSJE VAN LANGOUSTINES EN COQUILLES

Benodigdheden voor 4 personen

8 langoustines
1 soeplepel olijfolie
1 wortel
tijm en laurier
20 g tomatenpuree
100 cc witte wijn
250 cc room
1 pijpajuin
½ doosje sojascheuten
5 kruidenflensjes van 9 cm

4 coquilles
1 ajuin
3 teentjes look
enkele draadjes saffraan
250 cc cognac
100 cc vis fond
4 jonge wortelen
1 prei
5 vellen brik deeg

voor de kruidenflensjes

1 ei
40 g bloem
1 mespuntje zout
80 g melk
100 g boter
50 g bieslook
bolletjes van wortel en courgette gekookt en gestoofd

Bereiding:

De langoustines pellen en ontdoen van darmkanaal. De coquilles schoonmaken.

Deze beide kort aanbakken in olijfolie en wegzetten. De kruidenflensjes bakken en uitsteken met een vormpje. De langoustinekoppen spoelen en deze lichtjes verbrijzelen, aanfruiten in olijfolie. De ajuin, wortel en look versnijden tot een mirepoix en laten mee fruiten, tijm, laurier, kerrie, saffraan, en tomatenpuree toevoegen en even laten uitzweten, flamberen met cognac, blussen met de wijn en vis fond. Even laten uitdampen en daarna de room toevoegen. De saus 15 minuten laten sudderen en op smaak brengen, daarna zeven en op punt zetten met boter. De jonge wortelen schillen, wassen, versnijden en blancheren. De prei versnijden en wassen. De pijpajuintjes alsook de look fijn versnipperen. In een wok, de pijpajuin en de look in arachideolie aanfruiten, de wortelen, de prei en de soyascheuten toevoegen en het geheel goed aanfruiten. Op smaak brengen en wegzetten tot gebruik. De brickdeeg een voor een losmaken, instrijken met gesmolten boter. In midden een kruidenflensje plaatsen. Daarop de gefruite groenten schikken met daarop de coquilles en de langoustines. Afwerken met een klompje boter.
De baluchon een mooie vorm geven en sluiten met een tandenstoker. Op een ingevette ovenplaat zetten. De beursjes in een oven op 180 graden plaatsen gedurende 8 à 10 minuten. Dresseren op een warm bord (goed ondersteunen met een palet en tandenstokers niet vergeten)
De baluchon eventueel sluiten met een strikje van geblancheerd groen van prei. De saus afwerken met bieslook en rond de baluchon napperen. Versieren met groenten bolletjes. Bij het kruiden van de saus voorzichtig zijn met de saffraan, dit is een zeer sterk kruid en mag de saus niet overheersen.

CCI BEVEREN

–

BLINI'S MET KREEFT EN MOSTERDSAUS

Benodigdheden per persoon:

1 blini per persoon
1 geel van ei per persoon
1 druppel worcestersaus en 1 druppel tabasco per persoon
100 cc room per persoon
½ kreeft per persoon
1 koffielepel grove mosterd met zaadjes per persoon
½ struikje witloof of enkele stukjes venkel per persoon
peterselie
enkele lepels olijfolie
120 g boter
1 potje lompvis eieren

Werkwijze:

Witloof op julienne snijden en aanstoven zonder te kleuren in een klontje boter en olie. Kreeften koken in een kruidige kreeftenfond. Uit de schelpen doen en het vlees warm houden, het romige deel uit kop van de kreeft in de room doen en aan de kook brengen. Dit ongeveer 10 minuten laten inkoken. Nadien door een zeef gieten en er de grove mosterd aan toevoegen, alsook de tabasco en de worcestersaus. Eigeel opslaan met wat afgekoelde slagroomsaus en eventueel bij kruiden met peper, zout en kruidnoot. Blini lichtjes opbakken, bovenkant lichtjes bruin laten kleuren, in het verwarmd bord leggen en hierop de groenten schikken. Daarboven de kreeft die in stukken is gesneden schikken. Saus over naperen en ook rondom. Gemalen peterselie over strooien. Garneren met een toefje lomp viseieren of voor de dikke portemonnee, echte kaviaar.

CCI BEVEREN

—

BUIDELTJE GEVULD MET GEROOKTE ZALM EN PALING

Benodigdheden voor 10 personen:

4 eieren	400 cc melk
400 g gezeefde bloem	400 cc bier
100 g boter zout	400 g gerookte zalm
300 gerookte paling	1 citroen
1 prei	400 cc room
100 cc witte wijn	100 cc vis fond
gember	takje dille

Werkwijze:

Beslag roeren van 4 eieren, 400 cc melk, 400 g gezeefde bloem, 400 cc bier, 100 g gesmolten boter en een snuifje zout. Het beslag zeven en 2 uren laten rusten. Van het beslag tien flensjes bakken. De 400 g gerookte zalm, 300 g gerookte paling en fijngesneden dille over de flensjes verdelen. De flensjes tot een buideltje vormen en dichtbinden met een in kokend water slap geworden preireepje. De flensjes op een ingevette bakplaat in de voorverwarmde oven geduurde ongeveer 5 minuten verwarmen. Voor de saus: 400 cc room, 100 cc witte wijn, 100 cc vis fond, citroensap, pesto en een weinig gembervocht (gember door lookpers) lichtjes inkoken. Saus verdelen en buideltje centraal plaatsen. Versieren met citroenreepjes en takje dille

CCI BEVEREN

–

CAILLE AU JUS DE VIGNE

Benodigdheden: 6 personen

2 kwartels de man
50 cc cognac
nootmuskaat
olijfolie extra vierge balsamico stroop
1 aardappel per persoon.
stronk witloof
xeresazijn
witte druivenmuskaat zonder pit (500 g / 6 personen)
100 cc muskaatwijn
peper en zout
100 g boter
1 ei
6 zwarte olijven
100 g gerookt ontbijtspek
100 g rietsuiker

Bereiding:

De kwartels kruiden binnen en buiten met peper en zout. Aanbraden tot mooie kleur in boter en olijfolie. De druiven in 2 gesneden stoven in een klont boter. De kartels verdelen in een ovenschotel en flamberen met de cognac. Blussen met de muskaatwijn. Kruiden met nootmuskaat en de gestoofde druiven toevoegen, 45 minuten op 180 a 190 graden. Witloof kleuren in boter en bestrooien met rietsuiker, laten karamellieren en blussen met een scheut Xeres azijn. Laten uitdampen en onder deksel laten garen. Omwikkelen met het spek en aanbraden. Aardappelpuree maken met een flinke scheut olijfolie, 1 volledig ei en gehakte zwarte olijven. Balsamico stroop als extra smaakje naast het witloof en de puree. De jus uit de braadslee als sausje.

CCI BEVEREN

–

DAUPHINE AARDAPPELEN

Benodigdheden voor 6 personen:

1 kg aardappelen
2 eieren
peper, zout en kruidnoot

Soezendeeg:

200 cc water
120 cc bloem
120 g boter
4 eieren
1 koffielepel amandelessence

Bereiding:

Maak een portie soezendeeg met water, boter en bloem op het vuur, roeren tot het deeg een bol vormt. Van het vuur afnemen en de eieren één voor één bijvoegen. Maak ook dezelfde hoeveelheid aardappelpuree, maak deze klaar zonder melk of boter wel kruiden met peper, zout en kruidnoot. Roer er een paar eierdooiers onder en nadien het tot sneeuw geklopte eiwit, zodat ge een luchtig puree bekomt. Roer deze geleidelijk onder de soezendeeg. Maak er smoutbolletjes van en bak ze in heet frituurvet gedurende drie à vier minuten tot ze mooi bruine zijn. Dit kan bij alles geserveerd worden

CCI BEVEREN

—

DORADE FILETS MET ORANJESAUS

Benodigdheden 4 personen:

600 g dorade filets
4 sinaasappels
1 citroen
3 soeplepels witte suiker
1 borrel cognac
1 borrel Grand Marnier
150 cc room
150 g bloem en bindmiddel
150 g boter
50 g gepelde garnaaltjes
1 kg aardappelen
grof gemalen peper
zout, tijm, laurier, rozemarijn en muskaatnoot
een klein flesje amandel

Bereiding:

Zet de dorade filets op het vuur in een pot met 1 liter water met grof gemalen peper, zout, tijm, laurier, rozemarijn en

muskaatnoot. Neem het water van het vuur zodra het begint te borrelen en neem de vis uit het kookvocht.

Maak een fijne julienne van de schil der appelsienen. Kook deze lichtjes in water + - 3 minuten, kookvocht wegdoen en de julienne laten uitlekken, daarna ze terug in de pot doen en voeg er halve liter water bij met een soeplepel witte suiker en een snuifje zout en laat dit alles tien minuten koken. Pers nu de overgebleven appelsienen en de citroen uit. Neem een pan met hierin twee soeplepels witte suiker en laat deze karamelliseren, voeg hierbij een borrel cognac en een borrel Grand Marnier, voeg hierna het uitgeperst sap aan toe plus een pollepel kookvocht van de vis. Breng dit aan de kook en voeg hierbij de room en bind de saus lichtjes met bindmiddel, breng op smaak met kruiden. De uitgelekte vis kruiden met peper, zout en muskaatnoot, daarna lichtjes in de bloem wentelen en opbakken in de boter. De aardappelen koken, daarna door de passé - vitte doen met een ei en een klein flesje amandel, kruiden met peper, zout en kruid nood. Daarna in een waffel ijzer kleinen waffels maken. Op warme borden schikken en opdienen met waffels van aardappel, bij voorkeur garneren met groene groenten en enkele gepelde garnaaltjes op de vis strooien.

—

DORADE IN ZOUTKORST

Benodigdheden voor 4 personen:

1 grote dorade	50 g boter
5 kg zeezout grof	5 eiwit
500 cc vis fond	250 cc witte wijn
3 gesneden sjalotjes	oregano
basilicum	200 cc room
bieslook	

Bereiding:

Vis in zijn geheel afspoelen en eventueel ont schubben, de binnenkant kruiden met peper, zout en viskruiden + een klontje boter. Het zeezout mengen met het eiwit en gedeeltelijk in een ovenschaal gieten, de vis op het zout plaatsen, de rest van het zout op de vis leggen en lichtjes vochtig maken met water. Ongeveer 30 minuten in een goede voorverwarmde oven plaatsen op 220 graden. Daarna de korst stuk slaan en het vel van de vis voorzichtig verwijderen. De vis serveren met gekookte aardappelen en een sausje van bieslook. Gestoofde groentjes naar keuze bijvoegen.

Saus:

vis fond, witte wijn, gesneden sjalotjes, oregano en basilicum laten inkoken tot de helft, daarna de room bijvoegen, nog lichtjes aan de kook brengen en eventueel binden. Op het laatste moment het fijn gesneden bieslook toevoegen.

CCI BEVEREN

—

EEND MET SINAASAPPELEN

Benodigdheden voor 2 personen:

1 eend van ongeveer 2 kg
2 citroenen
2 grote eetlepels confituur van appelsienen
1 eetlepel rode bessengelei
1 eetlepel aardappelmeel
2 likeurglazen curaçao + 500 cc heldere fond
1 nootje boter en klein beetje olie
6 appelsienen
250 cc room

Bereiding:

Een weinig boter en olie in een pan smelten en de eend hierin lichtjes bruin braden, ondertussen de helft van de sinaasappelen en citroenen uitpersen en bij de eend in de pan voegen, evenals een 500 cc heldere fond, het glas curaçao, de sinaasappelconfituur en de bessengelei, kruiden met peper en zout. De braadslee bedekken met zilverfolie en gedurende een uur in een hete oven plaatsen. Na die tijd de eend ontvellen en ontvetten, de borstjes in dunne schijfjes snijden en warm houden in de oven op 80 graden. Intussen het vocht in de braadslee binden met het overige aardappelmeel dat opgelost is in overgebleven curaçao en de room, alles nog een tiental minuten laten inkoken en enkele minuten voor het opdienen de gepelde appelsien partjes bijvoegen. Saus over de gesneden eend op de schotel gieten.

CCI BEVEREN

—

EENDENBORST MET MANGO

Benodigdheden per persoon:

1 eendenborst per persoon
2 mango's
Aigre - doux op basis van frambozenazijn
1 kg aardappelen
peper, muskaatnoot en zout
150 g boter
1 l wild fond
waterkers
1 ei

Bereiding:

Mango's in stukken snijden en toevoegen aan de wild fond. Op een zacht vuurtje aan de kook brengen en lichtjes reduceren. De aigre - doux inkoken en aan de fond toevoegen, alles mixen, zeven en op smaak brengen met zout en peper.
In een warme pan met boter de eendenborsten aanbakken, zorg ervoor dat deze dat deze vanbinnen nog rosé is.
Kook de aardappelen en steek ze door, kruiden met zout, peper en muskaatnoot, voeg de eieren dooier en boter toe, pureer de aardappelen. Doe de aardappelpuree in een spuitzak met grote getande spuit kop. Smeer de bakplaat in met boter en spuit de aardappelpuree op torentjes, bestrijk het met opgeklopt eiwit en laat in een warme oven lichtbruin kleuren.
Serveer de eendenborst met aardappelen duches en versieren met waterkers.

CCI BEVEREN

–

FAZANT MET DRUIVEN

Benodigdheden voor 2 personen:

1 fazant
250 cc rode wijn
500 cc cognac
250 cc room
1 potje veerbessen confituur
10 à 15 blauwe druiven
250 cc wild fond
200 g boter
1 blik ½ perziken
50 cc kirsch
Provençaalse kruiden rozemarijn, marjolein, tijm, laurier, zout en peper
1 stuk fondant chocolade

Bereiding:

De gepluimde en gekuiste fazant van binnen en buiten goed afspoelen onder koud stromend water, goed afdrogen en kruiden met alle kruiden, daarna de fazant opvullen met de blauwe druiven en een paar klontjes boter. De fazant in een in geboterd foliopapier verpakken en zo vouwen dat het goed gesloten is, maar dat er toch lucht in kan blijven.
Fazant gedurende een uur laten stoven in voorverwarmde oven op 250 graden. Als hij klaar is het vocht opvangen en zeven, de wild fond, rode wijn, de cognac, laurierblaadje, fondant chocolade en de room bijvoegen en gedurende een twintigtal minuten zachtjes laten inkoken. Indien de saus niet dik genoeg is een beetje binden met maïsbloem. Intussen de fazant ontvellen en ontbenen en in fijne schijfjes snijden. De fazant op een schotel schikken en flamberen met cognac, er nadien de saus overgieten. Opdienen en versieren met 1/2 perzik, besprenkeld met kirsch. In de holte doe je een soeplepel veerbessen confituur, opdienen met kroketten.

CCI BEVEREN

–

FAZANT MET SOEZEN

Benodigdheden voor 2 personen:

1 fazant
250 cc rode wijn
50 cc cognac
250 cc room
1 appel
4 mini wortelen
10 à 15 blauwe druiven
250 cc wild fond
200 g boter
1 Stronkje witloof
1 stuk fondant chocolade
Provençaalse kruiden rozemarijn, marjolein, tijm, laurier, zout en peper

Pommes à la dauphinoise voor 6 personen:

1 kg. bloemig aardappelen
Zout en nootmuskaat

Voor de soezendeeg:

¼ l. water
150 g boter
4 eieren
1 snuifje zout
150 g bloem
6 druppels amandel A

Bereiding:

De gepluimde en gekuiste fazant van binnen en buiten goed afspoelen onder koud stromend water, goed afdrogen

en kruiden met Provençaalse kruiden = rozemarijn, marjolein, tijm, laurier, zout en peper, daarna de fazant opvullen met de blauwe druiven en een paar klontjes boter. De fazant in een ingeboterd foliopapier verpakken en zo vouwen dat het goed gesloten is, maar dat er toch lucht in kan blijven.
Fazant gedurende een uur laten stoven in voorverwarmde oven op 2oo graden. Als hij klaar is het vocht opvangen en zeven, de wild fond, rode wijn, de cognac, laurierblaadje, en de room bijvoegen en gedurende een twintigtal minuten zachtjes laten inkoken. Voeg er thans de fondant chocolade bij en indien de saus niet dik genoeg is een beetje binden met maïsbloem. Intussen de fazant ontvellen en ontbenen en in schijfjes snijden. De fazant op een schotel schikken en flamberen met cognac, er nadien de saus overgieten.
Dauphine aardappelen:
Kook de aardappelen, doe ze door de pas vit. Breng ¼ l. water aan de kook en voeg er 120 g. boter toe en laten smelten, neem de pan van het vuur en voeg de 150 g. bloem bij en roer het geheel tot een glad beslag. Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot de deeg een bol vormt, neem de pan weer van het vuur en roer de eierdooiers er één voor één door het deeg. Klop het eiwit stijf en meng de aardappel puree met de deeg met het geslagen eiwit voeg hierbij de aardappelpuree en doe er enkele druppels amandel extract toe en vorm van het mengsel balletjes tot de grote van een walnoot, ze afbakken in een frituurpan op 180 graden.
Fazant opdienen en versieren met witloof, mini wortelen, gekaramel liseerde appelen en met Pommes à la dauphins

CCI BEVEREN

–

FILET PUR KAREL DE GROTE

Benodigdheden voor 6 personen:

900 g ossenhaas
500 g paddenstoelen
1 ajuin
100 cc room
peper, zout en nootmuskaat
200 g duxelles
1 citroen
250 cc witte wijn
100 g boter

Bereiding:

De filet braden gedurende 1/4 uur in een voorverwarmde oven van 225 graden. Nadien de porties snijden, tussen elke schijf een laag duxelles leggen en overgieten met bearnaisesaus, laten korsten in de oven onder de grill.
Duxelles :

Zet een pan op het vuur met de gekuiste en gehakte paddenstoelen met boter en het sap van een citroen, fijn gesnipperde ajuin. Laat dit alles stoven, kruiden met peper, zout en nootmuskaat, eveneens de witte wijn, de tomatenpuree toevoegen en alles eventjes mixen, nadien op een licht vuur de room bijvoegen tot dit alles een samenhangende massa vormt.

Bearnaise:
Voeg bij de mousselinesaus fijn gekakte kervel, peterselie, dragon en kruiden met cayenne peper.

CCI BEVEREN

–

FILET VAN IBERICO

Benodigdheden voor 4 personen:

2 zuivere filets van iberico
250 g roomboter
250 cc bruine fond van gevogelte
sap van 1 sinaasappel
250 g zeer fijne boontjes
250 g witloof
1 kg aardappelen
2 teentjes look
200 cc room
100 cc cognac of armagnac
100 g ganzenleverpastei
100 cc olijfolie met kruiden

Werkwijze:

Bak de kwartels in roomboter tot ze donkerbruin zijn, voeg er af en toe een geutje water bij, laat dit alles gedurende een 20 tal minuutjes stoven. Wanneer de vogels gaar zijn ontbeen je ze volledig. Doe de karkas en de beentjes in een weinig water met hierin een kruidenboeketje, laat gedurende een 15 tal min. koken, daarna zeven en later bij

–

de saus voegen samen met het braadvocht van het vlees en het sinaasappelsap. Voeg hierbij de cognac en de room en alles nog een 4 tal min. inkoken. Op smaak brengen met peper zout en nootmuskaat. Aardappelen in de schil goed wassen en laten koken tot ze gaar zijn. Pellen en laten afkoelen daarna in teerlingen snijden en bakken in kruidenolie. Groene boontjes in gezouten kokend water met een teentje look laten koken zonder deksel om de groene kleur te bewaren. Na het koken onmiddellijk laten schrikken in koud water. Daarna kruiden met peper, zout en nootmuskaat en enkele druppels olie om ze te doen glimmen. Witloof wassen en grof snijden, stoven in olijfolie met een klontje boter en kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Vlees aanbakken met roomboter, eventjes laten rusten en nadien in schijven snijden, eventjes terug in de braadpan leggen en daarna op het bord schikken. Op elke schijf een dun plakje ganzenleverpastei leggen.

CCI BEVEREN

—

FILET VAN GEBAKKEN ROODBAARS OP BEDJE VAN COURGETTES MET SCHUIMENDE VENKELPUREE

Benodigdheden voor 4 personen

4 roodbaardfilets
2 Italiaanse tomaten (vaste)
1 grote venkel
2 teentjes look
1 toef peterselie
4 takjes dille
1 blokje visbouillon
2 aardappelen
1 courgette
100 cc room
4 eetlepels bloem
1 theelepel kerriepoeder
peper
zout

Bereiding:

Snij de courgette schuin in schijven (+/- 3mm) en bak ze

–

vluchtig links en rechts in de boter. Schil de tomaten (ontvellen) en snij het vlees in kleine blokjes (verwijder de pitjes.) Kook de aardappelen, de venkel en de look 15 min met een weinig water met het visbouillonblokje en pureer daarna met de staafmixer. (LET OP: het teveel vocht afgieten. Voeg een beetje room bij samen met de fijngehakte peterselie zodat u een dikke saus overhoudt. Draai de visfilets in de bloem vermengd met peper, zout en een beetje curry, daarna kort maar krachtig in de pan bakken. Schik de gebakken courgetteschijfjes naast elkaar op het midden van het bord en leg de vis er bovenop. Garneer de vis met een toefje dille, leg voor aan het bord een lepeltje van gehakte tomatenblokjes en achter de vis de gepureerde venkelsaus, al dan niet op smaak gebracht met een scheut Pernod.

CCI BEVEREN

–

FILET VAN KONIJNENRUG

Benodigdheden: voor 6 personen

6 filets van konijnen rug
3 appels
3 gele kerstomaten
250 cc room
100 cc bakolie
6 ronde gratin dauphinois
9 rode kerstomaten
250 cc. vleesfond of duivenfond
peper en zout

Crumble

20 g. grof gemalen speculaas
20 g. kristalsuiker
1 limoen
20 g. ongezouten boter
20 g. gemalen nougat

–

20 g. gemengde noten van pijnappelpitjes, pistache nootjes en pompoenpitten.
Bereiding :
Een kleef pan op een groot vuur zetten met bakolie en de filets van konijnenruggen kort bruin bakken. In een pot de vleesfond en het aanbaksel van de bakpan bijvoegen, goed kruiden en daarna aan de kook brengen met de room. Het vuur nadien laag zetten de filets van de konijnenruggen in de saus leggen en het vuur zachtjes zetten (+ - 25 minuten). De saus indien het nodig is binden.
De oven voorverwarmen op 210 graden en de gratin dauphinois afbakken gedurende 20 à 25 minuten tot ze schoon bruin zien.
De appelen schillen en in 10 gelijke partjes snijden en lichtjes opbakken, nadien fijne suiker op de appelen strooien en laten karamelliseren, daarna flamberen met amareto.

Voor de crumble:

De gemalen speculaas en nootjes, de boter, de fijne suiker de gemalen nougat en de geraspte pel van een limoen goed mengen en op bakplaat met bakpapier afbakken in een oven van 180 graden gedurende 5 à 10 minuten.
Opdienen op een groot warm bord, de gratin dauphinois garneren met kerstomaten die in vieren partjes gesneden zijn. Op de filets van de konijnen rug saus naperen. 5 partjes van de appelen in een waaier op het bord leggen, en tussen de filet en de appelpartjes de crumble leg

FOREL AU BLE

Benodigdheden voor 8 personen:
8 verse forellen met kop
azijn

–

slabladeren
4 tomaten
1 toefje peterselie
1 citroen
500 cc droge witte wijn

Bereiding:

De blauwe kleur ontstaat bij het koken door de onbeschadigde slijmlaag van de forel. Raak daarom bij het schoonmaken de vis zo weinig mogelijk aan en houd hem uitsluitend bij de kop en de staart vast. Breng in een grote pan zoveel mogelijk water aan de kook zodat de vissen zullen onderstaan. Voeg er per liter water twintig g zout toe en in het geheel een halve liter wijn en een citroen. Verwarm intussen wat azijn in een steelpan, leg de vissen op een bord en giet er de kokende azijn over. Leg de vissen voorzichtig in het kokende water en pocheer ze ongeveer tien minuten. Sluit af met deksel. Probeer beneden het kookpunt te blijven om het vel heel te houden. Neem de vissen uit de pan en leg de forellen op een voorverwarmde schaal en garneer met blaadjes sla waarop een half gekarteld tomaatje is geplaatst met een toefje peterselie. Opdienen met gekookte aardappelen met Hollandse saus.

CCI BEVEREN

–

GEBAKKEN GEVULDE FOREL

Benodigdheden voor 4 personen:

4 forellen
125 g broodkruimels
125 g boter
geraspte schil van ½ citroen
sap van een citroen
1 eierdooier
25 g bloem
300 cc melk
2 theelepels kappertjes
1 fijn gesneden olijf
4 kleine tomaten
peterselie
peper en zout

Bereiding:

Maak de vis schoon, was hem en knip de vinnen bij. Maak de vulling met broodkruimels, 25 g boter, geraspte citroenschil, de helft van het citroensap, de eierdooier, voeg er peper en zout toe om tot een smeuïg mengsel te komen. Vul hiermee de forellen en sluit ze af met prikkers. Leg ze in een geboterde vuurvaste schotel en bestrooi ze met stukjes boter (25 g) Plaats de afgedekte schotel in het midden van een voorverwarmde oven en laat de vis gaar smoren gedurende 30 minuten. Saus: smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat dit 2 à 3 minuten koken. Giet het vocht van de vis af, vul het aan met 300 cc melk, giet al roerende het vocht bij het bloemmengsel, laat de saus doorkoken en roer ze glad. Maak ze af met het citroensap en de kappertjes en laat ze 2 à 3 minuten zachtjes koken. Schik de vis op een platte schotel, leg op iedere oogholte een schijfje olijf en versier de schotel met tomaten en peterselie

CCI BEVEREN

—

GEBAKKEN KREEFT

Benodigdheden voor 4 personen:

2 zeekreeften van 6 à 700 g
500 g lookboter
I soeplepel truffelolie
2 soeplepels gemalen peterselie
I citroen
1 koffielepel gesneden bieslook
2 l gekruide kreeftenfond
400 g zeekraal
peper en zout.

Werkwijze:

Maak eerst de lookboter als volgt: 250 g boter mengen met 2 soeplepels gemalen peterselie, 3 geperste lookteentjes, enkele druppels citroensap, peper en zout en 1 koffielepel gesneden bieslook, goed ondereen mengen en laten opstijven in de koelkast.
Kreeft blancheren in kruidige kreeftenfond, dit ongeveer 5 min laten afkoelen, ongeveer I/2 uur. Middendoor snijden van kop naar staart, maag en darmpje uithalen. In een droge sauteer pan leggen, truffelolie op het vlees spuiten of met een borsteltje inwrijven, hierop de lookboter smeren tot de schep goed gevuld is. Op een groot vuur ongeveer 2 min en daarna het vuur heel laag zetten. Ongeveer 20 min (naargelang de grootte van de kreeft) met deksel op de pan. Intussen de zeekraal wassen, stoven in een weinig boter of olijfolie enkel peper toevoegen, gezien deze gezouten is uit zichzelf. Samen met de I/2 kreeft op het bord leggen en het bak vocht uit de pan over de kreeft napperen. Best serveren met stokbrood.

CCI BEVEREN

–

GEBAKKEN LANGOUSTINES EN GANZENLEVER

Benodigdheden voor 4 personen

12 langoustines
12 asperges
12 kleine plakjes ganzenlever
50 g bloem
100 g boter
50 cc olijfolie

Voor de saus:

3 ei gelen
50 cc room
100 g boter
2 bloedsinaasappels
50 g gekonfijt zeste van sinaasappel
peper en zout

Bereiding

Schil de asperges en kook ze beetgaar in licht gezouten water. Pel de langoustines, verwijder het darmkanaaltje en bak aan in

olijfolie. Kruiden met peper en zout. Bestrooi de ganzenlever met peper en zout, bloem ze lichtjes in en bak ze kort aan in wat boter. Klop voor de saus de eierdooiers op een matig vuurtje met wat room en voeg beetje bij beetje de boter toe tot een gebonden saus. Meng er het gezeefde sap van de sinaasappels door en breng op smaak met zout. Leg de asperges op het bord in horizontale lijn en giet er de saus over de koppen van asperges. Garneer met de gekonfijte sinaasappelschil. Leg de ganzenlever met bovenop steeds 1 langoustine langs de asperges. Garneer met takje groene peterselie.
De suikersiroop maak je met 250 g suiker en 200 cc water, even laten koken tot de suiker is opgelost. De gebalanceerde sinaasappelschillen(3x laten opkoken en met vers water terug opzetten)toevoegen aan de stroop samen met een scheut mandarijn napoleon. De schillen laten konfijten in de stroop op een zeer klein vuur tot ze zacht en aangenaam smaken. De schillen laten uitlekken en saus en ze apart bewaren. De ganzenlever wordt alleen gekruid met zwarte peper. Na het bakken werd er een druppeltje van de sinas siroop op de ganzenlever aangebracht bij het opdienen.

CCI BEVEREN

–

GEMARINEERDE MAKREELFILET MET BLOEMKOOL

Benodigdheden 3 personen:

1 bloemkool
1 citroen
1 eetlepel mieriks wortel
1 eetlepel gehakte bieslook
250 cc olijfolie
12 kleine makreelfilets
10 g gember
1 ei
1 eetlepel mosterd
100 cc druiven pitolie
peper en zout

Bereiding:

Doe op een schotel op de bodem peper en zout en leg de makreelfilets op de vel kant. Doe terug peper en zout op de makreelfilets en strooi er de in julienne gesneden gember over. Overgiet met sap van de citroen en olijfolie. Laat de schotel ongeveer 20 minuten in de koelkast rusten. In tussentijd kan men de mayonaise maken met eigeel, mosterd, de druiven pitolie, peper, zout en de gemalen mieriks wortel en laat het rusten in de koelkast. De bloemkool fijn raspen op een mandoline, de kern van de bloemkool niet mee raspen. De geraspte bloemkool goed onder de mayonaise mengen. De makreelfilets uit de koelkast halen en per persoon 4 filets schikken op een bord. De bloemkoolsaus met 2 eetlepels tot een bolletje maken en op de filets leggen, 2 bolletjes per persoon. De marinade verdelen over de visfilets. Fijn gehakte bieslook over de bloemkoolbolletjes strooien.

CCI BEVEREN

—

GEMARINEERDE VARKENSHAAS MET JAGER SAUS

Benodigdheden voor 4 personen:

1 sjalot
1 kleine ajuin
1 fles rode wijn
50 g suiker
laurier, tijm, 4 kruidnagels, peper en zout
200 g boter
1 varkenshaas

Voor de saus:

100 g gerookt spek
1 sjalot
200 g cantharellen
1 klein glas cognac
1 klein glas porto
250 cc room
250 cc boter
4 eieren
100 g bloem

Bereiding:

De varkenshaas 24 uren marineren met 1 sjalot, 1 kleine ajuin, 1 fles rode wijn, laurier, tijm, 4 kruidnagels, peper, zout en 1 soeplepel suiker. Na 24 uren het gemarineerde vlees goed af deppen en kruiden met peper en zout, en bakken in een pan met boter.

Saus:

Sjalot fijn snijden en in wat boter aanstoven, daarna spekblokjes toevoegen. De marinade van de varkenshaas zeven en op het vuur zetten, laten inkoken met eiwit tot de marinade helder wordt, het gestolde eiwit afscheppen en een glas porto toevoegen, terug laten inkoken tot de helft. De gestoofde sjalot met spek blussen met cognac daarna de geklaarde marinade bijvoegen. Fijn gesneden sjalot stoven en daarna de cantharellen meestoven. Binden met wat bloem, boter en room.

Als groenten: fijn gesneden witloof stoven met een lepel honing, wat sherryazijn, een klontje boter en een beetje room.

CCI BEVEREN

—

GEPOCHEERD EN GEGRILDE KWARTELS MET HONING MOSTERDDRESSING

Benodigdheden 6 personen:

6 kwartels
100 cc kippenbouillon
tijmtakjes
rozemarijn
100 cc olijfolie
zout en peper

dressing :

6 eetlepels honing
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel grove mosterd
1 eetlepel dijonmosterd
1 eetlepel sesamolie
pomme galette
500 g aardappelen
1 ei
2 eierdooiers
200 g boter
zout
peper
nootmuskaat
gehakte peterselie

—

Bereiding:

De bouillon met de tijmtakjes aan de kook brengen. De kwartels toevoegen en een aantal minuten pocheren, lang genoeg. De kwartels laten uitlekken en droogdeppen. Steek in de buikholte een plukje rozemarijn.

Bestrijk de kwartels met olie en strooi er zout en peper over. Grill ze ongeveer 15 minuten, tot ze goudbruin zijn. Als ze gaar zijn schenk je er de dressing over.
Serveer ze met Pomme - gelatte en doperwten.

Meng 500 g droge puree met boter, ei en de eierdooiers. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Meng de puree met wat gehakte peterselie. Rol de puree tot een grote rol. Laat de rol een paar uur opstijven in de koelkast. Snijd de rol in plakjes van ongeveer 1,5 cm dik. Bak de plakjes in een pan met boter.

CCI BEVEREN

–

GEPOCHEERDE ROGVLEUGELS MET KAPPERTJES.

Benodigdheden voor 4 personen

4 rogvleugels
4 soeplepels kruidenazijn
100 g boter
4 soeplepels kappertjes
zout en peper
500 cc water
1 kruidenboeketje (laurier - tijm – peterseliestengels)

Bereiding:

Water met azijn en kruidenboeketje aan de kook brengen, de rogvleugels die gekruid zijn met peper en zout hierin pocheren ongeveer een 4 tal minuten, daarna de rogvleugels uit het water nemen en laten uitlekken.
Om de saus af te maken, de gesmolten boter aanlengen met een beetje kookvocht en kappertjes, daarna over de rogvleugels gieten.
Opdienen met gespoten puree aardappele

CCI BEVEREN

–

GEPOCHEERDE TARBOT MET KRAB SAUS

Benodigdheden voor 4 personen

4 moten tarbot, ieder ca. 200
3 dl droge rosé wijn
4 peterselie grof gesneden
6 peperkorrels gekneusd
1 schijfje citroen
zout
30 g bloem
1 eierdooier
1 eetlepel fijngehakte peterselie

200 g krabvlees, uit de diepvries
2 kleine preitjes in ringen gesneden
2 selderij stelen grof gesneden
30 g boter
4 eetlepels tomatenpuree
3 eetlepels room

Bereiding

Spoel de moten tarbot onder stromend water af en maak ze droog met keukenpapier, breng 2c. water en wijn aan de kook en voeg prei, peterseliestelen, schelderstelen, peperkorrels, schijfje citroen en een beetje zout toe. Temper de hittebron en laat alles gedurende 20 minuten zachtjes trekken. Zeef het vocht en breng het opnieuw aan de kook. Pocheer de moten tarbot in het vocht ca. 12 minuten. Schep de moten uit het vocht en houd ze warm.

Smelt in een pannetje de boter en roer de bloem erdoor. Neem het pannetje van het vuur en blijft nog zolang roeren tot een egale massa is verkregen. Zet het pannetje op een laag vuur en voeg er al roerend - beetje bij beetje – zoveel pocheervocht aan toe tot een tamelijk licht gebonden saus is verkregen. Laat de saus enkele minuten zachtjes pruttelen . Snijd intussen het ontdooide krabvlees in kleine stukjes. Roer het samen met de tomatenpuree door de saus. Roer in een kommetje eierdooiers en room los. Voeg er 3 eetlepels hete saus aan toe en schenk het mengsel daarna bij de saus. Doe tegelijkertijd de peterselie erbij. Roer de saus goed om
en neemt het pannetje van het vuur. Blijf nog even in de saus roeren, leg de moten tarbotop een voorverwarmde schaal en schenk de saus erover.

Opdienen met klein gekookte aardappelen of puree met gekookte worteltjes of gekookte spinazie.

CCI BEVEREN

—

GEPOCHEERDE ZALMFILETS

Benodigdheden 4 personen:
4 zalmfilets van 200 g
4 selderijstelen
500 cc droge witte wijn
1 laurierblad
2 tomaten
1 theelepel citroensap
1 eetlepel peterselie (stelen bewaren)
1 eetlepel bieslook
1 eetlepel kervel
peper, zout en kruidnoot
1 ajuin
4 peperkorrels gekneusd
1 kg asperges
2 eierdooiers
100 g boter
peper, zout en kruidnoot
1 takje verse tijm

Bereiding:
Neem de zalmstukjes en kruiden met peper, zout en kruidnoot. Laat 10 minuten liggen. Breng 250 cc water aan de kook, voeg er de kruiden en de drank aan toe, breng alles aan de kook geduurde 10 minuten, daarna het vuur verminderen en pocheer de zalm niet langer dan 5 minuten. Neem ze uit het vocht en laat ze uitlekken. Hou de vis daarna warm. Kook het pocheervocht in en dik met room. Voeg daarna de eierdooiers toe. Schil de asperges en kook de schillen gedurende 15 minuten in zout water. Kook de geschilde asperges in dit vocht gedurende 10 à 12 minuten. Schik sierlijk de zalm en de asperges op een bord en overgiet met saus, versieren met een in blokjes gesneden gepeld en ontpitte tomaat en dien op met kleine aardappelen.

CCI BEVEREN

–

GRATIN DAUPHINOIS

Benodigdheden 4 personen:

400 g aardappelen
400 cc melk
200 cc room
5 teentjes look
60 g gemalen kaas
peper, zout en kruidnoot

Bereiding:

Aardappelen schillen, goed spoelen, afdrogen en in heel dunne schijfjes snijden. Vuurvaste schotel nemen en insmeren met lookboter. De schijfjes aardappelen op de bodem schikken met een weinig zout, peper, tijm en kruidnoot, hierover een dun laagje gemalen kaas strooien. Dit herhalen tot de vuurvaste schotel ¾ vol is. Vermeng hierna 400 cc melk en 200 cc room waarin 4 lookteentjes uitgeperst zijn en giet deze over de aardappelen tot deze volledig bedekt zijn. Strooi hierna nog een weinig gemalen kaas over dit alles en zet in een matig warme oven op 150 graden, ongeveer een uur. Alvorens op te dienen even in de aardappelen prikken of deze gaar zijn. Deze mogen evenwel niet tot moes stoven.

CCI BEVEREN

–

GRIET MET DILLE

Benodigdheden 4 personen:

1 grote griet
1 kg aardappelen
500 cc melk
250 g boter
1 doosje tomatenpuree
dille
1 soeplepel dille dressing
200 cc room
enkele pijltjes bieslook
twee soeplepels gemalen peterselie
1 citroen
1 l vis fond
1 scheut cognac
1 bosje jonge wortelen
1 bosje stoofprei (enkel het wit gedeelte)
peper, zout, nootmuskaat, kruidenboeketje en laurierblaadje

Werkwijze:

Kruid de visfilets met peper, zout en gemalen nootmuskaat. Maak julienne van de jonge wortelen.

—

Breng water aan de kook met daarin een weinig suiker, een snuifje zout en een laurierblaadje. Blancheer hierin de worteltjes tot ze beetgaar zijn, prei eveneens tot julienne snijden, doch deze lichtjes bakken, kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Breng de vis fond aan de kook, voeg hierbij het kruidenboeketje, pocheer hierin de visfilets en houd ze warm afgedekt in de voorverwarmde oven. Kook nadien de vis fond in tot de helft, voeg hierbij de room, de gemalen peterselie, de fijngesneden dille, het sap van de citroen, 1 scheut cognac en 1 soeplepel dille dressing, dit alles binden met maïzena en afmaken met peper, zout en nootmuskaat naar eigen smaak. Hierbij gespoten aardappelpuree samen met de wortelpuree en tomatenpuree serveren.

CCI BEVEREN

–

GRIET OP SCHOTSE WIJZE

Benodigdheden voor 6 personen:

12 grietfilets
2 sjalotjes
500 cc room
cayennepeper
1 fles witte wijn
500 g rode zalm
12 grote champignons
500 cc vis fond
peper, zout en nootmuskaat

saus:

100 g boter
100 g Bloem
250 cc vis fond

Hollandse saus:

4 eieren
1 citroen
4 lepels water
200 g boter

—

Bereiding:

Zalm ontvellen en fijn malen, mengen met room, zout en cayennepeper. Klop alles tot een schuimige massa. De filets van de griet vullen met de farce van de zalm en er een andere filet opleggen. In een geboterde kasserol naast elkaar schikken en bestrooien met fijn gesneden sjalotjes en kruiden met peper, zout en nootmuskaat, daarna de vis fond over de filets gieten totdat ze onder staan en ongeveer 10 minuten gaar laten komen. Uit het kookvocht halen en op een warm bord schikken. Napperen met saus die als volgt is klaargemaakt.
Het kookvocht door een zeef gieten. Neem het vocht en zet het op het vuur met 100 g boter en 100 g bloem, goed laten doorkoken en op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.
Daarna vermengen met de Hollandse saus die is klaargemaakt als volgt: 4 eierdooiers kloppen, samen met 4 lepels water, het sap van 1 citroen en 200 g geklaarde boter tot een schuimige massa. Opdienen met puree van aardappelen.

CCI BEVEREN

—

HAASJE VAN KABELJAUW MET KREEFTENSAUS

Benodigdheden voor 6 personen

1 l volle melk
1 bosje stelen van peterselie
1 takje oregano
6 middelmatige aardappelen
500 g haasje van kabeljauw
1/2 koffielepel rode pesto
1 soeplepel cognac
3 takjes basilicumblaadjes
100 g garnalen
1 takje tijm of koffielepel tijm pasta
1 rode, 1 groene en 1 gele paprika
1 blaadje laurier
500 cc room
peper en zout
2 l kreeftenfond
250 g boter
2 grote ajuinen
1 à 2 citroenen
250 g look boter

Bereiding

Kabeljauw haasjes in stukken van 200 g snijden, kruiden met peper en zout en enkele druppels citroen.
De aardappelen in schijfjes snijden van 5 millimeter. De kreeften fond aan de kook brengen en de schijfjes aardappelen een twintigtal minuutjes laten koken zodat ze nog beetgaar zijn. De schijfjes uithalen en op een bord leggen (warm houden.)

–

Twee kleine pollepels kreeften fond per persoon in een pot doen en deze aan de kook brengen met de room, cognac en de rode pesto, op smaak brengen met peper en zout, daarna de saus lichtjes binden.
De melk met laurier, tijm, peterselie, oregano, 1 takje basilicum, peper en zout aan de kook brengen, daarna de kabeljauw haasjes in de kokende melk leggen, de pot van het vuur zetten en ongeveer een vijftal minuutjes laten in liggen. De kabeljauw haasjes uit de melk nemen, op een schotel leggen en in een oven van 70 graden warm houden, evenals de schijfjes aardappelen.
De ajuinen klein snijden en lichtjes stoven, daarna de paprika's in kleine blokjes snijden en bij de gestoofde ajuinen doen en verder laten garen.
In een plat bord de warme aardappelen leggen, in een cirkel de paprika's naast de aardappelen schikken, het kabeljauw haasje op de aardappelen leggen, daarbovenop de garnalen, een stukje look boter. De saus overgieten en versieren met wat peterselie en enkele snippers basilicum.

CCI BEVEREN

–

HAWAIAANSE KIP

Benodigdheden voor 4 personen:

1 grote braad kip	50 g boter
1 dikke stoofprei	1 dikke selder
5 tal wortelen	4 middelmatige ajuinen
1 pakje peterselie	enkele takjes tijm
peper, zout en nootmuskaat	1 goed gekruide mayonaise
1 verse ananas	1 pakje vanillesuiker
enkele krieken	enkele takjes bieslook

Bereiding:

Was de kip van binnen en van buiten onder stromend koud water, snijd alle groenten fijn.
Laat de boter in een soep pot smelten en voeg hierbij de fijn gesneden en gewassen groenten, laat een tiental minuten stoven tot dat deze glazig worden, leg hierop de kip, draai even rond en giet hierbij dan ongeveer 2 l water tot de kip onder staat, voeg hierbij het takje tijm, peper, zout en nootmuskaat, laat dit alles ongeveer twee uren zachtjes koken.
Neem daarna de kip uit het kookvocht, ontvel en ontbeen ze. Verdeel ze in kleine stukken zoals bij kippen koninginnenhapjes en laat afkoelen.

–

Ontdoe intussen de ananas van het hart en de pel en snij deze in kleine stukken, bestrooi deze met vanillesuiker, laat daarna de stukjes ananas ongeveer een uur trekken in de kirsch.

Maak intussen een kruidige mayonaise, voeg hierbij de kerriepoeder. Giet intussen de stukken ananas door een zeef en meng deze dan met de stukjes gesneden kip.
Was de salade en verdeel deze in kommetjes, meng enkele lepels curry mayonaise onder de kip en ananasblokjes, schep deze in de kommetjes en doe er nog wat curry mayonaise bovenop, versier met enkel takjes versnipperde bieslook en een kriek.

CCI BEVEREN

–

HAZENPEPER “SAINT HUBERT”

Benodigdheden voor marinade voor 10 personen:

2 hazen
4 ajuinen
enkele takjes peterselie
2 blaadjes laurier
10 jeneverbessen
2 l witte of rode bourgognewijn
2 soeplepels olijfolie (extra vierge)
1 soeplepel zout
1 klontje suiker
4 wortelen
3 sjalotjes
5 takjes tijm
½ koffielepel peperkorrels
1 ajuin
1 glas cognac
enkele takjes rozemarijn
100 g gerookt spek

Dit alles in een kom doen, groenten grof gesneden en gedurende 24 uren op een koele plaats laten trekken.

Voor de saus:

1 l kalfsfond of wild fond
250 cc gekruide olijfolie
1 l room
peper, zout en nootmuskaat
250 g zilveruitjes
250 g boter
1 kruidenboeketje
2 ajuinen
1 glas armagnac of cognac

Werkwijze:

De gemarineerde stukken afdrogen, kruiden en opbakken met de helft olijfolie en de helft boter. Stukken nadien in de gestoofde ajuin in de pot doen.

Warm houden. Kookvocht eventjes laten inkoken, De door een zeef gedane marinade toevoegen tot het vlees onderstaat, kruidenboeketje alsook het glas armagnac toevoegen. De wild fond of kalfsfond bijdoen. Zilveruitjes kuisen en lichtjes aanstoven, eveneens bij het vocht toevoegen. Alles zachtjes laten stoven gedurende een ½ uur. Nakijken of het vlees gaar is. Als dit zo is stukken vlees uit de pot nemen en kruidenboeketje verwijderen en de room toevoegen nog eventjes laten inkoken, bij kruiden indien nodig en de saus binden.

Garnituur:

1 knolselder
4 groene appelen
5 rauwe aardappels
100 cc witte wijn
100 cc veerbessen of rode confituur

Werkwijze:

Groene appelen en aardappelen goed wassen. Appelen ontdoen van het klokhuis, zonder te schillen in schijfjes snijden en in een pot met enkele glazen witte wijn in de oven zetten maximum 10 minuten, in de uitgehaalde hartjes met een koffielepel veerbessen of rode confituur doen. Aardappelen en knolselder schillen in dunne staafjes snijden zonder deze evenwel te wassen. Alles samen mengen en kruiden met peper, zout en suiker (dit laatste is om de seldersmaak te verzachten.) Bakken in een pan met gekruide olijfolie en weinig boter. Hiervan kan men alle vormen maken die men wil.

CCI BEVEREN

–

HAZENRUG MET MOSTAARD MET PEPERTJES

Benodigdheden voor 4 personen:

4 hazenruggen
mostaard met peper
100 g boter
1 snuifje tijm
rozemarijn
peper en zout
20 kroketten
1 ajuin
4 appelen
500 cc wild fond
50 cc cognac
500 cc rode wijn
200 cc room
collie van framboosjes

Bereiding:

Gepelde hazenruggen toe bakken in een hete pan met boter en olie. Deze nadien inwrijven met boter, mostaard met peper, snuifje tijm, rozemarijn en zout. 60 minuten in de oven op 60 graden. De appelen schillen en in plakjes snijden en op bakken en flamberen met een zoutte likeur en suiker. Saus afmaken met wild fond, cognac, rode wijn en kruiden met peper en zout, laten inkoken, de room toevoegen en laten indikken. Schotel dresseren met filet van hazenrug, overgieten met saus en garneren met gebakken appeltjes, over de appeltjes een collie van frambozen gieten en daarna op elk bord 5 kroketten op serveren.

CCI BEVEREN

—

HAZENRUG MET VERSE VIJGEN EN FRAMBOZEN

Benodigdheden 6 personen:

3 hazenruggen	1 doosje verse frambozen
50 cc frambozen likeur	50 cc frambozensiroop
1 fles champagne	12 verse vijgen
mosterd met Provençaalse kruiden	150 g boter
peper, zout en nootmuskaat	200 cc room
1 l wild fond	groene pepertjes
50 cc borrel cognac	1 fles rode wijn

Bereiding:

Gepelde hazenruggen toe bakken in een hete pan en daarna inwrijven met mosterd met Provençaalse kruiden, stukjes boter opleggen en vijftien minuten bakken in een hete oven. Ontbenen, kruiden met peper, zout en nootmuskaat en warm houden in aluminiumfolie. De wild fond met rode wijn, cognac en room laten inkoken. De vijgen vijf minuten pocheren in champagne, met een borrel likeur en een borrel siroop. Uitnemen en kruisgewijs een insnijding maken in de vijgen, één weinig uithalen en in de verkregen opening enkele verse frambozen leggen. Het kookvocht van de champagne laten inkoken en indien nodig een beetje dikken, daarna de saus over de vijgen gieten en garneren met een weinig bloemsuiker. De ingekookte wild fond afwerken met wat geplette en gespoelde groene peperbolletjes, deze laten trekken in een zeef die in de saus gehouden wordt en eventueel verder indikken indien nodig. Opdienen met kroketten of frietjes.

CCI BEVEREN

—

HAMBUGER VAN KREEFT EN SINT -JACOBSSCHELPEN

Benodigdheden voor 6 personen

Twee kreeften van ongeveer 650 à 700 grammen
Zes Sint – Jakobsschelpen Twee liters kreeftenfond
50 gr. kruidenboter 10 cc. limoensap
Twee eieren Kruidenboter
2 soeplepels fijn gesneden sjalot Peper en zout
2 soeplepels gesneden peterselie of bieslook.

Werkwijze:

Breng de kreeftenfond aan de kook en leg de kreeften er in. Kook ze gedurende 8 à 9 minuten en daarna laten afkoelen. Als ze afgekoeld zijn haal er het kreeftenvlees uit en snijdt het op blokjes van ongeveer een centimeter. Snijdt daarna de rouwe Sint - Jakobsschelpen in schijfjes. Stoof de sjalot zachtjes gaar, niet kleuren, Slaat twee eieren los en meng de kreeft en de Sint – Jakobsschelpen en de gestoofde sjalot en de gesneden peterselie of bieslook onder mekaar; goed kruiden. Neem een ring van acht centimeters en doe er doorschijn folio van binnen in, vul er nadien het mengsel in en goed aanduwen, de folio dicht vouwen van boven en in de ijskast zetten gedurende ongeveer een uur om te laten opstijven Als het opgesteven is maak je een pan warm met boter en bak het kreeftenvlees langs beide kanten kort maar hevig, nadien besprenkelen met het sap van limoen. Garneer het bord met noten sla , in het midden.

CCI BEVEREN

–

HERTEN ZADELFILET MET SPIRAALAARDAPPELEN

Benodigdheden voor 4 personen:

500 g hertenfilet
1 sjalot
50 cc porto
200 g boter
zout & peper
250 cc rode wijn
250 cc kalfsfond
250 cc room

Groentetaart

Bladerdeeg
8 groene asperges
100 g wortel
200 cc room
200 g kaas
nootmuskaat
1 broccoli
1 prei
100 g erwten
2 eieren
peper, zout,

Rode kool met appeltjes

1 rode kool
25 g vetstof
3 soeplepels azijn
peper en zout
100 g suiker
1 ui
100 cc water
1 kg appelen
1 stokje kaneel

Champignons

300 g champignons
peper en zout
100 g boter
look en peterselie.

Bereiding:

Verhit een pan met wat boter en leg hier de hertenfilet in, bak aan beide zijden bruin en kruid met peper en zout. Haal het vlees uit de pan en leg het op een voorverwarmd bord. Dek af met zilverpapier en zet dit in een warme oven. Bak in het overgebleven braadvet de sjalotten tot ze glazig zijn. Voegt de wijn de port en de kalfsfond toe, laat inkoken en controleer de smaak. Blancheer de groenten, uitgezonderd de prei, in wat gezouten water gedurende max. 2 minuten. Stoof de prei in wat boter. Leg het bladerdeeg in een vorm en leg eerst de prei en daarop de uitgelekte groenten. Klop de eieren in een kom en voeg hierbij de room en de kaas en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Giet dit over de groentetaart, bovenop nog wat kaas en schik hierover de asperges. Zet de groentetaart in de oven op 175 graden, gedurende 20 minuten.
Maak de kool schoon, snijd ze in vier en snipper ze fijn. Laat het vetstof smelten, snijd een uitje fijn en laat stoven. Doe de kool erin, voeg er azijn, water en zout bij. Schil de appelen en snipper ze fijn. Voeg deze er na 1 uur bij en laat nog ¾ uur stoven. Voeg er suiker en kaneel aan toe. Wanneer de groenten gaar zijn, bind het vocht met maïzena-expres.
Kuis de champignons en bak ze in wat boter, kruid met flink wat peper en zout, voeg hierbij wat look en bestrooi met gemalen peterselie.
Schil de aardappelen en snij ze met een speciaal mes tot spiralen. Zet de spiralen op een houten stokje en bak deze in frituurvet goudbruin, bestrooi met zout en kruiden.
Leg het vlees op het bord en schik er de rode kool, de champignons, een spie groentetaart en de spiraalaardappelen omheen. Strooi over het bord nog wat gemalen nootjes.

CCI BEVEREN

–

HERTEFILET MET GROENTEN KRANS

Benodigdheden voor 8 personen:

Hertenfilet 200 g per persoon

200 g boter

Saus: voor 8 personen

1 l wild fond
1 l rode wijn
tijm
oregano
rozemarijn
zout
1 l room
200 cc cognac
peterselie
laurier
peper
muskaatnoot
3 gemalen kastanjes
enkele soeplepels vijgenconfituur
enkele druppels tabasco
1 koffielepel cumberlandsaus
2 soeplepels pikante tomatensaus
2 soeplepels honing
40 kroketjes

Groenten :

8 roosjes broccoli
50 cc honing
8 oesterzwammen
200 cc boter
8 kleine stronkjes witloof
200 cc room
1 dikke ajuin
50 amandelkroketjes

—

Bereiding:

Laat de wild fond met rode wijn en cognac inkoken tot de helft met toevoeging van alle kruiden zoals hierboven vermeld. Voeg hierbij de room – chocolade – vijgenconfituur – tabasco – tomatensaus – de cumberlandsaus en de honing, dit alles nog eventjes inkoken ongeveer 10 minuten. Indien nodig bij kruiden en binden. Giet de saus door een zeef en hou ze warm.

Broccoli in lichtjes gezouten water laten gaarkoken zonder deksel op de pot zodat ze mooi van kleur blijven. Ajuin stoven op een zacht vuur en dan de oesterzwammen toevoegen, laten bakken en kruiden met peper, zout en nootmuskaat, voeg er de 200 cc room aan toe en laat nog eventjes inkoken.
Witloof lichtjes laten kleuren in een beboterde pan, kruiden met peper en zout, hierna het witloof met honing instrijken en in een warme oven laten beetgaar worden. Alles warm houden

Hertenfilet aanbakken in een voorverwarmde pan op een hevig vuur met boter. Vlees op voorhand kruiden en besprenkelen met enkel druppels cognac. De filets snijden in een dikte van + - 1 cm. Daarna garneren op het bord met de gefrituurde kroketjes en de groenten. Overgieten met de saus.

CCI BEVEREN

–

HERT MET SOEZENAARDAPPELEN MET GRAND VENEUR SAUS

Benodigdheden voor 6 personen

1 herten filet van 900 g
200 cc slagroom
Amareto
6 appelen
½ kg boter
witte suiker

Voor de soezen voor 6 personen

1 kg aardappelen
Nootmuskaat
150 gr boter
4 eieren
aroma
zout
¼ l water
150 g bloem
6 druppels amandel

Voor de grand veneur saus

1 fles rode wijn
1 Laurier bladje
50 g ajuin
1 scheutje wijnazijn
3 eetlepels vijgengelei
3 à 4 geplette jeneverbessen
tijm
50 g sjalot
200 g slagroom
1 scheutje cognac
peper
gevogelte fond

Bereiding hert

Bak het hertenvlees mooi bruin aan, leg hem daarna in een ovenschotels met het nodig braadvocht en zet hem dan in een oven van 180 graden gedurende een uur. regelmatig het vlees overgieten met het braadvocht. De appelen schillen in partjes

snijden en lichtjes aanbakken en daarna ze karamelliseren en flamberen met amareto.

Bereiding soezen aardappelen

Kook de aardappelen, doe ze door de pas vit. Breng 1/4 l. water aan de kook en voeg er 120 g. boter toe , neem de pan van het vuur en voeg de 150 g. bloem bij en roer het geheel tot een glad beslag. Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot de deeg een bol vormt, neem de pan weer van het vuur en roer de eierdooiers er één voor één door het deeg. Klop het eiwit stijf en meng de aardappel puree met de deeg met het geslagen eiwit , voeg hierbij de aardappelpuree en voeg er enkel druppels amandel extract toe en vorm van het mengsel balletjes tot de grote van een walnoot, ze afbaken in een frituurpan op 180 graden.

Bereiding grand veneur saus

Zet een pot op een zacht vuur en doe er 250 cc rode wijn in met sjalot, de tijm , laurier, wijnazijn, ajuin, geplette jeneverbessen, peper en zout en laat deze inkoken tot enkele lepels vocht, daarna door een zeef doen en voeg er gevogeld fond met de room, de cognac, het gezeefd baksel van het los gewerkt vlees en vijgengelei er bij en laat nog een weinig in koken. Indien nodig lichtjes binden.

CCI BEVEREN

—

HERTENKROON MET APPELEN

Benodigdheden voor 6 personen

750 g hertenkroon
50 cc cognac
250 g boter
1 kg appelen
50 cc amaretto
1 mango
zout & peper
250 cc wild fond
200 cc room
30 kroketten
100 g peterselie

Bereiding:

Zet een pan op het vuur en laat ze zeer warm worden, doe de boter erin en schroei het vlees langs beide kanten kort aan. Neem het vlees uit de pan en wikkel het in folio, plaats het daarna in een oven van 50 graden en laat deze er een ½ uur in staan. Het vlees uit de oven halen en nog een 10 tal minuten laten rusten in de folie.

Schil de appelen en snijd deze in kleine vierkantjes, bak ze lichtjes aan en flambeer deze met amaretto.
Snij de mango in schijven en bak ze aan.
Zet een pot op het vuur met de wild fond, de room en de cognac. Kruiden met peper en zout. Laat deze inkoken, in geval de saus niet dik genoeg is, ze eventueel een beetje dikken. Bak de kroketten in het fris vet af.
Het bord versieren met een gebakken schijf mango, plaatst er de ring op en vult met de gebakken appelen, daarop het vlees met de beentjes gekruist opleggen, de saus over het vlees overgieten, een vijftal kroketten opleggen en versieren met wat gesneden peterselie.

CCI BEVEREN

–

HERTEN NOOTJES SINT HUBERTUS

Benodigdheden voor 6 personen:

2 kg reerug
6 appels cox
marinade
laurier en tijm
50 cc cognac
rode wijn
200 g boter
200 g bosbessen
250 cc room
peper, zout, nootmuskaat
toost

Marinade:
pakje wortelen
2 teentjes knoflook
1 takje tijm
10 jeneverbessen
1 gesneden ajuin
takje peterselie
1 kruidnagel

Bereiding:
De bodem van een diepe kom beleggen met pakje wortelen, gesneden ajuin, 2 teentjes knoflook, takje peterselie, 1 takje tijm en 1 kruidnagel. Hierop het ontvliesde en uitgebeende vlees dat gekruid is met peper, zout en nootmuskaat. Dit bedekken met dezelfde groenten + kruiden en enkele jeneverbessen, daarna alles overgieten met rode wijn. Het vlees 24 uren laten marineren.
De reerug in oesters snijden (dat zijn sneetjes van twee à drie centimeters) en deze laten bakken in gebruinde boter, blussen met cognac en een weinig wild fond, eveneens wat vocht van de gezeefde marinade toevoegen.

CCI BEVEREN

—

HOUTDUIFFILET MET GEROOKT SPEK

Benodigdheden voor 12 personen

24 stuks houtduiffilets	24 sneden gerookt spek
1 kg aardappelen	1,5 kg wortelen
1 kg doperwten	1 ajuin
2 eierdooiers	zout – peper - muskaatnoot
2 aardappelen	2 wortelen
1 wit van prei	2 ajuinen
100 cc duivenbouillon	100 cc witte wijn
zout - peper – bieslook	1 laurierblad

Bereiding

De houtduiffilets dichtschroeien en in gerookt spek rollen, ongeveer 10 min in voorverwarmde oven op 160° laten bakken. Aardappelen en wortelen schillen, 20 min laten koken en samen door passé - vitte draaien, zout, peper, muskaatnoot en 2 eidooiers toevoegen. Ajuin snipperen en stoven in boter, daarna de doperwten toevoegen. Ring opvullen met wortelpuree en bovenop een laagje doperwten leggen. De groenten fijn snijden en stoven in boter, bouillon, laurierblad en wijn toevoegen. ¾ u. laten koken op een laag vuurtje. Laurierblaadje verwijderen alvorens te mixen en kruiden toevoegen.

CCI BEVEREN

–

HUISGEROOKTE ZALM MET 2 SAUZEN.

Benodigdheden:

rookoventje met houtzaagsel.
per persoon: 100 g zalmfilet op het vel
gemengde viskruiden.
gemengde sla, een bakje cressonette en enkele kerstomaatjes.

Voor de 1e saus:

50 cc kreeftenfond en dezelfde hoeveelheid room.

Voor de 2e saus:

room
3 soeplepels gesneden peterselie
3 soeplepels fijn gesneden bieslook of enkele staartjes van ajuintjes eveneens fijngesneden
6 tal blaadjes verse basilicum eveneens fijngesneden

Werkwijze voor 1e saus:

room en kreeftenfond op een zacht vuurtje laten inkoken, indien nodig bij kruiden en eventueel lichtjes binden.

—

Werkwijze 2e saus:

room lichtjes opkloppen peper en zout en een weinig gemalen kruidnoot toevoegen, de fijn gesneden kruiden ondermengen en dit afgedekt minstens I u laten trekken.
Aardappelen afborstelen en in stukjes snijden, in lichtjes gezouten water laten koken zonder ze evenwel te laten garen, afgieten en laten uitlekken. Opbakken in gekruide olijfolie en voeg er enkele teentjes look bij in hun hemdje.
Gemengde sla snijden en hiervan een bedje in het midden van het bord leggen, gerookte zalm moot opleggen, nog een toefje cresson en I/2 kersentomaatje op de rand van het bord leggen voor aan het stuk zalm. Van elke saus langs beide zijden van de vis een lepel uitgieten, de overige saus kunt u in een sauskommetje op tafel serveren.

CCI BEVEREN

–

KABELJAU WNOOTJES MET CHAMPIGNONS EN PETERSELIESAUS

Benodigdheden voor 4 personen:

600.gr kabeljauwhaas
mosterd bister
50.gr boter
0,5 dl droge witte wijn
18 kerstomaatjes
50 gr suiker
100gr champignons
1 bosje peterselie
1,5 dl visbouillon
8 ratte of Bel de Fontenay
4 teentjes knoflook

Bereiding:

Gekonfijte kerstomaatjes: takje met 3 tomaatjes per persoon op een in geoliede ovenschaal leggen, besprenkelen met olijfolie, beetje suiker over strooien, enkele tenen ongepelde knoflook en enkele takjes rozemarijn. In een oven van 90° voor uur laten konfijten.

—

Bereiding:

De kabeljauwmoten met peper van de molen en zeezout bestrooien, insmeren met de bister mosterd en beleggen met schijfjes minichampignons, bedruipen met wat olijfolie, in een in geoliede braadslee leggen en besprenkelen met droge witte wijn.
In de oven op 220 graden 15 minuten laten garen. Voor de saus de resterende champignons en de afval laten stoven in klontje boter. Gesneden peterselie toevoegen en nog even laten stoven. Visbouillon toevoegen en nog even laten stoven. Mixen samen met de resterende boter, op smaak brengen met peper en zout en eventueel binden met wat blanke roux.
De aardappeltjes half garen en voor het opdienen verder gaar stomen. Schuin doorsnijden, doppen in peterselie en rechtop presenteren.

CCI BEVEREN

–

KABELJAUW MET PASTINAAK

Benodigdheden 4 personen:

600 Gr. Kabeljauw
3 Pastinaken
200 Gr. shiitake
½ Kriel patatjes
40 Hazenoortjes
10 Cl. Hazelnootolie
30 Cl. Melk
5 Cl. Citroensap
200 Gr. Boter

—

50 Gr. Platte petersiele
20 Gr. paneelmeel
1 Dl. Olijfolie
1 Teentje knoflook
1 Eetlepel witte wijnazijn
Zout en peper

Bereiding:

Kook de geschilde en in stukken gesneden pastinaken in kokend water of stoof ze. Laat ze uitlekken en pureer door een zeef en meng ze met melk.
Pesto: Doe de peterselie, de hazelnoten, het paneelmeel, de olijfolie en de look in een cuttermachine en kruiden naar smaak.
Beure noisette: fruit 100 Gr. boter goudgeel. Voeg er citroensap en hazelnootolie aan toe en op smaak brengen.
Kriel patatjes: Bak ze goudbruin in de boter op een zacht vuurtje, en werk af met zout.
Shiitake: Bak in de boter en giet er de azijnwijn over en breng op smaak.
Kabeljauw: Zout de kabeljauw, laat hem10 minuten rusten en spoel hem af koud water. Snij de kabeljauw in stukken. Bak in een pan met boter op een zacht vuurtje eerst op eerst op het vel daarna op het wit.

CCI BEVEREN

–

KALFSGEBRAAD IN KAMPER NOELIENS AUS

Benodigdheden voor 8 personen:

1,750 kg kalfsgebraad
2 ajuinen
5 tomaten
100 cc olijfolie
1 borrel cognac
500 cc droge witte wijn
1 bosje rozemarijn
14 eieren
1 citroen
2 kg aardappelen
100 g mager gerookt spek
5 wortelen
2 pakjes peterselie
100 g boter
500 cc bouillon
peper, zout en nootmuskaat
750 g kampernoelies
250 cc room
1 courgette

Bereiding:

Het kalfsgebraad goed dicht schroeien in een hete warme pan met olijfolie en boter, kruiden en nadien fijn gesneden spek toevoegen.
Na enkele minuten er een borreltje cognac bijgieten en er eventjes de vlam laten inslaan.
Afblussen met glas droge witte wijn, een glas bouillon en het nadien in een voorverwarmde oven op 200 graden ongeveer 30 minuten braden.

–

Vervolgens de in ringen gesneden uien en wortels toevoegen en een kwartier later ook de gehalveerde tomaten.

De oven op 160 gaden zetten en nog ongeveer 30 minuten in de oven laten.

Inmiddels de kampernoelies schoonmaken en mals stoven in niet al te veel boter ongeveer 10 tal minuutjes, kruiden met peper, zout, nootmuskaat en sap van een citroen, als dit klaar is op een klein vuurtje het borreltje cognac en de room bijdoen alsook 14 eierdooiers roeren tot het mengsel voldoende smeuïg is. Het mengsel zeker niet meer laten koken.

Serveren met in plakken gesneden en gefruite aardappelen, alsook de courgettes die een tiental minuten in heet water met zout geblancheerd zijn en nadien in blokjes zijn gesneden en lichtjes gestoofd in goede boter.
Versieren met fijn gehakte peterselie.

CCI BEVEREN

–

KALFSNIEREN IN KNOFLOOKSAUS

Benodigdheden voor 8 personen:

1,5 kg kalf nieren
5 eetlepels olie
100 g boter
5 sjalotjes
4 teentjes look
250 cc room
zout, peper en cayennepeper
1 bosje peterselie

Bereiding:

De niertjes wassen en in plakken snijden. Olie en boter zeer heet laten worden en de plakjes nieren langs beiden kanten aanbraden. Kruiden met peper en zout. De niertjes warm houden en het bakvet weg doen, de rest van de boter laten smelten en de fijn gesneden sjalotjes aanfruiten. De knoflook door de knijper persen en ook toevoegen, niet laten bruinen. Afblussen met witte wijn en inlaten koken tot de helft. Dan de slagroom en uit de niertjes gedropen vocht erdoor roeren en 5 minuten laten koken, met zout, peper en cayennepeper op smaak brengen. De peterselie fijngesneden door de saus roeren. De niertjes in de saus doen, opwarmen en meteen serveren dit met kroketten of rijst.

CCI BEVEREN

—

KALFSROLLADE MET RODE WIJNSAUS

Benodigdheden voor 8 personen:

2 kg kalfsrollade	zout en peper
120 g boter	500 cc olie
lookpoeder	laurierpoeder
saus:	
72 g boter	90 g bloem
600 cc kalfsfond	600 cc rode wijn
2 eetlepels rode bessengelei	1 takje peterselie

Bereiding:

Wrijf de rollade in met peper en zout. Verwarm de boter en de olie in een pan en braad de rollade dicht. Leg vervolgens de rollade in een braadpan en overgiet ze met de braadboter. Strooi er vervolgens laurierpoeder en lookpoeder op. De braadpan afdekken met zilverpapier waarin enkele klein gaatjes zijn gemaakt. Braad vervolgens de rollade gaar in de oven gedurende 60 à 70 minuten op 250 graden.
Bereid intussen de rode wijnsaus als volgt. Doe de kalfsfond en de wijn in een pan met een bouquet garni en peterselie. Breng het mengsel aan de kook en laat zonder deksel inkoken tot de helft. Neem de pan van het vuur en giet alles door een zeef. Bereid vervolgens een bruine roux van boter en bloem. Daarna de ingekookte fond mengen met de bruine roux tot een glad gebonden saus. Doe op het laatst de rode bessengelei erbij, op smaak brengen met peper en zout. Snij het vlees in plakjes en

leg deze op een warme schaal, overgiet ze met de saus en versierd met peterselie en puree aardappelen.

KALFSZWEZERIKEN MET ROQUEFORTSAUS

Benodigdheden voor 8 personen:

1,5 kg kalfszwezeriken
1 ajuin
1 prei
1 kleine selder
100 g boter
4 sjalotjes
4 worteltjes
enkele takjes peterselie
peper, zout en kruidnoot

saus:

100 g bloem
100 g boter
800 cc vloeistof verdeeld als volgt
400 cc melk + 400 cc kookvocht van de zwezeriken
8 pasteitjes
1 stokbrood
100 g geraspte kaas
300 g roquefort kaas
6 eierdooiers
200 cc room
zout, peper en muskaatnoot
50 cc cognac

—

Bereiding:

Laat de zwezeriken een ganse nacht degorgeren in koud water met een paar lepels zout op een koele plaatst, even afspoelen vooraleer ze hierna gedurende 5 minuten in kokend water te blancheren, dit water weggieten.
Was en snijd alle groenten klein en laat deze in een pot lichtjes stoven in de boter, voeg hierbij ongeveer 2 liter water en laat dit aan de kook komen. Leg er dan de zwezeriken in en laat verder stoven gedurende ongeveer twintig minuten. Doe hierna het kookvocht door een zeef en pel de zwezeriken.
Intussen de oven voorverwarmen op 160 graden en er de pasteitjes in opwarmen, ongeveer 20 minuten. Laat de 100 g boter smelten op een klein vuurtje, voeg hierbij de 100 g bloem en laat dit samen eventjes schuimen. Blus hierna met de vloeistof al roerend met een klopper de bloem, de boter en laat dit mengsel geduurde 20 minuten zachtjes doorkoken. Plet intussen de roquefortkaas met de cognac en de room en voeg dit bij de saus. Even roeren tot deze gesmolten is en voeg er dan na het afnemen van het vuur de eierdooiers bij die je lichtjes geklopt hebt, kruiden met peper, zout en kruidnoot.
Gepelde zwezeriken in de warme pasteitjes schikken en lichtjes bestrooien met peper en zout, overgieten met de warme saus. Versieren met een takje peterselie.
Opdienen met stokbrood.

CCI BEVEREN

–

KALKOENKUIKEN

Benodigdheden voor 8 personen:

2 kalkoenkuiken
4 lepeltjes honing
40 ontpit en gepelde muskaatdruiven
50 cc rode azijn
400 cc kalfsfond
zout en peper
100 cc boter

Bereiding:

De kalkoenkuiken ongeveer 20 minuten laten braden in een open pot op een hoog vuur. Daarna uithalen en in foliepapier doen en ze warm houden.
Het vet uit de pan verwijderen en deglaceren met azijn, daarna de azijn er aan toevoegen en bijna geheel laten inkoken, de kalfsfond weer inkoken tot gewenste dikte.
De kalkoen kuiken filets op een schaal leggen, afdekken met de saus en er de druiven bij doen.
Een kwartier in de oven zetten op 180 graden en daarna onmiddellijk opdienen.

CCI BEVEREN

–

KIP A L'ESTRAGON

Benodigdheden per persoon:

1 piepkuikentje per persoon
10 tal takjes verse estragon
4 à 5 soeplepels olijfolie met kruiden
100 g boter
1 koffielepeltje pesto
1 kruidenboeketje
200 cc room
200 cc droge witte wijn
200 cc kippenfond
1 soeplepel maïzena - expres
1 soeplepel fijn gesneden peterselie

Werkwijze:

Piepkuikens goed aanbakken langs alle kanten in gekruide olijfolie met peper, zout en kruidnoot bestrooien. Als dat gedaan is boter bijvoegen in de pot. Het aanbaksel van de pan losmaken met de wijn en de fond en bij de boter in de stoofpot doen. Room toevoegen + kruidenboeketje + de pesto. Dit alles ongeveer 20 minuten zachtjes laten stoven. Als het vlees gaar is de fijn gesnipperde estragon toevoegen en binden met maïzena - expres. Het is aan te raden de kip op voorhand klaar te maken en 1 à 2 uren in de saus te laten trekken.
<u>Olijfolie</u> extra - vierge in een glazen bokaal doen, voeg hierbij 1 koffielepel pesto, 1 takje gewassen en afgedroogde tijm en 1 à 2 teentjes look in 4 stukken gesneden laten intrekken gedurende 1 nacht, nadien bijvullen naargelang het gebruik.

CCI BEVEREN

–

KONIJN MET BRUIN BIER

Benodigdheden voor 4 personen:

1 konijn
1 kruidenboeketje
takje oregano
1 takje rozemarijn
1 takje dille
1 blaadje salie
4 jeneverbessen
2 kruidnagels
1 koffielepeltje worcetershiresaus
1 koffielepel schaschliksaus
1 l fond van kalf of rund
750 cc bruin bier
3 sjalotjes
2 uien
200 cc room
Maïzena – expres - bruin
peper, zout, kruidnoot, cayennepeper, kruidige olijfolie,
100 cc boter
1 kg aardappelen
50 cc grand marinier

Bereiding:

Konijn mooi bruin aanbraden langs alle zijden in kruidige olijfolie, kruiden met peper, zout en kruidnoot. Ajuin en sjalotjes kuisen en fijn snijden, stoven in een weinig boter en

olijfolie, voeg hierbij de samengebonden kruiden, de kruidnagels en jeneverbessen, de worcester - e ausschasbilksaus, een weinig paprika en cayennepeper. Dit alles zachtjes laten stoven, ongeveer 4 minuten, het bier en de fond toevoegen. Het aangebraden konijn hierin doen en dit alles op een zacht vuurtje laten stoven, ongeveer 30 min. Room bijvoegen en eventueel nog wat bij kruiden, indien nodig. Saus binden. Aardappelen goed afspoelen en afschrobben en in de pel koken, nadien pellen en lichtjes met zout bestrooien. Appelen goed afspoelen en in schijven snijden en daarna lichtjes aanbakken met boter, bestrooien met wat suiker en flamberen met een zoete likeur.

CCI BEVEREN

–

KONINGINNEN HAPJES

Benodigdheden voor 8 personen:

100 g boter	100 g bloem
1 l kippenfond	200 cc room
peper, zout en kruidnoot	500 g champignons
150 g boter	1 braad kip van 1 kg.
600 g kalfszwezeriken	8 wortelen
2 koffielepels groene peperbollen	6 ajuinen
12 sjalotjes	100 g peterselie
3 takjes tijm	3 laurierbaadjes
1 selder	1 prei
10 - tal bieslooksprietjes	4 teentjes look

Bereiding:

Neem de kip en spoel ze binnen en buiten af onder stromend koud water, afdrogen en in de pan lichtjes aanbraden. In een soep pot doet u 100 g boter, voeg hierbij de fijn gesneden wortelen, prei, ajuinen, selder, sjalotjes, twee teentjes look fijn geplet, fijn gesneden peterselie, de tijm en laurierblaadjes. Laat alles lichtjes stoven, voeg hierbij 2 à 3 l water, peper en zout en laat alles op een zacht vuurtje 5 à 6 min stoven. De kip uitnemen en de bouillon door een zeef gieten en laten afkoelen. Het vel en de beentjes van de kip verwijderen, kippenvlees in teerlingen snijden. Laat de zwezeriken een ganse nacht in gezouten water degorgeren op een koele plaats. Afspoelen en deze in kokend gezouten water blancheren gedurende een vijftal minuten.
Opnieuw afspoelen met koud water en daarna ontvliezen. Intussen 2 grote ajuinen, 4 sjalotjes fijngesneden, 4 wortelen,

peterselie, takje selder, bieslook, 2 teentjes look fijn geperst, 1 takje tijm en laurier, in een pan boter smelten, voeg hierbij de fijngesneden groenten en laat zachtjes gedurende 5 à 10 minuten stoven, daarna kruiden met peper, zout en kruidnoot + 1,5 l water en de gepelde zwezeriken, laat dit alles een 20 à 25 min zachtjes stoven, hierna de zwezeriken uitnemen en afspoelen, kookvocht opvangen en door de zeef gieten, het laatste moet bij de kippenbouillon gevoegd worden. Stoof de gewassen en gekuiste champignons gaar in 50 g boter, kruiden met peper en zout gedurende 10 minuten, het sap eveneens bij de kippenbouillon doen. Maak een blonde roux met 100 g boter en 100 g bloem in een pot. Niet laten kleuren, dit gedurende een 5 - tal minuten onder voortdurend te roeren, daarna met een liter kippenbouillon blussen en laten inkoken op een zacht vuurtje gedurende 25 minuten. Regelmatig met een klopper roeren, voeg er 200 cc room bij met twee lepels groene peperbolletjes, deze laatste laat je in de zeef zwemmen zodat alleen het extract in de saus terechtkomt. Voeg daarna de gestoofde champignons, de kip en de gesneden zwezeriken in de saus, laat een 5 - tal minuten warm worden en vul hiermede de pasteitjes die vooraf warm gemaakt zijn in de oven op 160 graden. Dien onmiddellijk warm op.

CCI BEVEREN

–

KONIJNENRUGGEN MET GEBAKKEN APPELLEN

Benodigdheden voor 6 personen

6 konijnen ruggen

100 gr. suiker
3 appelen
50 cc. likeur AMARETO
kruimeling van spike loos
200 cc room
1 kg. aardappelen
18 kleine rode tomaatjes
9 kleine gele tomaatjes

–

½ l. melk
¼ kg. boter
¼ duiven fond

Werkwijze:

Breng de aardappelen die gekruid zijn met peper, zout en kruitnood aan de kook. Als ze gekook zijn laten afkoelen en maak er puree van met melk en boter, daarna ze in een ring doen en goed aanpersen en op ovenpapier zetten in de oven van 180 graden een 20 tal minuten. De appelen schillen en spieken van maken en ze baken en karamelliseren. Het vlees aanbakken en daarna in de duivenfond leggen met de room ongeveer 20 minuten op een klein vuurtje zodat de ruggen zachtjes klaar komen. Voor het opdienen breng de saus op smaak.

Garnieren:

Neemt een warm bord en lig de aardappelen die uit den oven komen op het bord, leg boven op de aardappelen de rode en de gele tomaatjes, leg de rug op de zij kant en giet re een weinig saus op. Leg op de ander zijde de appeltjes op met een weinig likeur saus, leg in de midden de kruimel van spike loos

CCI BEVEREN

–

KONINGINNEHAPJE MET KREEFT EN GARNAAL

Benodigdheden voor 6 personen:

3 kreeften
300 g gepelde garnaal
300 g champignons
100 g kreeftensaus
30 g gemalen kaas
6 Koninginnehapjes
100 g boter
100 g bloem
150 cc room
een groot glas cognac

Bereiding:

De kreeften koken, laten afkoelen en in stukjes snijden. De champignons wassen en stoven hierbij de in stukjes gesneden kreeften toevoegen en overgieten met een glas cognac.
Voor de kreeftensaus kan men als volgt te werk gaan: 100 g bloem en 100 g boter in een pan laten smelten, niet laten kleuren, wanneer er blaasjes opkomen voeg er al roerend 125 cc kookvocht van de kreeft bij, eerst door een zeef gieten en daarna al roerend laten inkoken geduurde 25 minuten, daarna 150 cc room bijvoegen eveneens de gemalen kaas, niet meer roeren en op smaak brengen met peper, zout en kruidnoot, daarna pas de kreeft toevoegen, het Koninginnehapje opvullen en warm opdienen.

CCI BEVEREN

–

KREEFT A L'AMERICANINE

Benodigdheden voor 8 personen:

8 kreeften
8 soeplepels olijfolie
6 ajuinen
20 sjalotjes
8 takjes verse dragon
8 snuifjes verse dragon
150 g boter
100 cc cognac
100 g gehakte peterselie
2 doosjes tomatenpuree
300 cc witte wijn
500 cc kreeftenfond
6 teentjes look
1 l room
½ koffielepeltje gemalen tijm
2 soeplepels aardappelmeel
2 stokbroden
50 cc cognac

Bereiding:

Kook de kreeften, snijd ze middendoor en hou ze warm.

Doe in een pan enkele lepels olijfolie, laat hierin de ajuin en sjalotjes stoven onder voortdurend roeren met een houten lepel zodat de ajuin niet kan kleuren, maar wel glazig wordt. Wanneer deze bijna klaar is, de geperste look aan toevoegen evenals de wijn, de kreeftenfond, 50 cc cognac, de tomatenpuree en de verse dragon. Dit alles samen ongeveer een 15 - tal minuten inkoken zonder deksel. Kook de kreeften, snijd ze middendoor en houd ze warm. Doe in een pan enkele lepels olijfolie, laat hierin de ajuin en sjalotjes stoven onder voortdurend roeren met een houten lepel zodat de ajuin niet kan kleuren, maar wel glazig wordt. Wanneer deze bijna klaar is, de geperste look aan toevoegen, evenals de wijn, de kreeftenfond, 5 soeplepels cognac, de tomatenpuree en de verse dragon, dit allen samen ongeveer een 15 - tal minuten inkoken zonder deksel.
Meng intussen de boter die zacht moet zijn met de helft van de gemalen dragon, de gemalen peterselie en de rode koraal die uit de doorgesneden kreeft is verwijderd. Giet de ingekookte saus door een zeef, voeg er de room bij en laat ongeveer 10 minuten inkoken. Voeg hierbij de gemengde kruidenboter en eventueel het aardappelmeel dat opgelost is in een weinig wijn. De kreeften opbakken met een weinig olijfolie, flamberen met de overgebleven cognac en overgieten met de afgewerkte saus. Alles nog eens 5 minuten laten inweken en hou het gerecht wel warm. Opdienen met stokbrood.

CCI BEVEREN

–

KREEFT IN EIGEN NAT

Benodigdheden voor 12 personen
enkele takjes peterselie
2 laurierbladjes
3 kreeften
Lopende boter “DEBIC”
enkele takjes tijm
¼ kg soepgroeten gesneden
1 kruidenblokje
1 groenten blokje

enkel druppels worcestersaus
1 mespuntje paprika
1mespuntje “Tandorie masala”
1 steranijs
1mespuntje “Arabiatta peper”
½ koffielepel fruitpeper “ Orange”
1 sinaasappel in stukken gesneden met de pel aan
1 fles witte wijn
2 flessen water
1 dessertlepel zeezout
1koffielepel “zeewier peper”
1 soeplepel kreeftenpasta
½ liter room
5O cc cognac
½ potje tomaten concentré
50 gr. kruidenboter
1 stokbrood
Bereiding

Neemt een grote soepketel en doet er de lopend boter en alle vermelde gesneden groenten en kruiden er bij en stoof deze tot ze zacht zijn, doe daarna de witte wijn en het water erbij en breng alles aan de kook. Als het vocht kookt doet er de kreeften in gedurende 7 à 8 minuten neemt ze er uit en laat ze afkoelen. Haal het vlees uit de schelpen en snijd dit laatst in schijven van ongeveer 1 cm en leg ze in een diep bord. Doet de schelp van de kop en volledige karkas en de paté van de kreeft in de blender met kookvocht en mix dit fijn, daarna het door een chinees doen en terug aan de kook brengen. De room en cognac toevoegen en verder op smaak brengen. De kreeft inwrijven met gesmolten kruidenboter en een weinig, room overgieten en daarna het vocht over de kreeft gieten in het bord. Opdienen met stokbrood

CCI BEVEREN

—

KREEFT IN APPELSINSAUS

Benodigdheden voor 8 personen:

4 kreeften + - 750 g
500 dl appelsiensap
200 cc room
5 cc Cointreau
50 cc witte suiker
500 dl kreeftenfond
16 sint - jakobsschelpen
1 stokbrood
50 gr bieslook

Bereiding:

Kook de kreeften in het kreeftenfond ongeveer 7 à 8 minuten en laat ze afkoelen. Als ze afgekoeld zijn haal je het vlees uit de schelp en in plakjes van 1 cm snijden. Het overschot van het kreeftenvlees met de paté dat uit de kop komt bewaren.
De sint – jakobsschelpen in plakjes snijden van 1 cm dikte.
Zet een pot op het vuur en smelt de suiker, nadien blussen met warm 500 dl kreeftenfond en nadien 500 dl appelsiensap erbij voegen met de room en aan de kook brengen, nadien de Cointreau bijvoegen en daarna dikken. Voeg het kreeftenvlees en sint – jakobsschelpen en het overschot van de kreeft en de paté uit kop erbij en neem de pot direct van het vuur.
Neem een groot diep bord vult het met de kreeften en sint – jakobsschelpen en versieren met 2 kleine pootjes van de kreeft.
Opdienen met stokbrood lichtjes gedompeld in de look boter.

CCI BEVEREN

–

KREEFT MET BLANKE BOTERSAUS

Benodigdheden voor 4 personen

2 sjalotten	100 cc champagne
1 bosje peterselie of bieslook	1 eetlepel dragonazijn
1 eetlepel witte wijnazijn	witte peper
1 stokbrood	zout
150 g ijskoude lookboter	100 cc kreeftenfond
2 kreeften	200 cc room, 35% vetgehalte
1 citroen	

Bereiding

Haal de rauwe kreeft uit de schelp en leg hem in een pan met gesmolten boter op een laag vuurtje, enkele minuutjes bakken. Snijd de kreeft in schijfjes en houd het vlees warm. Snipper de sjalotten en doe ze samen met de champagne, de kreeftenfond en de beide soorten azijn in een steelpan. Laten inkoken tot er nog drie eetlepels over zijn. Giet alles door een fijne zeef in de pan en snijd de boter in blokjes. Klop met een garde een klontje lookboter erdoor. De saus mag dan niet meer koken. Voeg het volgende klontje lookboter pas toe als het eerste helemaal is opgenomen. Brengt de romige saus op smaak met het sap van ½ citroen, zout en peper. Klop de slagroom op en meng door de romige saus. Serveer de gesneden kreeft op een bord, doe de saus erover en versier met gemalen peterselie of gesneden bieslook + de kleine pootjes van de kreeft. Opdienen met brood.

CCI BEVEREN

–

KREEFT MET KRUIDENBOTER

Benodigdheden voor 4 personen:

2 kreeften van 650 gr.
100 gr. kruidenboter
Pijnnoten
2 pompelmoes
2 l. kreeftenfond
200 cc room
Sla

Bereiding:

De kreeften koken in de kreeftenfond gedurende 8 à 9 minuten, daarna ze laten afkoelen en het vlees uithalen en in schijfjes snijdend. De pompelmoes de schil afsnijden en het vlees in plakjes snijdend. Daarna de kruidenboter laten smelten op een zacht vuurtje en het kreeftenvlees er in leggen en louw laten worden. Het bord garneren met de sla en de pijnnoten, het kreeftenvlees in de midden legen en tussen elk stuk een plakje pompelmoes leggen, daarna de saus van de kruidenboter overgieten. Op dienen met brood.

CCI BEVEREN

–

KREEFT **MET SINT – JAKOBSSCHELPEN**

Benodigdheden voor 8 personen:

2 kreeften + - 750 gr
200 gr lookboter
500 dl kreeftenfond
6 sint - jakobsschelpen

blauw Perzisch zout
fruitpeper
50 cc cognac
50 gr rucola
cocktails saus 4 soeplepels
stokbrood
50 gr kaviaar

Bereiding:

Kook de kreeften in de kreeften fond ongeveer 7 à 8 minuten en laat ze afkoelen. Als ze afgekoeld zijn haal je het vlees uit de schelp in zijn geheel en steek dit vlees in de diepvries gedurende 2 uren, nadien in plakjes van 5 millimeters snijden. Het overschot van het kreeftenvlees met de paté dat uit de kop komt, de cognac en de cocktails saus mengen in een mixer.
De sint – jakobsschelpen in de diepvries steken gedurende 2 uren, nadien in plakjes snijden van 5 millimeters dikte.
Neem een groot plat bord en plaatst de ring van 5 cm in het midden en vul het met de kreeftenpasta die uit de mixer komt schik er enkele blaadjes rucola rond, en garnieren met 2 kleine pootjes van de kreeft en leg in het midden een beetjes kaviaar, daar leg de plakjes kreeftenvlees en de plakjes sint – jakobsschelpen rond en bestrooi met fruitpeper en blauw Perzisch zout. Maakt de lookboter warm en druppel deze over de schijven kreeft en sint – jakobsschelpen. Opdienen met stokbrood lichtjes gedompeld in de look boter.

CCI BEVEREN

–

KREEFT OP ZIJN BRETONS

Benodigdheden voor 4 personen:

4 halve gekookte kreeften
100 g gestoofde champignons
100 cc belhamel saus
500 cc witte bordeauxwijn
1 sjalotje
100 g boter
cayennepeper, zout en gemalen witte peper
50 g geraspte oude kaas
1 citroen

Bereiding:

Fruit een fijn gesnipperd sjalotje tot het lichtjes gaat kleuren. Voeg nadien de champignons erbij en blussen met witte wijn en bechamelsaus. Op smaak brengen met cayennepeper, witte peper en zout. Roer het sap van een halve citroen erdoor en laat de saus even doorkoken. Kook de kreeften en doe het vlees uit de scharen. Schep de saus met garnituur op de kreeft. Leg daarop de uitgehaalde scharen en bestrooi het met geraspte oude kaas. Gratineer in een hete oven. Warm opdienen met stukjes knapperig stokbrood.

CCI BEVEREN

–

KREEFT VAN DE VOORZITTER

Benodigdheden voor 4 personen:

2 kreeften van elk 500 à 600 g
I50 g lookboter
2 l kreeftenfond
200 cc Room
3 struikjes witloof
I aardappeltje per persoon
50 g veldsla of Ru cola
50 cc cognac
koffielepel rode pesto.
50 g brie kaas
50 g bakboter
enkele sprietjes bieslook
gedroogde lookkruiden

Voor de lookboter die men best een dag op voorhand maakt:
250 g boter
sap van een I/2 limoen of citroen
I koffielepel mosterd met zaadjes
2 soeplepels peterselie
5 teentjes look
I koffielepel bieslook
I kleine koffielepel gedroogde lookkruiden
Werkwijze:
Kreeft blancheren (5 min) in de kokende kreeftenfond, uitnemen, middendoor snijden, darmkanaal verwijderen. Het vlees er uithalen en apart afgedekt warm houden. De paté die

zich in de kop bevindt bij de 250 cc kreeftenfond voegen, die apart lichtjes ingekookt is. Voeg hierbij eveneens de room, de rode pesto en de cognac, nogmaals aan de kook brengen, daarna van het vuur met de koude lookboter opkloppen om te binden, eventueel bij kruiden indien nodig.
Aardappeltjes wassen en eventuele oogjes verwijderen, (niet schillen) in gelijke schijfjes van ongeveer I/2 cm snijden, deze in licht gezouten water ongeveer 5 min laten koken (niet garen) en laten uitlekken.
Witloof middendoor snijden, het harde voetstuk dat zich in het midden bevindt uitsnijden en daarna het overige in stukjes van 1 à 1,5 cm snijden, boter laten smelten en de stukjes witloof hierin zachtjes laten stoven zonder te kleuren, kruiden met lookkruiden en laten uitlekken.
Uitgelekte aardappelschijfjes in frituurolie bakken, op een keukenpapier laten uitlekken en lichtjes zouten.
Enkele blaadjes gewassen veldsla op bord leggen, hierop de gebakken aardappelschijfjes schikken (een 6 - tal) hierboven op een dun laagje uitgelekt witloof en daarop een dun schijfje brie kaas,

CCI BEVEREN

–

LAMSBOUT

Benodigdheden voor 8 personen:

2 kg lamsbout
350 cc bouillon
3 knoflookteentjes
Tijm
peterselie
150 g worteltjes
3 tomaten
250 cc room
60 g boter
350 cc wijn
peper, zout en kruidnoot
basilicum
mieriks wortel
3 ajuinen
2 eetlepels bloem

Bereiding:

De bout in de boter bruin aanbakken, kruiden met peper, zout, kruidnoot en knoflook, daarna de helft van de bouillon, de wijn, de worteltjes, ajuinen en de ontpelde tomaten bijvoegen en daarna in de voorverwarmde oven zetten gedurende 2 uren, waarvan ¾ uur op 220 graden en 1,15 uur op 180 graden.
De overige bouillon en wijn op een vuur zetten en aan de kook brengen, de bloem bijvoegen die aangelengd is met water, 10 minuten roeren en afmaken met room.
Het vlees snijden, op een schotel schikken en er de saus overgieten, daarna de peterselie over strooien en opdienen met gekookte aardappelen.

CCI BEVEREN

–

LAMS KROON MET BOONTJES

Benodigdheden voor 15 personen:

Lams kroon 150 g pp.

Kruidenkorst voor 15 personen:

25 g peterselie
50 g chinees broodkruim panko 1 teen look
1 takje rozemarijn
2 blaadjes salie gepocheerd
citroensap van 1 citroen
50 cc olijfolie extra - vierge
25 g boter
mosterd bister
250 g boontjes
1 sjalot
1 soeplepel honing
3 soeplepel
1 takje tijm
1 laurierblaadje
4 kg aardappelen
50 cc cognac

Bereiding:

Het broodkruim, de peterselie, rozemarijn, het teentje look, het citroensap, salie en de boter mixen tot mooie pasta. De lams kronen mooi snel kleuren en afwerken met mosterd bister als grondverf op het Lams kroon vlak stuk en kruidenpasta. Afbakken op 200°, 15 minuten. Boontjes garen in licht gezouten water, een takje tijm en een blaadje lorrie. Een sjalot fijn snijden, glazig stoven en nadien de boontjes bijvoegen. De honing bijdoen en flamberen met cognac. De aardappelen schillen en koken, daarna in schijfjes snijden en bakken.

CCI BEVEREN

–

LAMSLEVER IN WIJNSAUS

Benodigdheden per persoon:

een grote lams lever
50 g boter
100 cc wijn
40 cc room
100 g rozijnen
zout
peper

Werkwijze:

Lams lever in kleine stukken snijden en in de pan goed bakken met boter en kruiden met peper en zout. Lever uit de pan verwijderen daarna blussen met wijn en verder in laten koken met room nog ongeveer 10 minuten. Daarna de rozijnen bij voegen en nog ongeveer een minuutje op het vuur laten staan en daarna de lams lever terug in de saus leggen.

CCI BEVEREN

LAMSBOUT MET HONING EN MOSTAARD

Lamsbout met honing en mostaard

Benodigdheden voor 6 personen

1 lamsbout van 1,5 kg	250 cc lopende honing
200 cc room	100 cc lopende mostaard
peper, zout en kruidnoot	500 g boter
10 g gemalen peterselie	10 teentjes look
200 cc olijfolie	1,5 kg asperges
100 gr wortelen	2 kg aardappelen
200 cc kalfsfond	50 g kandijsuiker
enkel takjes tijm	50 g peterselie
1 laurierblaadjes	1 takje rozemarijn
1 citroen	3 blaadjes salie
50 g chinees broodkruim Pankow	

Bereiding:

Het broodkruim, de peterselie, het citroensap, rozemarijn, salie (die heel fijn gesneden is)en de boter mixen tot een mooie pasta.
Zet op het vuur een pannetje met de olijfolie, leg hierin de 10 teentjes look in hun hemdje, laat deze tot bijna gaar stoven, uithalen en laten uitlekken.
Het been van de lamsbout losmaken, daarna de lamsbout kruiden met peper, zout en kruidnoot, opbakken met goede boter. Met een scherp mesje inkepingen maken in de bout, hierin de uit hun hemdje gehaalde teentjes look stoppen,

de bout inwrijven met de lopende honing en daarna met een laagje mosterd.
In een oven van 180 graden gedurende 1 u 30 min. laten braden en regelmatig het vlees bedruipen met het braadvocht.

Als de lamsbout klaar is met de pasta inwrijven en nog 5 min in de oven zetten, daarna de lamsbout in aluminiumfolio 20 minuten laten rusten. Het vocht van de lamsbout opvangen, voeg hierbij een beetje water, kandijsuiker, room en kalfsfond en dit alles laten inkoken en op smaak brengen met peper, zout en kruidnoot. De asperges schillen en in schuine stukken snijden van ongeveer 3 cm Stoven in de wok met boter, kruiden met peper, zout en kruidnoot. Als ze klaar zijn de room bijvoegen en wat laten inkoken. De wortelen in schuine stukken snijden van ongeveer 3 cm en in warm water koken met een laurierblaadje, een klontje suiker, enkele takjes tijm en peterselie. Als ze klaar zijn, afgieten en de room bijvoegen, wat laten inkoken.
De aardappelen schillen en koken, daarna in schijfjes snijden en bakken.
Het vlees snijden, op warme borden leggen en versieren met de asperges, de wortelen en de gebakken aardappelen. De saus gedeeltelijk overgieten op het vlees. Men kan over de gebakken aardappelen een weinig gemalen peterselie of bieslook strooien.

CCI BEVEREN

—

LAMSFILET MET KRIELPATATJES

Benodigdheden voor 15 personen:

2 kg Lamsfilet met beenderen en ribben
8 witte niertjes van het lam
lenteworteltjes en paddenstoelen
peper, zout en kruidnoot
kruidenboeketje
peulerwtjes
100 g boter
50 cc olijfolie
verse tijm, ui, prei, knoflook, wortelen jeneverbessen en laurierblaadje.
1 klein doosje tomatenpuree
10 kg krielaardappeltjes

Bereiding :

Bak de beenderen en ribbetjes in olijfolie en boter goed bruin. Na het aanbraden blussen met 1,5 l. water. Daarna de ui, wortelen, paddenstoelsteeltjes, de prei, de knoflook, jeneverbessen, laurierblaadje, kruidenboekje en tomatenpuree bijvoegen. Een 2 tal uren laten sudderen tot er 300 cc vocht overblijft, tijmtakjes toevoegen en 15 minuten laten trekken, kruiden met peper, zout en kruidnoot en daarna alles zeven, terug op een klein vuurtje zetten en opwerken met boter.
De witte niertjes in reepjes snijden en blancheren in boter.
Groenten reinigen en bereiden.
Lams filet in een warme pan met boter en olijfolie met een drietal geplette knoflookteentjes opbakken dat het goed bruin van buiten is en van binnen roze. Opdienen met gebakken kriel aardappeltjes.

CCI BEVEREN

–

LAMSFILET MET TARTE TATIN

Benodigdheden voor 4 personen:
salie, zout, rozemarijn, munt, peterselie en peper

2 sjalotjes	**2 eetlepels honing**
2 eetlepels poedersuiker	**1 pakje brik deeg**
100 g boter	**100 g wortelen**
1 kg aardappelen	**4 Lamsfilet**

Bereiding:
Maak een kruidenmengeling van salie, zout, rozemarijn, munt, peterselie en peper. Strijk de Lamsfilet in met honing en rol deze in de kruidenmengeling, dek af met zilverpapier en laat rusten. Neem enkele sjalotjes snij deze in grove stukken, bak ze lichtjes aan en strooi er vervolgens een beetje poedersuiker over. Doe de gebakken sjalotjes in een dessertkommetje en dek dit af met brik deeg, zet dit +/- 10 minuten in een hete oven op 200°C. (TarteTatin) Kuis de wortelen en kook ze beetgaar in water met een beetje suiker. Neem de Lams filet, schroei ze dicht en zet ze vervolgens 10 minuten in de oven op 200°C. Neem de pan uit de oven leg de Lams filet op een bord en dek af met zilverpapier. Laat enkele minuten rusten.
Verhit het vet van de Lams filet, voeg hier room aan toe en laat even inkoken. Neem enkele aardappelen schaaf deze tot flinterdunne slierten en dep ze droog in een keukenhanddoek. Maak ronde vormpjes van de geschaafde aardappelen en bak ze in heet frituurvet tot roti's. Leg de Lams filet op een bord druppel hier wat saus over. Neem de tarte tatin draai deze om en leg dit op het bord, versier met worteltjes en de roti's.

CCI BEVEREN

–

LAMSKROON MET AARDAPPELPUREE

Benodigdheden voor 6 personen:

3 lamskronen
marinade voor vlees en saus “ TERIYAKI “ 5O cc.
250 cc kalfsfond
250 cc duivenfond
1 kg aardappelen
6 witloof stronkjes
2 soeplepels witte suiker om te karamelliseren
1 kg wortelen voor puree
1 kg boter
1 groten schorseneel
18 kerstomaten

10 cc. mosterd met zaadjes
1 bladje laurier
Voor de saus:

50 CC marinade met de honing 2 soeplepels
Vanille suiker 6 soeplepels
Room 400 cc.
Honing 6 soeplepels
Sjalot + look + tijm
200 gr. bakboter
zwarter peper + knoflookpeper <u>geen zout</u> + oranje peper
6 soeplepels rode porto
3 soeplepels kalfsfond
6 lepels kandijsiroop
100 cc. kruidenboter
100 cc zwarte chocolade
50 cc wittentruffelolie ofwel 100 cc truffel paté

Bereiding saus:

Voor dat men het vlees aanbakt moet de saus eerst afgemaakt zijn als volgt:
250 cc kalfsfond + 250 cc duivenfond, een soeplepel van de marinade aan de kook brengen en voeg er al de benodigdheden die hierboven beschreven staan bij behalve de sjalotje, tijm en de look deze moeten apart gestoofd worden en daarna bij de marinade gevoegd verder op smaak brengen, als saus af is door een zeeft gieten en daarna monteren met kruidenboter.

Bereiding:

Vlees:

–

Het vlees op voorhand goed inwrijven met " TERIYAKI " na twee uur het vlees goed afdrogen, kruiden met peper geen zout gebruiken en mooi aanbakken. Het vlees omdraaien in een voorverwarmde oven van 180 graden dit gedurende 8 min. Hierna nog 5 tal min laten rusten voor het opdienen.

geen zout gebruiken en mooi aanbakken. Het vlees omdraaien in een voorverwarmde oven van 180 graden dit gedurende 8 min. Hierna nog 5 tal min laten rusten voor het opdienen.

Geroosterde kerstomaten:

Leg de kerstomaatjes met het steeltje eraan in een ovenschaal. Giet ruim olijfolie erover. Strooi wat suiker op , peper en zout. Voeg de gesnipperde look toe en bak in een oven van 180 graden enkele minuutjes.

Aardappelen koken en puree van maken, met melk, boter en voeg er een lepeltje graantjesmosterd bij. Sjalotjes, en ajuin stoven, voeg daarna het fijngesneden witloof bij en stoof op een zacht vuurtje, daarna mixen en laten uitlekken, mengen dat met de puree van aardappelen en afkruiden.

De wortelen klein snijden en stoven in 100 cc kalfsfond + een bladje laurier + peterselie, puree van maken met boter, room en goed afkruiden.

De schorseneel goed wassen zodat de grond volledig verwijder is, neemt een dun schiller en maak er slingers van, waarna ze worden gebakken in frituurvet van 180 gr.

CCI BEVEREN

–

LAMSNOOTJES IN VIJGENSAUS

Benodigdheden 4 personen:

8 lamshaasjes
2 eetlepels balsemiek azijn
2 eetlepels Madera
100 cc kippenfond
4 verse vijgen
6 malse gedroogde vijgen
50 cc honing
2 eetlepels worcestersaus
zout en peper
50 g boter

Bereiding:

Laat de gedroogde vijgen in een pannetje met azijn, de Madera en de worcestersaus een 5 minuten inkoken op een zacht vuurtje tot een stroperige massa. Roer er de kippenfond doorheen, zet het vuur hoger en breng het mengsel aan de kook. Draai het vuur opnieuw laag en laat alles nog twee minuten zonder deksel doorkoken. Haal de pan van het vuur en wrijf de inhoud door een zeef tot een gladde saus. Giet de saus terug in de pan en laat zonder deksel op een zacht vuurtje staan. Kruid de lams nootjes met peper en zout en bak ze in de boter ongeveer 2 à 3 minuten, plaats daarna gedurende enkele minuten in een voorverwarmde oven onder de grill. De lams nootjes onmiddellijk opdienen met de gesneden verse vijgen en de saus. Eventueel versieren met gestoomde broccoli.

CCI BEVEREN

LAMSRUG MET GESTOOMDE GROENTEN

Benodigdheden voor 6 personen:

1 lamsrug
12 jonge worteltjes
6 teentjes look
bouquet garni
250 cc room
aardappelgratiën
2 stronken broccoli
150 g boontjes
peper en zout
250 cc rode wijn

Bereiding:

Steek midden in de rug de teentjes look. Leg de lamsrug in een geboterde ovenschotel en doe er peper en zout op. Braden + / - 1 uur in een voorverwarmde oven op 200 graden. Als hij klaar is in schijven snijden en warm houden.

Groenten stomen + / - 15 minuten.

Saus :

250 cc Wil fond met een bouquet garni, 125 cc rode wijn, 250 cc room en het bak vocht aan de kook brengen. Dit laten inkoken en dikken met een beetje maïzena - expres.
Het vlees op het bord leggen met de aardappelgratiën, de groenten en dan de saus over het vlees overgieten.

CCI BEVEREN

–

LANGZAAM GEGAARDE ZALM

Benodigdheden voor 4 personen

320 g zalm
100 cc visfumet
300 g Nicola of CHARLOTTE aardappelen
1dl kippenfond
½ komkommer
10 g bieslook
10 g platte peterselie
1 sjalot
1 citroen
75 cc Noilly Prat
150 cc witte wijn (Chardonnay)
50 g koude boter
zeezout
peper
Cyanne peper

Bereiding:

Fileer de zalm en smeer in met zeezout en cayennepeper. De zalm gaat in de oven op 100°, leg ze op ingevet bakpapier voor 20 minuten.

—

Was de komkommer, schil ze en snij in de lengte in dunne schijven. Bestrooi met zeezout en peper en laat even trekken. Pureer de schillen en de rest van de komkommer in de blender en zeef. Laat wijn, visfumet, kippenfond en een gehakte sjalot tot 1/3 inkoken. Voeg een gelijke hoeveelheid komkommersap toe en laat koken en werk op met boter. Parfumeer de saus met de Noilly Prat, enkele druppels citroensap en enkele druppels witte wijn. Kook de aardappelen, plet ze met een vork en meng met het gehakte bieslook en peterselie. Kook de asperges beetgaar en bak ze even in hazelnoot olie. Leg op elk bord 3 asperges met een beetje aardappelpuree. Leg er de vis op en overgieten met de saus. Versieren met gebakken kwarteleitjes en wat dille.

CCI BEVEREN

–

MAGRET BERNY

Benodigdheden voor 5 personen:

1 Magret de canard
50 g suiker
1 pompelmoes
100 cc wild fond
1 kg aardappelen
1 ei
10 cc rode wijn
2 sinaasappelen
1 limoen
roze peperkorrels
100 g amandelschilfers

Bereiding:

Suiker karamelliseren, blussen met rode wijn en vers sinaasappelsap. De wild fond mengen met rode wijn en sinaasappelsap. Toevoegen aan de kokende massa en even laten inkoken. Afwerken met roze peperkorrels eventueel nog een klein beetje dikken.

Citrusvruchten schillen en in partjes snijden.
De eendenborst insnijden langs de kant van het vel en bakken.

Aardappelpuree maken en kleine kroketjes vormen en deze paneren met fijngesnipperde amandelen. Daarna goudgeel bakken in de friteuse. Eendenborst trancheren, het vlees op een sausspiegel leggen. Vervolledig de creatie met een waaier van de citrusvruchten

CCI BEVEREN

MILLEFEUILLE VAN VARKENSHAASJE

Benodigdheden voor 4 personen

4 varkenshaasjes van 120 g	120 g verse geitenkaas
gekonfijte ui of sjalot	8 plakken Bayonne ham
verse koriander	Grieks bladerdeeg
100 cc gevogeltebouillon	500 g rijpe tomaten
50 g kalfsfond	2 stronken witloof
200 g groene boontjes	100 g boter

Bereiding:

Maak een grote inkeping in het midden van de varkenshaas, vul het gaatje op met een mengsel van ui, fijngesneden Bayonne ham en geitenkaas. Omwikkel het met een plak Bayonne ham. Kleur het vlees aan alle kanten in olie en laat nog enkele minuten verder garen in de oven.
Neem het vlees uit de pan en houd apart. Stoof de tomaten aan in het braadvocht, deglaceert de pan met bouillon en kalfsfond en passeer door een punt zeef. Breng op smaak, monteer met boter. Bestrijk het deeg met boter, bestrooi lichtjes met grof zeezout en bak het goudgeel in de oven. Snijd dunne plakken van de varkenshaas en leg tussen elk lapje vlees een plakje bladerdeeg. Nappeer de saus op het bord, en werk af met een paar blaadjes koriander. Boontjes en witloof garen. Boontjes in boter wentelen, witloof even glacere

CCI BEVEREN

—

MOSSELEN à LA BORDELAISE

Benodigdheden 10 personen:

5 kg grote mosselen	2 ajuinen
selder	tijm
laurier	peterselie
een beetje lava	300 cc droge witte wijn
zwarte peper en zout	100 g bloem
100 g boter	2 teentjes look
1 eetlepel mosterd	citroensap van 1 citroen
250 cc room	3 eidooiers

Bereiding:

Spoel enkele malen de mosselen, ontbaard en kook ze. Verwijder een schelphelft en schik de volle op een warm diep bord, met in het midden een dotje peterselie. Zeef het mossel sap door een doek. Maak een roux en blus met het gezeefde mossel sap. Look erin uitknijpen en op smaak brengen met peper en zout en 10 minuten laten koken. Mosterd en citroensap bijvoegen. Veredel de saus met toevoeging van room en even laten koken. Daarna de pan van het vuur nemen en met een garde de eierdooiers door de massa doen. De saus mag niet lopend zijn. Giet de saus over de mosselen. Afwerken met fijngehakte peterselie.

CCI BEVEREN

MOUSAKA

Benodigdheden voor 8 personen:

500 g gehakt	5 ajuinen
4 aubergines	200 cc olijfolie
250 cc vleesfond	paprika, oregano, peper en zout
20 g peterselie	1 doosje tomatenpuree
2 eieren	100 cc room
75 g gemalen kaas	

Bereiding:

Was de aubergines en snij ze overlangs in plakken, bak ze aan weerskanten in de hete olie. Bak in dezelfde pan met toevoegen van nog wat olijfolie het gehakt tot een korrelige bruine massa, onder toevoeging van de gesnipperde ajuinen. Voeg de tomatenpuree en vleesfond bij en kruid met peper, zout, paprika en oregano. Laat dit alles sudderen. Voeg er de kaas bij, een klein beetje bewaren. Beboter een vuurvaste schotel, leg een laag aubergines, daarna een laag kaas en vleesmengsel, weer een laag aubergines enz. De bovenste laag moet met aubergines zijn. Bak ze in een oven op 180 graden, gedurende een ½ uur. Klop de eieren los met room en kruiden met peper en zout en giet dit over de MOUSAKA. Zet de schotel terug in de oven tot de eieren zijn gestold. Het gerecht opdienen na bestrooid te hebben met de overige geraspte kaas.

CCI BEVEREN

—

NAVARAIN VAN SCHAPENVLEES

Benodigdheden voor 10 personen

2 kg lams nek zonder been
I soeplepel bakolie (boter)
2 lepels tomatenpuree
2 teentjes knoflook
100 g speculaas, gemalen
2 soeplepels bloem
1 soeplepel poedersuiker
30 kleine geglaceerde uitjes
30 aardappeltjes (rat of krieltjes)
peper, zout en kruidnoot
fijngehakte peterselie
500 cc vlees - of duivenfond
1 l water

Bereiding:

Snijd het ontbeende vlees in stukken van ca. 50 g
Bak het bruin in een bakpan met boter en olijfolie, kruiden met zout, peper en kruidnoot.

–

Daarna de poedersuiker bijvoegen voor het karamelliseren. Dat geeft een mooie kleur aan de jus.
Neem het vlees uit de bakpan en doe de vrijgekomen bak jus in een pot. Bestuif het vlees met bloem, laat ook deze wat kleuren. Voeg er de tomatenpuree bij, de geperste knoflook, en giet dit alles bij de bak jus in de pot, doe hierbij het vlees of duivenfond en 1 l heet water, zodat alles goed onder staat alsook de speculaas. Roer goed door elkaar en laat koken. Laat alles gedurende 1 uur op een zacht vuurtje gaar worden. Nadien voeg je er de uitjes en de aardappeltjes bij en deze laatste moeten middendoor gesneden worden indien men ratjes gebruikt. Zet een deksel op de pot en laat andermaal gedurende 1 uur verder smoren. Neem het gerecht van het vuur, de saus eventueel ontvetten en breng alles op smaak indien nodig, houd alles warm. Versieren met fijngehakte peterselie.

CCI BEVEREN

–

OSSENHAASTARTAAR MET KAVIAAR

Benodigdheden voor 4 personen

200 g ossenhaas
4 soeplepels zure room
1 soeplepel kappertjes
4 soeplepels tartaarsaus
peper
1 citroen
2 kersentomaatjes
10 g kaviaar
2 fijngehakte sjalotten
1 soeplepel gehakte peterselie
1 soeplepel worcetershiresaus
zout
20 g noten sla

Bereiding:

Versnijd de ossenhaas in gelijke kleine dobbelsteentjes. Meng met peper, zout, tartaarsaus, kappers, peterselie, worcetershiresaus en sjalot. Leg een dun laagje zure room in het midden van het bord en plaats de ring op het bord, vul de ring met de ossenhaastartaar. Bestrijk de ossenhaastartaar met wat zure room, op smaak brengen met peper, zout en citroensap. Beleg met de kaviaar en strijk glad. Garneren rondom met noten sla en bovenop een half tomaatje. Nadien met de pepermolen op de zijkanten van het bord nog een weinig peper strooien.

CCI BEVEREN

–

OSSENTONG IN MADERASAUS

Benodigdheden voor 4 personen:

1 ossentong van 1 kg
2 wortelen
1 dikke ajuin
1 selder
1 prei
1 takje tijm
1 blaadje laurier
100 g peterselie
250 g boter
250 cc melk
peper, zout en muskaatnoot
1 borrel madera
1 borrel cognac
250 cc donkere vleesfond
1 doosje tomatenpuree(geconcentreerde)
250 g champignons
250 cc room
50 g gerookt spek
1 kg aardappelen

—

Bereiding:

Spoel en snijd de selder, prei, ajuin en wortelen in stukken en doe dit alles in een grote pot.
De tong één nacht in koud, gezouten water laten weken. Daarna afspoelen en bij de groenten in de pot doen, water toevoegen tot de tong onder staat. Steeltjes van de peterselie bijvoegen en roosjes moeten bewaard worden en fijngemalen om onder de aardappelen te doen. Laurier en tijm bijvoegen en kruiden met peper, zout en muskaatnoot en aan de kook brengen, daarna op een zacht vuurtje 3 à 4 uren laten stoven.
Tong uit het vocht nemen en het vel afdoen, ook de achterzijde van de tong ontvetten, in schijfjes snijden en op een schotel warm houden. 500 cc kookvocht door de zeef gieten, daarna de tomatenpuree, madera, cognac, vleesfond en room bijvoegen en op het vuur laten koken, indikken met maïzena.
In een pot gesneden ajuin met boter stoven en daarna de champignons bijvoegen en mee stoven. Als deze klaar zijn bij het vlees voegen. De saus apart opdienen.
De aardappelen koken en puree van maken met melk, boter, één ei, gemalen peterselie, peper, zout en muskaatnoot.

CCI BEVEREN

—

OSSO BUCO

Benodigdheden voor 8 personen:

8 kalfsschenkels van 12 cm lang op en 3 cm dik

50 g bloem	**peper en zout**
50 cc olijfolie	**3 teentjes look**
2 ajuinen	**500 cc kippenfond**
80 cc tomatenpuree	**1 bosje peterselie**
2 kg aardappelen	**50 g boter**

Bereiding:

Haal de schenkels door de bloem, kruiden met peper en zout. Verhit de olie en de boter, leg er de schenkels in en laat ze snel aan alle kanten bruinbakken. Temper het vuur en voeg de fijn gesneden ajuinen en de fijngewreven knoflook aan toe en laat even zachtjes mee bakken.
Giet er dan de kippenfond met de tomatenpuree over. Laat de schenkels met het deksel op de pot zachtjes gaar stoven gedurende 1,5 u.
Dien de schenkels op in een warme schotel en bestrooi ze met peterselie, opdienen met gekookte aardappelen.

CCI BEVEREN

PALING IN GROEN

Benodigdheden voor 8 personen:

2,5 kg paling	5 sjalotjes
1 dikke ajuin	100 g peterselie
20 g citroenkruiden	enkel blaadjes munt
1 takje estragon	1 citroen
1 takje tijm	1 takje laurier
100 g boter	250 cc room
1 l vis fond	peper en zout

Bereiding:

Maak de paling schoon en snijd hem in stukken van 4 cm Was ze in koud water en laat ze uitlekken. Kruiden met peper en zout. Hak de peterselie fijn samen met citroenkruid, munt, ajuin, sjalotjes en estragon. Laat de boter smelten en stoof hierin de groenten en kruiden, een 5-tal minuten. Laat intussen de vis fond koken en leg hierin de paling, de steeltjes van de peterselie, de tijm en laurier. Laat 10 min stoven. Haal voorzichtig de paling uit de vis fond. Paling warm houden. Zeef het kookvocht en laat tot de helft uitkoken. Voeg hierbij de stoofde kruiden, sap van een citroen en de room. Een 5 minuten laten koken onder voortdurend te roeren. Op smaak brengen en de saus binden met maïzena en laat nogmaals 5 minuten koken. De paling met de saus overgieten en opdienen met een stukje citroen.

CCI BEVEREN

PALING MET ASPERGES

Benodigdheden voor 4 personen:

1 kg paling
1 kg asperges
1 grote ajuin
1 sjalot
400 cc room
100 cc vis fond
50 cc boter
mespuntje pesto
peper, zout en kruidnoot

Werkwijze:

Paling kuisen en in stukjes van 2,5 cm snijden. Water aan de kook brengen met zout en peper. De paling bijvoegen en wachten tot dat het water opnieuw kookt, daarna uitnemen en laten uitlekken. Een pan op het vuur warm laten worden en de paling lichtjes bakken zonder boter of olie. De ajuin en sjalot stoven in boter, nadien de vis fond, de room en de pesto bijvoegen en laten inkoken, daarna de paling bijvoegen. Eventueel bij kruiden. De asperges kuisen en in schuine stukken snijden van 2 cm stoven met goede boter op een klein vuur en kruiden met peper, zout en kruidnoot. De kopjes van de asperges bij de paling voegen. Dit kan geserveerd worden met brood of met frieten. Garneren met de kopjes van de asperges en gemalen peterselie of bieslook.

CCI BEVEREN

–

PALING IN KREEFTENSAUS EN CHAMPIGNONS

Benodigdheden voor 4 personen:

500 g paling
200 cc kreeftenfond
200 cc room
100 g champignons
Zout
peper
peterselie
bieslook
1 ajuin
2 sjalotjes
100 g boter
1 koffielepel rode pesto
1 soeplepel cognac
2 teentjes look

Bouquet - garni (tijm – laurier – peterselie)

—

Bereiding:

Kuis de paling en snijd hem in stukken van 3 cm spoel de paling 2 x in warm water. Zet een pot met water, zout, peper en een bouquet – garni op het vuur en breng deze aan de kook, van zodra het kookt doe je de paling erin en wacht tot het terug begint te koken. Kook gedurende 2 minuten op een groot vuur. Laat de paling uitlekken in een zeef, daarna de paling in een anti kleef pan zonder vocht lichtjes aanbakken.
De ajuin, de sjalot en de look fijnsnijden en lichtjes stoven, niet kleuren, daarna de gekuiste en gesneden champignons erbij voegen, kruiden met peper en zout. Als ze klaar zijn de room bijvoegen en ze dikken met maïzena - expres.
Breng de kreeftenfond aan de kook, doe er de rode pesto, de bouquet - garni, cognac en de room bij en laat dat op een klein vuurtjes inkoken, eventueel dikken. Voor het opdienen neem de bouquet - garni eruit en doe er de gestoofde champignons bij.
Opdienen met wat gehakte peterselie of sneden bieslook en bruin brood.

CCI BEVEREN

PARELHOEN MET WITTE DRUIVEN

Benodigdheden voor 4 personen:

2 parelhoentjes
100 g gerookt spek
250 g gepelde witte druiven
2 gazen cognac
250 g boter
8 à 10 sjalotjes
4 takjes peterselie
4 takjes tijm
marjolein
rozemarijn
gemalen tijm
laurier
peper
zout
2 worteltjes
1 fles witte bourgogne wijn
400 cc room

Bereiding:

Smelt de boter in een pan, laat hierin het spek bakken, hak de sjalotjes, worteltjes en peterselie fijn, laat zachtjes in de hiervoor vermelde boter stoven, ongeveer 8 minuten.
Braad de parelhoentjes in de pan bruin, kruiden met peper en zout, hierna binnenin kruiden met een weinig tijm, peper, zout, rozemarijn en marjolein. Steek een klontje boter en de druiven binnenin de parelhoentjes, verwarm een glas cognac en giet dit brandend over de parelhoentjes, blus met witte wijn. Neem een foliopapier leg hierop de parelhoentjes bedek ze met enkele lepels van de gestoofde groenten, nogmaals zout en peper bijvoegen en het foliopapier sluiten. Leg in een voorverwarmde oven op 220 graden gedurende 1 uur. Doe intussen de overgebleven groenten met spek door een zeef, voeg hierbij het gevogeltefond + ½ fles witte wijn, een glas cognac en de room. Laat inkoken gedurende 1 uur.
Het vocht dat uit foliopapier komt bij het ingekookte vocht doen en alles nog een 20 - tal minuten laten inkoken. Indien de saus niet dik genoeg is kan je ze nog dikken met bindmiddel. De parelhoentjes intussen ont benen en warm houden. De witte gepelde en ontpitte druiven eventjes opwarmen in een weinig witte wijn en voeg deze vlak voor het opdienen bij de parelhoentjes, opdienen met aardappelkroketjes.

CCI BEVEREN

–

PROVENÇAALSE KABELJAUW

Benodigdheden voor 4 personen:

1 kabeljauwstaart van 1 kg
2 eetlepels olijfolie
3 eetlepels klein gehakte prei
1 eetlepel klein gehakte peterselie
1 teentje geperste knoflook
1 eetlepel kappertjes
1 eetlepel kruidenazijn
50 g boter
1 scheutje room
zout, peper en nootmuskaat
200 cc rode wijn
2 sneetjes oud wit brood
1 eetlepel bloem

Bereiding:

Kerf de visstaart overdwars in op afstanden van 3 cm en zout hem royaal. Laat 15 minuten intrekken. Verhit intussen in een braadpan met de olijfolie en fruit de prei, peterselie, knoflook en de kappertjes op een zacht vuurtje gedurende 2 minuten. Neem daarna de pan van het vuur. Spoel de vis af onder koud water en leg hem daarna in de pan. Kruiden met peper, zout en kruidnoot, strooi vervolgens het witte broodkruim over de vis en doen er enkel klontjes boter bij. Stoof de kabeljauw zachtjes op het fornuis gaar in ongeveer 30 minuten. Neem de vis dan zeer voorzichtig uit de pan en leg hem op een voorverwarmde schaal. Stoofvocht inkoken en binden met bloem, aangelengd met een scheutje room. De saus over de vis gieten. Geef er aardappelpuree bij.

CCI BEVEREN

–

ROODBAARS FILET OP BEDJE VAN SEPIA PASTA

Benodigdheden voor 4 personen

roodbaars filet +/- 135 g /pp
sepia pasta
1 gele paprika
1 prei
100 g boter
St - Jacob vruchten 2 / pp
2 rode paprika's
1 courgette
100 cc olijfolie
balsamiek crème

Bereiding

Kook de pasta tot deze gaar is. Bak de roodbaars in boter.
Snij de groentjes in brunoise en wok deze zodat ze licht krokant zijn.
Snij de zongedroogde tomaatjes in hele kleine stukjes, voeg hier enkele kappertjes bij en meng met de gebakken groentjes. Bak de St-Jacob vruchten.
Snij de prei in lange stukjes en bak deze in frituurolie.
Leg een bedje van sepia pasta giet hier een klein beetje olijfolie over en leg hier de roodbaars op.
Neem de groentjes verdeel deze over de vis en schik hier de St-Jacob vruchten en de prei op.
Werk af met balsamiek.

CCI BEVEREN

—

ROODBAARS MET DRIE SAUSEN

Benodigdheden voor 10 personen:

1,500 kg gekuiste vis
750 cc vis belhamel
1 klein doosjes erwtjes
500 g worteltjes
1 klein doosje tomatenpuree
300 cc room
250 cc garnalenfond
1 l vis fond
2 soeplepels groene mosterd
2 citroenen
peper, zout, marjolein en laurierblaadje
1 kleine ajuin

Bereiding:

De vis kuisen en fileren, kruiden met peper, zout en citroensap, 5 minuten stoven in de vis fond, uitnemen en uitlekken. Worteltjes kuisen en op fijne schijfjes snijden, laten koken in water met laurier + een klontje suiker, als ze gaar zijn afgieten en een klein sjalotje lichtjes stoven, daarna worteltjes en erwtjes bijvoegen en nogmaals lichtjes stoven.

1 saus:

–

250 cc vis fond + 100 cc room, hierbij de vis belhamel voegen en op smaak brengen met peper, muskaatnoot en zout.

2 saus:

500 cc garnaalfond + 100 cc room + een klein doosje tomatenpuree. Dit binden met vis belhamel en kruiden met peper, muskaatnoot, wilde marjolein en zout.

3 saus:

250 cc vis fond, 100 cc room, twee soeplepels groene mosterd en vis belhamel, kruiden naar smaak. Vis en groentjes verdelen in de schaaltjes, saus op het bord gieten, de vlootjes middenin zetten en opdienen met gekookte aardappelen.

CCI BEVEREN

–

ROOSJES VAN ZEEDUIVEL MET ORANJESAUS

Benodigdheden voor 4 personen:

400 g zeeduivel	4 sinaasappels
1 citroen	3 soeplepels witte suiker
1 l vis fond	1 borrel cognac
1 borrel grand MARNIER	150 cc room
200 g boter	50 cc bloem

Bereiding:

Zet de vis met de graat op het vuur in een pot met de liter vis fond. Zet vanaf het kookpunt het vuur af en laat de vis er nog 3 minuten in liggen. Daarna de vis uithalen en de graat verwijderen. Maak een fijne julienne van de schil der appelsienen, kook deze lichtjes in water, een 3 - tal minuten, daarna het vocht weggieten en de julienne op - nieuw in de pot doen met 500 cc water en een soeplepel suiker + een snuifje zout, laat dit alles een 10 - tal minuten koken. Pers de overgebleven appelsienen en de citroen uit. Neem een pot met twee soeplepels witte suiker en laat deze karamelliseren. Voeg hierbij een goede borrel cognac en dezelfde hoeveelheid grand, MARNIER, voeg eveneens het uitgeperste sap + een pollepel kookvocht van de vis toe. Breng dit aan de kook en voeg hierbij de room. De saus lichtjes binden en laat nog even inkoken, voeg er nadien de geblancheerde schillen toe. De saus eventueel op smaak brengen met nog wat kruiden. De uitgelekte vis kruiden met peper en zout, lichtjes in de bloem wentelen en opbakken in de boter. Liefst op verwarmde borden
schikken en garneren met appelsienpartjes en halvemaantjes in bladerde

CCI BEVEREN

–

RUG VAN JONG KONIJN MET AARDAPPELKORSTJE

Benodigdheden 4 persoon:

2 konijnenruggen
2 eetlepels gehakte peterselie
2 eetlepels broodkruim
6 geraspte aardappelen
150 g geklaarde boter
1 gehakte sjalotje
1 takje selder
1 glas witte wijn
300 cc room
2 eetlepels gehakte dragon
1 eetlepel mosterd
peper en zout
12 jonge uien
100 cc gevogeltefond

Bereiding:

Leg de konijnenruggen op een werkvlak. Haal de filets van de ruggengraat met behulp van een eetlepel.
Rol ze dan door de gehakte peterselie en vervolgens door het broodkruim. Zorg dat de konijnenfilets helemaal bedekt zijn met peterselie en broodkruim, kruiden met peper en zout. Bak in een koekenpan 4 pannenkoeken met geraspte aardappelen in wat geklaarde boter. Rol in elke pannenkoek een konijnfilet. Hak de twee ruggengraten in grove stukken en laat ze bruin kleuren in wat boter. Voeg er de gehakte sjalotjes bij evenals de fijn

gehakte selder. Laat nog enkele minuten doorbakken en blus dan het geheel met witte wijn. Laat alles voor 2/3 inkoken. Haal de ruggengraten eruit. Druk alles door een fijne zeef. Voeg dan de 300 cc verse room toe aan het kookvocht. Laat de saus inkoken tot gewenste dikte.
Breng op smaak met een eetlepel mosterd en twee eetlepels vers gehakte dragon. Kruiden met peper en zout. Kook de jonge uien in de gevogeltefond gedurende een 5-tal minuten. Laat ze daarna kleuren in wat boter. Verwarm de oven op 180 graden. Beboter een vuurvaste schotel en leg hier de konijnenfilets in. Laat het konijn 15 minuten bakken in de oven. Haal na de baktijd de konijnenfilets uit de oven en hou ze warm onder een vel aluminiumfolie. Leg op de warme borden dekonijnenfilet en versier het met jonge uitjes en overgieten met de saus .

CCI BEVEREN

–

SCHAPENBOUT MET PROVENÇAALSE KRUIDEN

Benodigdheden voor 4 personen:
1 schapenbout
3 tal - teentjes look
6 sjalotjes
3 worteltjes
peterselie
tijm
laurier
marjolein
Provençaalse kruiden
peper, zout en kruidnoot
100 g boter
100 cc room
Bereiding:
Vuurvaste schaal in boteren, schapenbout insnijden met puntig mesje en hierin de in stukjes gesneden lookteentjes insteken, de bout kruiden met peper, zout, kruidnoot, marjolein en Provençaalse kruiden, stukjes boter erboven opleggen, sjalotjes in stukken snijden en deze op de bout leggen, evenals de worteltjes, de tijm, de peterselie en de laurier. Schaal afdekken met aluminiumpapier zodat er geen lucht kan ontsnappen en dit ongeveer 1 uur in de oven zetten op de hoogste stand
Om de saus af te maken neemt men de bout uit de schaal en giet hierin 250 cc bouillon, het baksel der schaal goed losmaken en alles door een zeef gieten in een pannetje, eventueel nog wat kruiden en aandikken met maïzena, nog een 5 minuten laten inkoken en de room toevoegen

CCI BEVEREN

–

SEPIA IN BLADERDEEG

Benodigdheden voor 4 personen:

500 g sepia (gekuiste)
500 g champignons
250 cc room
1 middelgrote ajuin
1 of 2 sjalotjes
1 koffielepel rode pesto
100 g boter
100 cc kreeftenfond
peper, zout, kruidnoot
2 soeplepels cognac
1 bladerdeegje per persoon, indien mogelijk een visvormpje
1 soeplepel gesneden peterselie of bieslook
1 teentje look
100 g gepelde garnalen
20 cc cognac

Bereiding:

De sepia ontvlezen en in kleine blokjes snijden, kraakbeen verwijderen, water aan de kook brengen, gesneden Sepia

–

indoen en kruiden met peper, zout, teentje look en kruidnoot. Wanneer het water terug aan de kook komt op een klein vuurtje gedurende 1 uur zachtjes laten gaar komen, daarna afgieten en laten uitlekken. Braadpan warm maken, boter toevoegen en lichtjes laten kleuren, daarin de uitgelekte Sepia lichtjes aanbakken, 20 cc cognac toevoegen en flamberen. Kreeftenfond opwarmen met room en pesto, Sepia toevoegen. Ongeveer een 5-tal minuten laten inkoken, dan de gestoofde champignons toevoegen, alles mengen en eventueel, indien nodig, bij kruiden. Het geheel binden tot een stevige massa, fijngesneden peterselie of bieslook toevoegen. Het bladerdeegje in een voorverwarmde oven opwarmen en nadien vullen met warme Sepiamengeling waaraan op het laatste moment nog 100 g gepelde garnalen zijn toegevoegd. Dit gerecht kan best op voorhand klaargemaakt zodat de smaak van de kruiden goed in de vis trekken. Gebruik voor dit gerecht de witte gekuiste Sepia. Om het bord te garneren gebruikt je best enkele blaadjes noten sla of veldsla.

—

Werkwijze:

Boter smelten, ajuin of sjalot fijn gesneden toevoegen, voetselder eveneens fijn gesneden toevoegen en enkele minuutjes zachtjes laten stoven, 1 teentje look en de gesneden en ontpitte augurk bijvoegen. Eventjes laten stoven, daarna de bruine fond en de tomatenpuree, de gemalen peterselie, tabasco en peper zout en kruidnoot toevoegen, evenals de oregano. Dit alles tot het kookpunt brengen. Wodka opwarmen en brandend aan de saus toevoegen, daarna blussen met room. De champignons op schijfjes gesneden toevoegen en nog eventjes laten sudderen tot de room indikt. Vlees op groot vuur aanbakken, met wodka overgieten en flamberen, dit vocht mag nadien nog bij de saus gedaan worden. Vlees in dikke repen snijden en de saus erover gieten. Serveren met fijne frietjes en een toefje cresson of waterkers.

CCI BEVEREN

STOOFPOTJE VAN HERT

Benodigdheden voor 4 personen

600 g goulash van edelhert
kruiden: 3 takjes tijm
2 laurierblaadjes
enkele takjes peterselie
peper, zout en nootmuskaat
2 kruidnagels
10 tal jeneverbessen.

I middelmatige ajuin
2 sjalotjes
enkele lepels lopende bakboter met olijfolie
2 soeplepels zure uitjes
500 cc krachtige wild fond
I/2 fles rode wijn
200 cc room
50 cc cognac
een stukje fondant chocolade
I teentje look
Voor het garnituur:
1/2 appel per persoon
1 soeplepel veerbessen confituur
2 grote lepels witte of bruine suiker
1/2 fles rode wijn
I kaneelstokje of een koffielepeltje gemalen kaneel

Bereiding:

Het vlees in grove stukken snijden, kruiden met peper, zout en een weinig nootmuskaat. Sjalotten, ui, en knoflook in kleine stukken snijden en in een pot stoven zonder te kleuren. De stukken vlees mooi bruin aanbakken in een pan en daarna in de pot bij de gestoofde groenten doen, er de kruiden bijvoegen (laurier, tijm, peterselie, kruidnagels en jeneverbessen.) Dit alles eventjes laten stoven en de pan waarin het vlees is aangebraden deglaceren met de rode wijn, het aanbaksel zeker losmaken en in de pot van het vlees toevoegen, nog een glas water bijdoen, even omroeren en daarna de opgewarmde cognac al brandend toevoegen, daarbij de wild fond en de witte uitjes toevoegen. Alles nog 25 min laten stoven op een zacht vuur. Dan de room en het stukje chocolade bijdoen, alles nog een 5 tal min laten inkoken en indien nodig binden met maïzena - expres (bruin.) Het vlees is op zijn best als het een nacht in de saus op een koele plaats gestaan heeft.

Voor de appels: klokhuis uitsteken met een appelboor, daarna schillen en middendoor snijden, de helft in "waaierwijze" insnijdingen geven, rode wijn in een pot aan de kook brengen met toevoeging van de kaneel, hierin de halve appels ongeveer 1 min. Blancheren, daarna uitnemen en laten uitlekken op keukenpapier of een handdoek. De halve appels op een bakplaat leggen met de platte kant langs onder en deze bestrooien met de suiker, grill van de oven voorverwarmen en de bakplaat 3 à 4 min hieronder schuiven tot de suiker een lichte karamel heeft gevormd. Op het serveerbord een dun bedje van veerbessen confituur maken, hierop de halve appel leggen en lichtjes opendrukken zodat deze een mooie waaier vormt. Dit gerecht opdienen met dauphin aardappelen of met mini kroketten

CCI BEVEREN

STOOFPOTJE VAN VERSCHILLENDE VIS

Benodigdheden 10 personen:

1 grote ajuin
1 kg champignons
500 g gerookte zalm
80 cc vis fond
2 eigelen
bindmiddel
plakje bladerdeeg van 9 cm
1 kg paling
500 g grijze garnalen
½ fles witte wijn
bosje peterselie
250 cc room
pesto
100 cc olijfolie

Bereiding:

Ajuin fijn snijden en in olijfolie stoven. Paling en witte wijn toevoegen en laten koken. Champignons stoven en de vis fond erbij doen, op smaak brengen met pesto. Room erbij en laten inkoken en binden. In viskommen doen, grijze garnalen, gerookte zalm en een dotje peterselie er bovenop. Kom afsluiten met cirkel van bladerdeeg, uiteinde instrijken met eigeel en 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden zetten. Warm opdienen.

CCI BEVEREN

–

SUPRÈME DE VOLAILLE EN PAPILLOTES

Benodigdheden voor 8 personen:

8 kippenborsten
16 reepjes gerookt spek
8 wit van porie
500 cc kruidige kippenbouillon
12 eieren
peper, zout en kruidnoot
tijm, laurier, rozemarijn en marjolein
250 g boter

Bereiding:

Kippenfilet zonder vel langs weerszijden met zout en peper kruiden. Stukken spek ontdoen van eventuele kraakbeentjes en zwoerd en lichtjes opbakken. Bakboter hiervan bewaren voor het afmaken van de saus. Leg een reepje spek tussen de twee helften van de borst en nog een reepje bovenop. Smeer een stuk aluminiumfolio in met boter, leg hierop een klein stukje boter, de filets er bovenop en sluit het folio zo goed dat het vocht er niet uit kan, zodat dit na de braadtijd kan opgevangen en eveneens bij de kippenbouillon gegoten worden.
In een voorverwarmde oven klaar maken op 225 graden, gedurende 25 minuten. Intussen het wit van de prei spoelen en in julienne snijden. Boter smelten en hierbij de prei voegen en zachtjes laten stoven. Indien nodig een klein beetje

kippenbouillon bijgieten om aanbakken te voorkomen. Nadien de prei uitnemen, laten uitlekken en warm houden.

De intussen klaargekomen kippenborsten uit het folio nemen, het vocht bij het braadvocht van het spek en de kippenbouillon gieten. Eventjes warm houden.
Saus: Neem per twee personen drie ei gelen, voeg hierbij per eigeel een ½ eierdop van de kippenbouillon, peper en zout en sla dit alles tot een schuimige saus op een laag vuurtje zoals u een sabayon maakt, 100 g zachte boter er onder slaan.
Schik de kippenborsten op een warm schotel, leg hierop de gestoofde prei en overgiet alles met de saus, serveren met aardappelen.

CCI BEVEREN

–

TAARTJE VAN KREEFT MET EENDENLEVER EN GEROOKTE PALING

Benodigdheden voor 8 personen

2 kreeften	100 cc kreeftenfond
1 eendenlever paté van 250 g	300 cc room
250 g gerookte palingfilet	4 cherrytomaatjes
1 doosje kaviaar	1 citroen
2 sjalotten	100 cc champagne
1 eetlepel dragonazijn	50 g noten sla
1 eetlepel witte wijnazijn	witte peper, zout
150 g ijskoude lookboter	stokbrood

Bereiding

Levende kreeft doormidden snijden, maag en darmkanaal verwijderen, beleggen met dun laagje lookboter op de opengesneden zijde. Ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden laten bakken. De karkas verwijderen en het vlees in dunne schijfjes snijden.
De 200 cc room opslagen en de eenden paté eronder mengen, eveneens de paté die uit de kop van de kreeft is gekomen. De gerookte palingfilet malen en deze onder het hierboven vermelde mengsel voegen, in de ijskast laten opstijven.
Snipper de sjalotten en doe ze samen met de champagne, 1 dl kreeftenfond en de beide soorten azijn in een steelpan. Laten inkoken tot er nog drie eetlepels over zijn. Giet alles door een fijne zeef in de pan.
Klop met een garde één voor één de in blokjes gesneden klontjes lookboter erdoor. De saus mag dan niet meer koken.

Voeg het volgende klontje lookboter pas toe te helemaal is opgenomen. Brengt deze romige saus op smaak met het sap van ½ citroen, zout en peper. Klop de overige slagroom op en meng deze door de romige saus.

Benodigdheden voor lookboter:

1¼ kg crème boter sap van halve citroen 1/2 koffielepel lookboterkruiden peper en zout
½ koffielepel mosterd met zaadjes 4 teentjes geperste look
1 grote koffielepel gemalen peterselie
enkele druppels worcestershire saus

Lookboter: 250 g crème boter, sap van halve citroen, 1/2 koffielepel lookboter kruiden, peper, zout, ½ koffielepel mosterd met zaadjes, 4 teentjes geperste look, 1 grote koffielepel gemalen peterselie, enkele druppels worcestershire saus, alles goed dooreenmengen, best deze boter een dag op voorhand te maken.

Benodigdheden voor vinaigrettesaus:

1 eetlepel wijnazijn 50 cc tartaar saus

Presentatie:

Neem een plat bord en een ring van 6,5 cm en vul die met noten sla waaraan een weinig vinaigrettesaus is toegevoegd is, neem een ring van 5 cm en vul de bodem met de fijn gesneden kreeft, daarna de opgesteven en gemengde massa, paling – eenden paté - geslagen room. Alles goed aandrukken, ring verwijderen, op het taartje nogmaals wat fijn gesneden kreeft schikken, enkele druppels van de met de mixer opgeklopte botersaus laten vallen, een in vier gesneden cherrytomaatje waarvan drie delen in een ster gelegd worden en hierop een toefje kaviaar, en maak met de overgebleven saus een tekening op het bord. Serveer hierbij een stukje stokbrood

CCI BEVEREN

–

TARBOT IN BIESLOOKSAUS

Benodigdheden voor 8 personen:

2 kg tarbot
1 l vis fond
100 g boter
50 g bieslook
800 g gekookte aardappelen
2 flessen champagne
500 cc room
100 g bloem
peper en zout

Bereiding:

Vis onder stromend water afspoelen, daarna kruiden met peper en zout, enkele minuten laten intrekken. De vis in een diepe ovenschaal schikken, overgieten met champagne en vis fond. Daarna de schotel afdekken en in een voorverwarmde oven zetten op 220 graden, gedurende een ½ uur. De vis uit het vocht nemen, ontvellen en warm houden. Het kookvocht door een zeef gieten. 100 g boter laten smelten, bloem bijvoegen, eventjes laten smoren, daarna 1 l van het vocht bijvoegen, al roerend gedurende een 20 - tal minuten laten koken, daarna de room toevoegen. Bieslook spoelen en fijn snijden, in de saus strooien en op smaak brengen met peper en zout. Van de aardappelen puree maken en de gemalen peterselie bij voegen, kruiden met peper, zout en kruidnoot.

CCI BEVEREN

TONGFILETS OP EEN SPINAZIEBED

Benodigdheden voor 8 personen:

Voor spinazieroom:

3 kg spinazie
100 cc room
20 g boter
peper, zout en kruidnoot

voor tongfilets en saus:

32 tongfilets
100 g bloem
80 g boter
4 eierdooiers
200 g gemalen gruyère
peper, zout en kruidnoot
400 cc droge witte wijn
800 cc vis fond
700 cc room
spinazieroom
700 gepelde garnalen

Bereiding:

Maak een spinazieroom als volgt: kook de spinazie gaar, laat goed uitdruppen en hak ze fijn. Laat de boter smelten, voeg er de spinazie met kruiden en room aan toe, laat verder stoven. Rol de tongfilets op en maak ze vast met een houten cocktailprikkertje. Pocheer ze in de vis fond met wijn, ongeveer 10 minuten. Als de tongfilets 8 minuten aan het pocheren zijn voeg er dan de garnalen bij. Laat de boter smelten, voeg de bloem toe en leng aan met 200 cc vis fond. Klop de room met eidooiers en voeg die bij de saus. Voeg er de gemalen kaas bij en laat de saus niet meer koken. Neemt de cocktailprikkertjes uit de tongfilets en schik de vis op een verwarmde schotel samen met de garnalen op de spinazieroom. Giet de saus over de vis.

CCI BEVEREN

–

TONGREEPJES MET ARTISJOKBODEMS

Benodigdheden 2 personen:

4 mooie artisjokken
1 gefileerde tong van 600 g
grof zeezout
4 eetlepels melk
1 grote aardappel merk bintjes
3 eetlepels olijfolie
50 g boter
4 eetlepels bloem
1 citroen
2 eetlepels gehakte peterselie
peper
zout
kruidnoot
3 l water

Bereiding:

Breng minimum 3 liters water met een handvol zeezout aan de kook in een grote ketel. Breek de steel van de artisjok vlak onder de bol af, zodat de vezels aan de stengel blijven zitten.
Dompel de artisjokken enkele malen onder in zout water en laat ze uitlekken. Doe de artisjokken in het kokend water en laat ze ongeveer 20 minuten koken zonder deksel.
De artisjokken zijn gaar wanneer je een blaadje uit het midden van de bol kan trekken. Laat de artisjokken afkoelen, eventueel onderdompelen in koud water. Verwijder de bladeren, het hooi en versnijd de 4 bodems in 8 partjes. Bewaar deze partjes even

op een bordje. Leg de filets plat op een snijplank en snijd ze te beginnen vanaf de staartkant in reepjes van ongeveer 1/2 centimeter en laat ze rusten. Schil de aardappel en versnijd hem tot fijne frietjes, bak ze halfgaar in een friteuse.
Laat de visreepjes uitlekken en wentel ze in de bloem, rol de reepjes vervolgens tot ze enigszins de vorm van een grondel hebben.
Verhit olijfolie en boter samen in een pan. De pan heeft de juiste temperatuur wanneer het mengsel stopt met bruisen. Bak de visreepjes gedurende 5 minuten tot goudbruin, laten uitlekken op keukenpapier. Verhit in een pan ongeveer 30 g boter tot ze begint te kleuren, voeg de visreepjes, de frietjes en de artisjokpartjes in de pan en kruiden met peper, zout en kruidnoot. Laat alles samen nog een 3 minuten doorbakken terwijl u voorzichtig met een houten spatel roert. Besprenkel alles rijkelijk met citroensap en voeg de gehakte peterselie toe

CCI BEVEREN

–

TONGREEPJES MET HONING

Benodigdheden voor 8 personen:

16 tongreepjes
8 in julienne versneden witloofstronken
4 koffielepels honing
2 koffielepels sjalotjes
sap van een citroen
500 cc vis fond
50 cc olie
50 g boter
50 g peterselie
peper en zout
400 cc room

Bereiding:

Stoof de sjalotjes in een weinig olie en boter, voeg de vis fond en het sap van de citroen erbij, laat tot de helft inkoken.
Voeg er de room en de honing bij en laat inkoken. De saus met een klontje boter binden.
Bak het witloof al dente en stoom de reepjes tong gaar, houd ze warm.
Schik het witloof in het midden van een diep bord, leg in stervormig de reepjes tong er bovenop. Giet de saus er rond en werk af met gehakte peterselie.

CCI BEVEREN

–

TONGROLLETJES MET GEROOKTE ZALM EN ASPERGES

Benodigdheden 4 personen:

8 tongfilets
200 g gerookte zalm
20 asperges
8 gelijkmatige aardappelen
4 eigeel
6 eetlepels riesling
2 eetlepels water
sap van een ½ citroen
100 g boter
2 kwarteleitjes
peterselie
2 l kruidenfond
1 ajuin
1 witte selder
peper
Zout

Bereiding:

Asperges de staart afsnijden, schillen en in een bussel gebonden 10 minuten koken in gezouten water, laten afkoelen in het kookvocht. Daarna laten uitlekken op een handdoek. Aardappelen schillen, vormgeven en koken. De tongfilets laten koken in de kruidenfond en laten trekken. Eieren koken en laten

koud worden. Leg op elk tongfilet een plakje gerookte zalm, drie stronkjes asperge van de onderkant oprollen en vastprikken met één tandenstoker. De tongrolletjes in de fond, in de voorverwarmde oven van 180 graden laten warm worden gedurende 5 minuten. De tongrolletjes laten uitlekken en in 2 snijden en warm houden. De kwarteleitjes in 2 snijden met een vork pletten, vermengen met peterselie en verdelen over de 4 borden. Voor de saus 4 eieren gelen met de 6 eetlepels riesling, 2 eetlepels water op een zacht vuurtje onder voortdurend kloppen laten indikken, boter, sap van citroen toevoegen en op smaak brengen met peper en zout

CCI BEVEREN

–

TONGVLECHTJES MET PALING

Benodigdheden voor 8 personen:

16 tongfilets
1 kg paling
250 cc room
500 cc kreeftenfond
peper, zout, kruidnoot en gemalen oregano
1 citroen
100 g boter
gemalen peterselie
2 kg aardappelen voor puree
500 cc melk

Bereiding:

De paling goed kuisen en niet vergeten de baard af te snijden met een schaar, daarna in stukken snijden van ongeveer 5 cm. Het water met zout aan de kook brengen daarna de paling aan toevoegen en ongeveer een 3 minuten laten koken, daarna afgieten in een zeef, laten uitlekken, afdrogen en lichtjes opbakken met boter. De kreeftenfond in een pot doen, lichtjes laten inkoken en indikken met bindmiddel, de room toevoegen en kruiden, de paling hierbij voegen en warm houden in de oven of bain-marie. Tongfilets vlechten, kruiden peper, zout, kruidnoot, gemalen oregano en met citroen besprenkelen, lichtjes opbakken. De paling met saus op het bord schikken daarop de filets plaatsen garneren met peterselie en gespoten puree aardappelen van onder de gril.

CCI BEVEREN

–

TULBAND VAN VIS

Benodigdheden voor 8 personen:

16 tongfilets
16 rode zalmfilets
250 gr gepelde garnalen
2 kg paling
500 g wijting
rode zalm
1 fles witte wijn
250 cc room
½ potje groene mosterd
500 g champignons
1 kg aardappelen
2 eierdooier
100 g bloem
100 g boter
100 g gemalen kaas
500 g kabeljauw
sjalotje

Bereiding:

Visbouillon maken van graten van tong, voeg hierbij: prei, wortels, wijn, water en kruidenboeketje, ½ uur laten koken en een paar uren laten trekken. Zeven door een chinees
Tong en zalm in de tulband diagonaal leggen: 1 tongfilet en 1 zalmfilet en herhalen tot de tulband volledig gevuld is.

Wijting, kabeljauw en zalm fijnmalen. De bechamelsaus: boter smelten en bloem toevoegen, laten schuimen enkele minuten daarna blussen al roerend met vis fond, kruiden met peper, zout en kruidnoot en een ¼ uur laten sudderen. Van het vuur nemen en de eierdooiers toevoegen, evenals de gemalen kaas. Grondig mengen daarna onder de gemalen vis spartelen en in de tulband op de visfilets doen.
Saus: visbouillon laten inkoken, room toevoegen, peper, zout, de groene mosterd mengen en aandikken met bechamelsaus.
Paling enkele minuten koken in water, afgieten, eventjes laten uitlekken en daarna aanbakken en dan bij de saus voegen.
Champignons stoven met een sjalotje en toevoegen aan de saus + de garnalen.
Puree van aardappelen maken op een schotel spuiten en deze onder de grill laten kleuren.
De tulband opwarmen in de oven au bain marie ongeveer 30 minuten op 220 graden, hierna het overtollige vis vocht verwijderen, op de schotel plaatsen, saus met de paling, champignons en de garnalen in het midden van de tulband doen.

CCI BEVEREN

–

VARKENSHAASJE MET PIKANTE SAUS

Benodigdheden voor 4 personen:

800 g varkenshaas
1 eetlepel olie
peper en zout
4 tomaten
4 augurkjes
30 g boter
4 sjalotjes
1 glas droge witte wijn
2 koffielepels mosterd
fijngehakte peterselie

Bereiding:

Bak de varkenshaasjes aan elke kant in een mengeling van boter en olie. Als ze gaar zijn legt u ze op een voorverwarmde schotel en hou ze warm nadat dat u ze gekruid hebt met peper en zout. Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn. Doe ze daarna in het bak vocht van de varkenshaasjes.
Giet de witte wijn erin en laat het vocht enkele minuten koken. Roer vervolgens de tomaten in kleine stukjes, ontpit en ontveld, er doorheen, breng de saus op smaak met peper en zout. Laat de saus onder voortdurend roeren 2 à 3 minuten koken.
Neem de pan van het vuur en roer de mosterd en de fijne schijfjes augurk erdoorheen. Giet de saus over de varkenshaasjes en garneer met peterselie.

CCI BEVEREN

–

VARKENSHAASJE MET SPINAZIE EN PETERSELIE PRÉSALÉ - AARDAPPELEN

Benodigdheden voor 4 personen:

4 varkenshaasjes
100 g spinazie
300 g boter
1 kg pr sale - aardappelen
100 ontbijtspek
1 bosje peterselie
1 kg asperges
1 kg fijne worteltjes
150 g sjalot
300 cc kalfsfond
1 fles rode wijn
zout
peper

Bereiding:

Bak jonge spinazie in een weinig boter in een pan tot hij wat gekrompen is. Kruid met peper en zout en nootmuskaat.

—

Snij het varkenshaasje overlangs in tot iets over het midden en leg het open. Leg de gebakken spinazie in het opengesneden varkenshaasje en doe het terug dicht. Omwikkel het haasje met ontbijtspek en bak het ong. 25 minuten in een oven van 200 °C.
Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Pureer de gekookte aardappelen door een passe- vitte en brengt op smaak met wat boter. Voeg veel vers gesneden peterselie toe en meng alles goed. Kook asperges en fijne worteltjes beetgaar.
Maakt een "bordelaise" saus: stoof gesnipperde sjalot in wat boter.
Voeg kalfsfond en rode wijn toe en laat wat inkoken. Voeg eventueel het bak vocht van het varkenshaasje toe. Zeef de saus door een fijne zeef en monteer met enkele stukjes koude boter.
Snij rondjes van het varkenshaasje en leg de asperges en de worteltjes om en om op het bord. Draai enkele draaien van de pepermolen over deze groenten. Twee bollen of gespoten peterseliepuree erbij en een lepel
saus half over het vlees.

CCI BEVEREN

VARKENSPOFFERTJES OP ZIJN CHINEES

Benodigdheden voor 4 personen:

320 g varkensnoot
80 g sojascheuten
1 ei
100 g bloem
500 cc trappistenbier
200 cc water
peper en zout

SAUS:

20 g soja per persoon
250 cc kalfsfond
1 lepel suiker
1 lepel azijn
1 soeplepel honing
1 appelsien
1 citroen
schil van een appelsien
50 cc likeur van appelsien

—

Bereiding:

Maak een frituurdeeg door 100 g bloem te ziften. Plaats in een kuiltje een eidooier samen met het bier en olie. Bewerk geleidelijk met een garde tot een half vloeibare massa. Klop het eiwit in een vaste sneeuw en spatel even voor gebruik door de massa. Versnijd de varkensnoot in repen van 5 cm lang en 2 cm breed, kruid het vlees en haal het door het frituurbeslag en bak luchtig krokant bruin, nadien uitlaten lekken op keukenpapier. Giet een lepel zoetzure saus op een bord. Plaats ongeveer 20 g voorgekookte en opgewarmde sojascheutjes op het bord en omring met varkenspoffertjes.
Voor de saus: verwarm een lepel honing, los dit vervolgens op in een kalf fond, voeg wat sinaasappelsap en citroensap toe. Werk de saus af met sojasaus en verfraai met voorgekookte julienne gesneden van de buitenschil van sinaasappel die gedrenkt is in likeur.

CCI BEVEREN

–

VARKENSREEPJES MET RODE PEPERCOULIS

Benodigdheden voor 4 personen:

4 varkenslapjes van 120 g elk
1 kleine rode peper
1 sjalotje
100 cc room
100 g boter
peper en zout
1 kleine groene peper
1 teentje look
100 cc bruine fond

Bereiding:

Snij de varkenslapjes in reepjes van 2 cm breed op 8 cm lang. Warm een noot vetstof op en plaats de reepjes er in, kruiden met peper en zout en laat vlug op hevig vuur kleuren en gaarbakken. Haal de lapjes uit de pan en houd ze warm. Leg fijn gesneden ontpitte rode peper in de pan samen met de versneden sjalotjes en look, voeg er de bruine fond bij. Laat stoven en laat verder gaar worden. Giet vervolgens de samenstelling in een mixer en maal het fijn. Duw de coulisse door een fijne zeef, voeg de room toe tot u de gewenste dikte krijgt en breng op smaak. Anderzijds pelt en ontpit u een groene peper en snij deze in zeer fijne julienne. Stoof even de julienne krokant in een pan met boter en voeg de varkensreepjes toe. Giet een lepel coulisse op een warm bord, schik de varkenslapjes er bovenop en werk af met aardappel of rijst.

CCI BEVEREN

VARKENSSATÉ MET TRAPPISTENBIER

Benodigdheden voor 4 personen:

800 g varkenshaas
100 g sjalotjes
1 teentje look
2 eetlepels olijfolie
50 g boter
30 cc wijnazijn
30 g bloem
1 eetlepel tomatenpuree
500 cc trappistenbier
250 cc kalfsfond
tijm, laurier en peterselie
peper en zout

Bereiding:

Het vlees in dobbelsteentjes snijden en aanfruiten in boter en olijfolie. Ondertussen de sjalotjes kuisen, look stoven in olijfolie en boter, nadien bij het vlees voegen en kruiden met peper en zout. Vervolgens voegen we de tomatenpuree, de bloem en het kruidenboeketje toe, daarna bevochtigen met wijnazijn, de kalfsfond en het trappistenbier. Zachtjes laten gaar stoven en serveren met groenten naar keuze.

CCI BEVEREN

—

VERRASSEND KREEFTJE VAN DE VOORZITTER

Benodigdheden voor 6 personen

3 kreeften van 500 gram
200 cc room
peper, zout en kruidnoot
10 g peterselie
200 cc champagne
1 koffielepel rode pesto
250 g lookboter
250 cc kreeftenfond

Bereiding
Levende kreeft doormidden snijden, maag en darmkanaal verwijderen, beleggen met dun laagje lookboter op de opengesneden zijde. Ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden laten bakken. Bord garnieren met enkel takjes waterkers of enkele blaadjes noten sla, indien je zeewier kan krijgen is dit zeker aan te bevelen. Kreeft hierop leggen en overgieten met twee soeplepels champagnesaus. Wat gemalen peterselie of gesneden bieslook erover strooien.
<u>Saus</u>: kreeftenfond, champagne, room, ongeveer 5 minuten laten inkoken en nadien op smaak brengen met rode pesto, peper, zout en kruidnoot. Indikken met maïzena - expres.
<u>Lookboter</u>: 250 g crème boter, sap van een halve citroen, 1/2 koffielepel lookboterkruiden, peper, zout, ½ koffielepel mosterd met zaadjes, 4 teentjes geperste look, 1 grote koffielepel gemalen peterselie, enkele druppels worcetershiresaus, alles goed dooreenmengen, best een dag op voorhand.

CCI BEVEREN

–

VICTORIABAARS MET APPELSIENSAUS

Benodigdheden voor 4 personen:

4 victoriabaars filets (150 g per persoon)
500 cc kreeftenfond
2 appelsienen per persoon
de schil van een appelsien schilstukjes voor zesdes te maken
50 cc room per persoon
2 tomaten (in blokjes)
enkele takjes bieslook
4 koffielepels gebonden oestersaus
1 kg aardappelen
50 g boter
100 cc melk
1 ei
1 physalis per persoon
2 soeplepels Grand Marinier

Bereiding:

Zet de zesdes op in gewoon water, breng aan de kook en giet door een zeef. Herhaal dit nogmaals.
Bewaar de stukjes voor de saus. Sap van de geperste appelsienen op het vuur zetten, geblancheerde zesdes toevoegen eveneens de room en 4 eetlepels van de kreeftenfond en de Grand Mariner, dit alles laten inkoken gedurende 20 minuten tot er ongeveer ¼ uitgekookt is.

—

Peper en zout toevoegen en indien nodig kunt u de saus nog lichtjes binden. Maak een stevige aardappelpuree met melk, boter en ei en spuit deze op torentjes op een bakplaat en laat in een oven van 250 graden ongeveer 10 minuten kleuren.
Er is per persoon 1 torentje voorzien, plaats hierboven op 1 physalis dit is een klein geel vruchtje dat op een witte kers gelijkt, de blaadjes die er aan vastzitten blijven er aan maar worden lichtjes naar boven gebogen. Nu de kreeftenfond aan de kook brengen en de visfilets daarin leggen en geduurde 5 minuten pocheren. Op een groot plat bord een torentje aardappel met vruchtje leggen, daarvoor de visfilet en op deze laatste een beetje saus overgieten en daarop de in blokjes gesneden tomaten strooien, ook het fijn gesneden bieslook, vervolgens de bodem van het bord bedekken met saus waarin enkele druppels oestersaus worden aangebracht x 3 met de punt van een mes vanaf de eerste druppel oestersaus doortrekken tot voorbij de laatste en zo bekom je een mooie bruine figuur.

CCI BEVEREN

–

VITELLO TONNATO

Benodigdheden voor 4 personen

250 g kalfshaas
100 g boter
125 g tonijn op olie
2 eetlepels mayonaise
peper en zout
2 ansjovissen
2 koffielepels kappertjes
100 cc vleesbouillon
1 citroen
1 limoen

Bereiding:
Bak in een hete pan de kalfshaas mooi bruin, daarna in een voorverwarmde oven op 225 graden gedurende 10 minuten, het vlees mag nog een beetje roze zijn. Verwarm de vleesbouillon tot het kookpunt, verwijder het van het vuur en leg de kalf aas erin en laat het ongeveer 2 uur trekken. Mix de uitgelekte tonijn samen met de ansjovissen en 1 koffielepel kappertjes in de blender. Roer het mengsel door de mayonaise en brengt het op smaak met peper en zout. Snij het vlees in dunne plakken met een snijmachine. Verdeel het vlees over de 4 borden, lepel er wat tonijnsaus over en garneer het met kappertjes, schijfje citroen en schijfje limoen.

CCI BEVEREN

–

WARME KREEFT À SAINT – HILAIRE

Benodigdheden voor 4 à 6 personen:

250 cc kreeftenfond
5 eetlepels olijfolie extra - vierge
3 eetlepels tomatenpuree
1 soeplepel Schaschliksaus
3 eetlepels Madera of Porto
3 eetlepels witte wijn
1 mespuntje cayennepeper
1 teentje look
1 kruidenboeketje (tijm, laurier en enkele steeltjes van peterselie) 2 eetlepels fijn gesneden tuinkruiden van (verse) peterselie, estragon, dille, rozemarijn, bieslook, basilicum, oregano, 1 klein blaadje salie, 3 blaadjes Franse selder, enkel takjes tijm, 1 wortel fijn gesneden.
1 grote krab voor de saus
½ kreeft per persoon
1 gele, groene en rode paprika
200 cc room
enkele soeplepels kruidenolie (olijfolie met daarin pesto en gesneden lookteentjes)
50 g boter
2 eetlepels cognac of armagnac
4 à 5 sjalotjes

—

voor de saus:

1 l kreeftenfond
1 l witte wijn
100 g gemalen kaas
peper en zout

Werkwijze:

Kreeftenfond aan de kook brengen met toevoeging van dezelfde hoeveelheid witte wijn. Eerst de kreeften koken, ongeveer 10 minuten en warm houden. Daarna de krab of langoest koken. Deze laatste helemaal leeg maken dat wil zeggen de paté of de zachte massa die zich binnenin het lijf of de kop bevindt er uithalen en op een bord bewaren. Was de pepers onder stromend water, snijd ze op blokjes van ongeveer 1 cm, stoof ze lichtjes met kruidenolie en een klontje boter(niet gaar.) Elke kleur afzonderlijk op het bord garneren.
Saus bereiden: stoof de fijngesneden sjalotjes samen met een teentje look in olijfolie zachtjes gaar. Voeg hierbij de tomatenpuree, de Schaschliksaus, de porto, de wijn en de kreeftenfond, laat dit 5 minuten inkoken. Maakt de cognac warm en giet deze brandend in de saus, de geraspte worteltjes toevoegen, nog even laten stoven, daarna de fijn gesneden kruiden toevoegen en het kruidentuiltje, cayennepeper en room toevoegen. De uitgehaalde paté van de krab of langoest toevoegen en nog een 5 - tal minuten laten inkoken. De saus over de nog warme kreeften napperen. Bestrooien met gemalen kaas en lichtjes laten kleuren onder de grill

CCI BEVEREN

–

WATERKONIJN A LA FLAMANDE

Benodigdheden 8 personen:

1 kg waterkonijn, alleen de achterst billetjes
peper
zout
100 g boter
1 ui gesnipperd
250 g mager spek
kruiden bouquet (peterselie, tijm en laurierblad)
50 g rozijnen
30 à 40 cc bier (kriek)
1 wortel
50 g donkere bruine suiker
100 cc azijn

Bereiding:

De billen kruiden met peper en zout. Een braadpan warm laten worden, daarna de boter laten smelten en de billen bruin bakken. Een pot op het vuur zetten met een weinig boter en de wortel, ui en het kruiden bouquet stoven, daarna 30 cc azijn, de billen en het bier bijvoegen. Dit stoven gedurende ongeveer een uur. Voeg na een half uur in een weinig heet water de donkerbruine suiker, het voorgebakken spek en de rozijnen toe. Leg de billen op een voorverwarmde schaal, neem het bouquet en de wortel uit het stoofvocht en maak de saus verder af, eventueel een beetje dikken en op smaak brengen met peper en zout.

—

WATERZOOI VAN MOSSELEN EN TONGFILETS

Benodigdheden 6 personen:

1 kg mosselen
3 tongen van 300 gram.
100 cc droge witte wijn

3 takjes peterselie
1 takje selder
1 ajuin
1 gepelde tomaat in blokjes
100 g boter
1 eetlepel bieslook
peper
brood

Bereiding:

De mosselen zoals gewoonlijk koken samen met peterselie, ajuin, witte droge wijn en peper. Enkele keren flink opschudden zodat de smaken goed vermengen. Zo bevorder je ook het gapen van de mosselen. Het sap afzonderlijk zeven en de mosselen uit de schelp halen. In het gezeefde mossel sap de tongfilets pocheren gedurende 3 minuten. Mosselen en boter toevoegen en nog even opwarmen tot alles egaal gesmolten is. Bieslook en tomaatblokjes eerst in een heet soepbord doen. Daarna de waterzooi verdelen over de borden. Als garnituur neem je knapperig geroosterd brood.

CCI BEVEREN

–

WIJTING OP ZIJN MOOIST

Benodigdheden per persoon:

1 eigeel p/p
1 druppel worcestersaus p/p
1 druppel tabasco
100 cc room p/p
1 koffielepel grove mosterd met zaadjes p/p
1 kop van gekookte kreeft
200 g boter
100 g wijting per persoon
350 cc kreeftenfond
tomaten in blokjes gesneden (een soeplepel p/p)
15 g garnalen per persoon
50 g bloem
20 g boter
100 cc room

Werkwijze:

Het romige deel uit de kop van de kreeft in de room doen en aan de kook brengen. Dit ongeveer 10 minuten laten inkoken. Nadien de grove mosterd toevoegen alsook de tabasco en worcestersaus. Eigeel opslaan met wat slagroom en eventueel bij kruiden met peper, zout en kruidnoot. Een roux maken van kreeftenfond, boter, room en bloem. Dit geeft ongeveer 250 cc belhamel. De wijting bakken in boter en nadien mengen met de roux van de kreeftenfond. Nadien het geheel in een ring samen drukken en in de geboterde schaal in de oven warm houden. Zeker afdekken voor het uitdrogen van de vis te vermijden. Op warme borden serveren, de vis in het midden met daar rond de warme saus. Op de vis een laagje gepelde garnalen leggen en in de saus in kleine vierkantjes gesneden tomaten strooien. Versieren met enkele stukjes bieslook.

CCI BEVEREN

–

ZALMFILET MET DRUIVEN

Benodigdheden 4 personen:

4 zalmfilets
zout en peper
sap van één citroen
2 rode ajuinen
2 stengels prei
400 cc droge Riesling
2 laurierbladen
enkele bolletje peper
200 g witte druiven
200 g brede lintvormige pasta
50 g boter
50 cc room
takje peterselie

Bereiding:

De zalmfilets kruiden met peper en zout en besprenkelen met citroensap. De ajuinen schillen. Anderhalve ajuin in fijne blokjes snijden, de rest in dunne plakjes.

—

De stengels prei schoonmaken en wassen. Het witte gedeelte van de prei in fijn reepjes en het groene gedeelte in fijn ringen snijden. De wijn aan de kook brengen. De blokjes ajuin, de groene preiringen, de laurierbladen en de peperbolletjes eraan toevoegen en het geheel tot de helft inkoken. Dan door de zeef gieten en het kookvocht apart houden. Een royale hoeveelheid water aan de kook brengen, zout toevoegen en de pasta al dente koken aan de hand van de instructies op de verpakking. Ondertussen de druiven doorsnijden en ontpitten. De boter in de pan verwarmen en de zalm daarin 5 minuten bakken en ze warm houden. De witte preirepen en de partjes ajuin in het wijnmengsel enkele minuten laten sudderen. De slagroom eronder roeren en opnieuw op smaak brengen met peper en zout. Nu ook de druiven toevoegen en het geheel opwarmen. De pasta in een zeef afgieten en laten afdruipen. De zalm, de groenten en de saus op de borden leggen en versieren met peterselie.

CCI BEVEREN

–

ZEEDUIVEL MET ASPERGES

Benodigdheden voor 6 personen:

450 g zeeduivel
1 l vis fond
24 asperges
250 g garnalen
200 g echte boter
1 bundeltje bieslook
1 kg aardappelen
2 eieren
100 cc melk
peper, zout en kruidnoot

voor de saus:

6 eierdopjes champagne
300 g echte boter
1 citroen
6 eierdooiers
6 kleine koffielepels extract voor bearnaisesaus
peper, zout en kruidnoot

Bereiding:

Aardappelen schillen en koken in licht gezouten water. Maak hiervan een puree met toevoeging van melk, boter, zout, peper, kruidnoot en 2 eieren. Goed mengen en warm houden. Asperges kuisen en koken in licht gezouten water en kruiden met peper. Laten uitlekken en eveneens warm houden. Vis fond opzetten en aan de kook brengen. Stukken zeeduivel met peper, zout en citroen bestrooien en laten intrekken. In het kookvocht 3 minuten laten stoven, nadien uitnemen en in nootjes snijden. Maak een bakpan goed warm, voeg hierin de boter en schroei de nootjes lichtbruin. Warm houden.

Saus:

Meng in een pot 6 eigelen, 300 g boter, citroen, 6 eierdopjes champagne, 6 klein koffielepeltjes extract bearnaisesaus, peper, zout en kruidnoot, dit alles goed mengen met een klopper en opslaan zoals een sabayon op een warm vuur. Daarna de gepelde en gewassen garnalen toevoegen, zodat deze lichtjes lauw worden. Bord garneren met in torentjes gespoten aardappelen, asperges en vis. De saus over de asperges gieten en versieren met klein gesneden bieslook.

CCI BEVEREN

–

ZEEDUIVEL MET MOSTERDSAUS

Benodigdheden voor 8 personen:

2 kg zeeduivel
enkele takjes bieslook
4 tomaten
4 ajuinen
4 worteltjes
1 bosje peterselie
8 sjalotjes
4 takjes tijm
4 blaadjes laurier
2 l droge witte wijn
2 l water
250 g boter
100 g bloem
250 cc room
250 cc room
graten en afval van vis
kruidnoot, peper en zout
2 kg aardappelen
4 verschillende pikante mosterd(van elk een soeplepel)

Bereiding:

Smelt 100 gr boter in een grote pot, voeg hierbij de gekuiste en fijn gesneden ajuin, worteltjes, sjalotjes en de peterselie en laat alles lichtjes stoven 5 à 10 minuten, blus daarna met 2 l wijn en 2 l water + de graten en de afval van de vis, laat alles gedurende ½ uur inkoken. Giet door een zeef en bewaar hiervan 1 l voor het afmaken van de saus. De overige vis fond terug in een pot op het vuur zetten en aan de kook brengen, leg hierin de stukken vis die u vooraf hebt gekruid met peper en zout en dit gedurende 10 min. Niet laten koken, daarna de vis met een schuimspaan uitnemen en warm houden.
Smelt in een pot 120 g boter voeg hierbij al roerend 100 g bloem op een laag vuurtje zonder te kleuren gedurende een 5 - tal minuten laten stoven, daarna blussen met 1 l handwarme vis fond. Al roerend aan de kook brengen en kruiden met peper, zout en kruidnoot. Ongeveer 20 minuten laten inkoken, al roerend. Neem de pot van het vuur en roer er de overgebleven boter en room onder, voeg er de mosterd aan toe zonder nog verder te koken. Giet over de vis en versnipper hierop het gesneden bieslook. Leg ter garnering enkele ringetjes gepelde en ontpitte tomaat op de rand van het bord. Opdienen met aardappelpuree die op een in geboterde schaal lichtjes gekleurd worden onder de grill.

CCI BEVEREN

–

ZEEDUIVEL MET PREI

Benodigdheden voor 4 personen:

1,500 kg zeeduivel	½ fles Bourgondiërwijn
10 - tal pijpajuintjes	15 - tal sjalotjes
3 worteltjes	3 takjes peterselie
10 takjes bieslook	1 kg stoofprei, enkel het wit
4 eierdooiers	250 g boter

Bereiding:

Wit van prei, sjalotjes, worteltjes, bieslook, tijm, peterselie en pijpajuintjes fijn snijden en dit alles stoven gedurende 15 minuten. Daarna blussen met 250 cc water en 250 cc witte wijn, de vis kruiden met peper en zout en bij het vocht voegen. Daarna ongeveer 20 minuten afgedekt in een voorverwarmde oven laten stoven op 200 graden. De vis uit het vocht nemen en het vocht door een zeef gieten. Stoof afzonderlijk 4 stuks wit van prei met wat boter om die later rond de vis te schikken. Snij een 3 - tal sjalotjes klein, voeg hierbij de overgebleven witte wijn en laat inkoken tot een derde, doe door een zeef en voeg het bij het overige gezeefde vocht Klop er in een warmwaterbad de zachte boter en de eierdooiers bij, verder op smaak brengen met peper en zout. De saus over de vis gieten en opdienen met opgespoten aardappelen, die eventjes gekleurd zijn in de oven.

CCI BEVEREN

–

ZEEDUIVEL MET WILDE RIJST

Benodigdheden voor 4 personen

1 kg zeeduivel (brut) verdelen in 3 porties per persoon.
1 appel jonagold
1 staaf groene selder
1 sjalot
kerriepoeder
200 cc gevogeltefond
300 cc room
100 g boter
200 g wilde rijst
tros kerstomaatjes
4 eieren
100 cc olijfolie

Bereiding:

Versnipper de sjalot en stoof in een klontje boter. Versnipper de selder en de appel en stoof verder samen met de sjalot. Voeg een afgestreken soeplepel kerriepoeder toe en laat even verder stoven. Voeg nu de gevogeltefond en 200 cc room toe. Laat ongeveer half inkoken en passeer door een zeef.

–

De saus voor het opdienen nog opwerken met een klontje boter en 100 cc room.
Flink mixen tot er schuim op de saus komt. De stukken zeeduivel kort aanbakken, kruiden met peper en zout en verder laten garen in de oven op 200 graden gedurende 8 minuten. De rijst koken en smeuïg maken met een klontje boter. De tros kerstomaatjes insmeren met olijfolie en bestrooien met zeezout. 30 Minuten in de oven op 150 graden laten konfijten. De gandaham laten drogen in de oven op 90 graden gedurende minstens 1uur.1 Gedroogde hamsnede fijnmalen en gebruiken als strooikruid op de vis voor het opdienen. Het gepocheerd eitje werd met de methode voorzitter(een folio in wrijven met olie, het eitje uit de schelp erin doen en dicht binden) op voorhand gekookt 4 minuten. Vlak voor het opdienen wordt het eitje 1 minuut in heet water gelegd en vervolgens op keukenpapier gedroogd. De rijst met een ring op een bord aanbrengen, gedroogde ganda op de rijst leggen samen met het gepocheerd eitje. Eitje insnijden en mooi laten vloeien op de rijst. Schik de saus, de vis en de kerstomaatjes op het bord

CCI BEVEREN

ZEEDUIVEL TOURNEDOS MET HONING

Benodigdheden 4 personen:

4 zeeduivelfilets
4 teentjes look
200 g dun gesneden spek
100 cc vis fond
8 saffraandraadjes
50 g geroosterde pijnboompitten
zout
bladspinazie voor garnituur
4 gesnipperde sjalotjes
50 cc olijfolie
2 eetlepels honing
sap van halve citroen
100 g ontpitte druiven
versgemalen peper
250 g wilde rijst

Bereiding:

Omwikkel de vis met spek en kruiden met peper en zout. Bak elke kant even in olijfolie en zet ze nog 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
Verhit twee lepels olijfolie en fruit er de snippers sjalotjes met de fijn gesneden look aan toe. Doe er de honing, de vis fond, het citroensap en de saffraan bij en laat 1/3 inkoken, hou het warm. Schik de tournedos op een bedje geblancheerde bladspinazie. Kook de wilde rijst, maak er een bolletje van en leg deze op het bord, lepel er wat saus rond en werk af met ontpitte druiven en geroosterde pijnboompitten

CCI BEVEREN

ZEEWOLF MET SAFFRAANRISOTTO

Benodigdheden 4 personen:

4 zeewolffilets van elk 120 g	1 rode paprika
4 jonge courgettes	peper en zout
100 g rijst met rode korrels	0,5 g saffraan
20 g ajuin	300 cc witte wijn
300 cc gevogeltefond	1 takje tijm
1 laurierblad	100 cc oliefolie
50 g sterk gekruide Spaanse worst	100 cc room
300 g champignons	
3 g knoflook	100 cc melk

Bereiding:

Zet de paprika even onder de grill in de oven zodat de pel er gemakkelijk af gaat. Verwijder de pitjes en snij het vruchtvlees in fijne reepjes. Blancheer de courgettes in zout water. Verfris ze onder een koude waterstraal, snij ze in plakjes en bak ze in een pannetje.
Chorizosaus: snij de helft van de worst in kleine stukjes en laat ze samen met de sjalotjes, de knoflook en de champignons in een pannetje zweten. Deglaceer met witte wijn, doe er de gevogeltefond, de melk en de room bij, laat 15 minuten sudderen op een zacht vuur. Mix en druk door een fijne zeef.
Risotto: fruit de ajuin in wat olie, voeg de rijst toe, laat de korrels onder voortdurend roeren lichtjes kleuren. Voeg de wijn bij en laat inkoken. Bevochtig bij beetjes met gevogeltefond, voeg daarna de saffraan, tijm en laurier toe. Blijf ononderbroken roeren en laat de rijst al het kooknat opnemen. Kruid de zeewolf met peper en zout en bak de vis in een hete pan. Alles warm opdienen.

CCI BEVEREN

–

ANANAS SURPRISE

Benodigdheden voor 6 personen:

3 ananassen
3 borrels rum
1 zakje vanillesuiker
1 zakjes poedersuiker
100 cc confituur
2 eiwitten
1 beetje zout
750 cc vanille-ijs
18 frambozen

Bereiding:

Snijd de ananas in de lengte door in twee gelijke delen en verwijder het vruchtvlees met een speciaal mesje. Leg de schil in de ijskast en snijd het uitgesneden vruchtvlees in stukken na eerst het harde middenstuk te hebben verwijderd. Doe in een hoge beker samen met de confituur en de rum, mix alles goed dooreen en giet daarna in een halve ananasschil, laat ze een uur in vriesvak liggen. Klop de eiwitten stijf met een beetje zout, roer de suiker erdoor en klop nog even op. Doe het vanille-ijs op de ananashelften, daarna het ei schuim en zorg ervoor dat het ijs volkomen bedekt is. Bestrooi met poedersuiker en laat het gerecht onder de grill bij 250 graden geel worden. Dien daarna onmiddellijk op en versieren met frambozen.

CCI BEVEREN

AARDBEIBAVAROIS

Benodigdheden voor vier personen:

2 kg aardbeien
2 eiwitten
2 blaadjes gelatine
1 pakje vanillesuiker
2 eidooiers
100 g opgeklopte slagroom
50 g kristalsuiker

Bereiding:

Eidooiers, suiker en vanillesuiker luchtig opkloppen. Aardbeien pureren en door een zeef drukken en vermengen met de opgeklopte massa, een deel bewaren voor de saus. De opgeklopte massa met de opgeloste gelatine mengen. De opgeklopte slagroom toevoegen en langzaam inmengen met een open houten lepel. Het opgeklopte eiwit toevoegen en langzaam mengen. Daarna in een vorm gieten en in de koelkast plaatsen gedurende 2 à 3 uren.
Saus:
Suiker (ongeveer 50 g) met enkele eetlepels water en een ½ eetlepel citroensap al roerend aan de kook brengen tot de suiker opgelost is. Zachtjes koken tot stroop bekomen wordt. De suikerstroop door de aardbeienpuree roeren tot een glad mengsel.
Op een diep bord de bodem bedekken met aardbeiensaus, daarna de aardbeien bavaroise centraal op het bord plaatsen en afwerken met een bolletjes vanille-ijs, halve aardbeien en een blaadje citroenmelisse.

CCI BEVEREN

–

AARDBEIENSOEP MET STRACCIATELLI EN AMANDELSCHILFERS

Benodigdheden voor 4 personen

1 sinaasappel
munt
1 kg aardbeien
1 eetlepel vanille extract
1 citroen
50 g suiker
1eetlepel oranjebloesemwater
stracciatelli - ijs

Bereiding

Doe de suiker en het sinaasappelsap en citroensap in een pan met 100 cc water.
Breng aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat inkoken tot de helft.
Was de aardbeien, ontsteel ze en snij ze in stukken.
Voeg ze bij het ingekookte sap en pureer ze met de mixer.
Voeg er het oranjebloesemwater toe en de vanille extract. Laat afkoelen.
Verdeel de aardbeiensoep over diepe borden.
Schep bolletjes ijs in het midden van het bord en strooi er de amandelschilfers rond.
Versier met een muntblaadje.

CCI BEVEREN

–

ABRIKOZENMOUSSE

Benodigdheden voor 6 personen:

450 g verse abrikozen
½ citroen
150 g suiker
1 pakje gelatinepoeder
3 eieren
1 eetlepel cognac
300 cc room
enkele geschaafde amandelen

Bereiding:

Was de abrikozen en doe ze in een pan met 1 eetlepel water, stukjes citroenschil en 50 g suiker, laat ze in een gesloten pan gaar stoven. Verwijder de citroenschil en de abrikozenpitten en wrijf de abrikozen tot moes, los de gelatinepoeder op in warm water. Roer de eierdooiers met de overige suiker en het citroensap in een ruime pot au bainmarie en klop de massa luchtig, laat ze binden. Haal de pot uit het water en roer er de abrikozenmoes en de opgeloste gelatine doorheen + cognac. Laat het abrikozenmengsel bijna koud worden. Klop de room en de eiwitten afzonderlijk stijf en schep beide door de abrikozenmoes. Giet het mengsel in glazen en laat het opstijven. Daarna het opdienen met en toefje slagroom en versieren met geschaafde amandelen.

CCI BEVEREN

–

APPEL SOUFFLÉ MET CALVADOS

Benodigdheden 4 personen:

4 jonagold appels
1 eetlepel citroensap
15 g boter
1 eetlepel calvados
3 eetlepels suiker
2 eieren
voor bessensaus:
200 g braambessen
1 pakje poedersuiker
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel crème de mures voor crème anglaise:
300 cc dunne room
1 kaneelstokje
3 eierdooiers
20 g suiker
1 theelepel maïzena
¼ theelepel gemalen kaneel

—

Bereiding:

Braambessen in pannetje met poedersuiker en citroensap lichtjes stoven. Pureer de bessen en duw ze door een zeef en werk af met crème de mures. Breng de dunne room aan de kook met de vanille stokje, haal van het vuur bij kookpunt. Meng de 3 eidooiers, suiker, kaneel en maïzena en giet de room er al roerend bij. Zet dit mengsel op laag vuur en roer tot ze begint te dikken, niet laten koken. Snij een kapje van de appel en hol hem uit tot op 1 cm van de schil. Besprenkel binnenkant met citroensap en zet ze 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Snij het uitgehaald vruchtvlees fijn en stoof op een zacht vuurtje met calvados, daarna pureren en zeven. Roer suiker, boter en 2 eierdooiers door de appelmoes. Klop de eiwitten stijf en meng het schuim door de moes. Vul de appel met dit mengsel en zet in aluminiumfolie 5 minuten in de oven op 180 graden.

CCI BEVEREN

APPELBROOD

Benodigdheden voor 8 personen:

375 g gedroogde broodkruimels
400 g gesmolten boter
10 - tal middelgrote appelen, geschild en uitgeboord
450 g donkerbruine suiker
1 snuifje zout
2 kleine koffielepeltjes gemalen kaneel
½ klein koffielepeltje nootmuskaat
3 kleine koffielepeltjes citroenschil
sap van drie citroenen
60 cc bruine rum

Bereiding:

Boter laten smelten, werk de broodkruimels door de gesmolten boter en leg 1/3 van het mengsel in een vuurvaste in geboterde schotel, leg hier de helft van de appels die u in plakjes gesneden hebt. Meng vervolgens de citroenschil, de bruine suiker, kaneel en de nootmuskaat in een kom goed door elkaar. Doe hiervan de helft over de appels. Voeg bij het citroensap de rum en giet de helft over de appels en suikermengsel. Strooi nu nogmaals 1/3 van de broodkruimels met boter hierover en leg hierop vervolgens terug een laag appels. Hierop de laatste broodkruimels aanbrengen, afdekken met aluminiumfolie, in een voorverwarmde oven op 175 graden plaatsen gedurende 50 minuten en daarna nog 10 minuten onder de grill. Voor het opdienen flamberen met rum.

CCI BEVEREN

–

BANAAN COPACABANA

Benodigdheden voor 4 personen:

4 bananen
10 g boter
4 eetlepels rum
40 g suiker
1 pakje vanille-ijs
100 g bittere chocolade
125 cc room

Bereiding:

Pel de bananen, snijd ze in de lengte doormidden en leg ze in de gesmolten boter in een braadpan. Druppel de rum erop, bestrooi ze met suiker en verwarm ze met het deksel op de pan. Verdeel het vanille-ijs over vier dessertbordjes. Leg de bananen erop en giet er de warme chocoladesaus over.
Voor de chocoladesaus moet je de chocolade smelten op een klein vuurtje met het toevoegen van de room, al roerend, totdat de saus glad en glanzend is geworden.

CCI BEVEREN

–

BAVAROISE MET POIRE WILLIAMS

Benodigdheden voor 6 personen:

8 eierdooiers
1 l melk
250 g kristalsuiker
1 eetlepel vanillebloem
40 g gelatine
500 cc slagroom
2 pakjes vanillesuiker

Bereiding:

Klop de eierdooiers met de suiker en de vanillebloem. Giet al roerend de kokende melk erbij. Laat het geheel koken tot de eerst luchtbellen verschijnen, goed roeren. Los hierin de geweekte en uitgeknepen gelatine op. Laat afkoelen en nog regelmatig roeren om klonters en vlies te vermijden. Klop de room stijf samen met de vanillesuiker en voeg er al roerend de geslagen room bij de pudding. Uiteindelijk er twee eetlepels Poire Williams onder mengen. Een springvorm besmeren met olie, de pudding erin brengen en laten opstijven, versieren met opgeslagen room en enkele stukjes gekonfijt fruit.

CCI BEVEREN

–

BISCUITROL MET CITROENROOM

Benodigdheden voor 6 personen:

4 eiwitten	200 g suiker
1 pakje vanillesuiker	8 eierdooiers
80 g bloem	20 g maisbloem
500 cc slagroom	5 eetlepels citroensap
geraspte schil van ½ citroen	2 eetlepels poedersuiker

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden. Bekleed een ovenplaat met vetvrij papier. Klop de eierdooiers schuimig. Klop de eiwitten tot een stevig schuim en klop er deel per deel 100 g suiker onder. Schep er de eierdooiers onder. Zeef de bloem, de maisbloem en schep deze met een garde onder het eierenschuim. Strijk het deeg uit op de bakplaat en zet op de middelste richel van de oven. Bak het biscuitgebak in tien minuten lichtgeel. Stort de biscuit op een vochtige theedoek. Trek het papier eraf. Rol het gebak op met behulp van de theedoek. Klop de slagroom stijf. Klop het citroensap, de schil en de overige 70 g suiker er onder. Verwijder de vochtige theedoek. Verdeel de citroenslagroom over het gebak. Rol het gebak met behulp van de onderliggende theedoek op. Bestuif de rol met poedersuiker.

CCI BEVEREN

–

BLACK EN WHITE MET VRUCHTENVERSIERING

Benodigdheden 4 personen:

150 g fondantchocolade
30 g boter
3 eetlepels poedersuiker
1 pakje vanillesuiker
4 eieren
2 eetlepels water
250 cc sinaasappelsap
50 g griessuiker
250 g frambozen
100 cc room
fruit naar keuze

Bereiding:

Laat de chocolade met de boter en twee eetlepels water mals worden in een warmwaterbad. Zodra de chocolade gesmolten is uit het bad nemen.
De eieren breken en de dooiers van het wit scheiden, daarna het eiwit opkloppen tot het stijf is. Langzaam de eierdooiers, de suiker en de vanillesuiker bij de stijfgeklopte eiwitten voegen en verder gaan met kloppen.

–

De chocoladecrème zachtjes bij het eiwit voegen, verder blijven kloppen, zo zal de mousse licht en stijf zijn.

Sinaasappelsaus:

Laat het sinaasappelsap en de suiker voor de helft inkoken, laat vervolgens afkoelen.

Frambozensaus:

De frambozen pureren in een keukenrobot en afwerken met room.

Afwerken

Bedek het bord met een eetlepel frambozensaus en leg een bol witte chocolade erop, vervolgens een eetlepel sinaasappelsaus en daarop een bol chocolademousse. Bepoeder het overige deel van het bord met poedersuiker en versieren met fruit.

CCI BEVEREN

–

BROODPUDDING

Benodigdheden voor 4 personen:

100 gr. speculaas
100 gr. peperkoek
50 g boter
300 gr. oud brood
10 eieren
300 gr. vanillesuiker
150 gr. rozijnen
100 gr. witte suiker
100 gr. bruine suiker
500 cc melk
10 cc kaneel
Amaretto

Bereiding:

Laat de sneden brood weken in de melk, kaneel en de boter voeg er het geslagen geel van eieren met het vanille suiker er aan toe, plet met een vork de massa goed door elkaar, roer de in Amaretto geweekte rozijnen. Klop het wit van het ei en meng het met het geweekt brood, daarna in een geboterde vorm plaatsen en in de oven op 200 graden afbakken gedurende 40 minuten.

CCI BEVEREN

–

CHARLOTTE RUSSE

Benodigdheden 6 personen:

1 pakje citroengelei pudding
5 grote bananen
26 lange vingers
sap van halve citroen
450 cc slagroom
125 cc water

Bereiding:

Schenk 125 cc water in een steelpan en breng het aan de kook, neem de pan van het vuur en doe de geleipudding in het hete water, roer met een houten lepel totdat de gelei is opgelost. Schenk er nog 300 cc water bij en doe een beetje van de gelei in een diepe ronde taartvorm (17,5 cm middellijn.)
Laat het opstijven in de koelkast. Pel één van de bananen, snijd deze in dunne plakjes en leg deze langs de rand van de gelei. Besprenkel met citroensap om verkleuren te voorkomen.
Schep er nog wat gelei over en laat het weer stijf worden. Zet de lange vingers rechtop tegen de binnenkant van de vorm, met de suiker laag naar buiten toe.

–

Pel de rest van de bananen, wrijf ze fijn en vermeng de puree met citroensap. Klop de slagroom lobbig, klop de rest van de koude, bijna gestolde gelei door de slagroom en schep er de bananen door.
Doe dit in de vorm en laat alles goed opstijven in de koelkast.
Snijd vlak voor het opdienen de uitstekende punten van de lange vingers af zodat ze gelijk staan met de vulling.
Dompel de bodem van de vorm heel even onderaan in heet water en keer de vorm op een bord. Geef er wat geklopte slagroom bij.

CCI BEVEREN

—

CHOCOLADEDIPLOMAAT MET SINAASAPPELSAUS

Benodigdheden voor 4 personen:

100 cc melk
150 g fondantchocolade
200 cc room
200 g boter
250 cc sinaasappelsap
50 g griessuiker
voor de versiering
diverse vruchten zoals aardbeien
50 g rode bessen
50 g frambozen
50 g bosbessen
50 g lampionkers enz.
4 lampionkers
4 muntblaadjes
1eetlepel poedersuiker
50 g pistachenoten

Bereiding:

Dag vooraf:

Verwarm de melk en smelt er de chocolade in. Laat even afkoelen. Klop de room een beetje op en meng hem onder de afgekoelde chocoladepasta. wrijf de vorm in met boter en giet er de chocoladepasta in. Laat een nacht opstijven in de koelkast.

Dag nadien:

Ont vorm de chocoladediplomaat en snijd hem in vier gelijke vierkantjes. Laat het sinaasappelsap en de suiker voor de helft inkoken en laat vervolgens afkoelen. Was al het fruit. Halveer de aardbeien maar laat de groene steeltjes eraan. Bedek de bordspiegel van de borden met sinaasappelsaus, schik de diplomaatjes in het midden en leg er een lampionkers, muntblaadje en een halve aardbei op. Vorm een keurig kransje met de rest van het fruit en de pistachenoten. Bestuif de randen van het borden met poedersuiker.

CCI BEVEREN

–

CHOCOLADETAART

Benodigdheden: voor 8 personen

140 gr pure chocolade
140 gr goede boter
9 eieren
140 gr bloemsuiker
100 gemalen amandel
100 CC. room

CCI BEVEREN

Benodigdheden; voor de chocolademousse

100 gr. fondant chocolade
125 room
50 gr. suiker
3 eieren

Bereiding:

Scheid het wit en het geel van het ei in twee aparte kommen. Doe de helft van de bloemsuiker bij het eigeel en klop dit goed op tot het wit en schuimig is meng daarna de gemalen amandel erbij + 1OO CC room. Zet een kookpotje op een laag vuur en smelt al roerende de boter samen met de chocolade. Mix ondertussen het eiwit tot het stijf is terwijl je beetjes bij beetje de bloemsuiker toevoegt. Giet de gesmolten chocolade met de boter bij het opgeklopt eigeel en roer door met een garde. Doe het opgeklopt eiwit erbij en roer alles door met een garde. Leg bakpapier op de bodem van de taartvorm. Smeer de randen van de vorm in met boter. Giet het mengsel in de taartvorm. Zet de taart 40 minuten in een voorverwarmde warmlucht oven van 180°graden. Laat de taart volledig afkoelen en draai ze om op een rooster. Smelt de chocolade au bain Marie, klop ondertussen de eigeel samen met de suiker tot een wit geheel. Roer er de gesmolten chocolade onder. Klop het eiwit stijf en spatel dat heel voorzichtig met een vloeiende beweging onder de chocolade. Klop de room half op en spartel die ook voorzichtig onder de chocolade, laat de mousse opstijven in de ijskast. Versier de taart met chocolade Mouse .

CCI BEVEREN

CITROENCAKE

Benodigdheden voor 8 personen:

4 eieren
hun gewicht aan bloem
hun gewicht aan suiker
hun gewicht aan boter
2 koffielepels bakpoeder
300 g poedersuiker
4 citroenen

Bereiding:

Doe de zachte boter in een kom met suiker en vermeng beiden totdat u een gladde massa hebt.
Voeg daar een ei bij en roer dat enkele minuten door elkaar, daarna hetzelfde met de volgende eieren. Doe er twee eetlepels citroensap bij en meng die met de bakpoeder vermengde bloem. Giet het mengsel in een beboterde bakvorm en laat het ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden bakken. Als de cake afgekoeld is, haalt u hem uit de vorm en glazuurt hem. U maakt glazuur van de poedersuiker en het citroensap. Strijk dit glazuur met een lemmet van een mes over de cake en doop het mes van tijd tot tijd in kokend water

CREME BRULEE VAN GEKONFIJTE TOMATEN

CCI BEVEREN

Benodigdheden (12 personen)

250 gr gekonfijte tomaten
600 cc room
250 gr parmezaanschilfers
Olijfolie
Mediterrane kruiden
3 eieren
150 cc volle melk
3 teentjes look
Griessuiker

Werkwijze:

Doe de tomaten, eieren, room, melk en de kruiden in een blender en mix fijn.
Wrijf de potjes in met wat olijfolie.
Bedek de bodem van het potjes met parmezaanschilfers en giet het tomatenmengsel erover.
Plaats de potjes in een braadslede met +/- 2cm water erin en laat garen in de oven gedurende 20 minuten op een temp van 180 graden.
Laat afkoelen en bestrooi met griessuiker
Gratineer met de gasbrander.

CCI BEVEREN

–

DESSERT IRIS TRIFLE

Benodigdheden: 4 personen

30 g fijne suiker
50 g confituur van sinaasappels
3 eieren
2 Engelse pannenkoeken
Iris
Whisky 150 c
vanillesuiker 2 g
vloeibare room 300 cc
half volle melk 500 cc
vers seizoenfruit 400 g

Bereiding:

Voeg de vanillesuiker toe aan de melk en breng aan de kook. Haal van het vuur en verwijder het vel van de melk. Laat vijf minuten rusten. Voeg de suiker toe aan de eieren en klop tot een omelet. Meng tot een homogene massa. Zorg ervoor dat de suiker niet gaat klonteren. Voeg de eieren toe aan de melk. Roer stevig, zodat de eieren niet gaan bakken. Zet de kookpan op een zacht vuur en meng regelmatig, tot de crème opstijft. Haal van het vuur en laat afkoelen. Roer af en toe. Snijd de pannenkoeken van boven naar onderen in tweeën. Besmeer elk stuk met sinaasappelconfituur. Leg een stuk pannenkoek op de bodem van een kommetje. Giet een flinke scheut whisky op de pannenkoek. Bedek vervolgens met verse fruitsla en een laagje crème. Zet minstens 15 minuten in de koelkast en dien op. Opgelet: laat het dessert niet langer dan 2 uur in de koelkast staan, om te vermijden dat het fruit te veel vocht opneemt.

CCI BEVEREN

–

FRANGIPANETAART

Benodigdheden voor 12 personen:

1 pak bladerdeeg van 350 g
200 g bloem
100 g gemalen kokosnoten
4 eieren
200 g witte suiker
20 cc grand marinier
50 g boter
50 g abrikozenconfituur
100 g gemalen amandelen
amandelessence
3 soeplepels maïzena

Bereiding:

Deeg uitrollen zoals aangegeven op de verpakking tot men 2 ronde taartvormen heeft. De bakvorm inboteren en lichtjes bestuiven met bloem. Deeg inleggen en aanpassen aan de vorm. Op de bodem met een vork prikken en instrijken met eigeel, daarna de er vulling indoen, te beginnen met een klein beetje van de abrikozenconfituur.
Vermeng de boter met de suiker en de eierdooier tot een luchtige massa, voeg daarbij de maïzenabloem, de kokosnoten en de gemalen amandelen. Klop het eiwit tot sneeuw en voeg het bij de boter met de suiker en de eierdooier, voeg hierbij de amandelessence. Doe deze vulling in het deeg en laat bakken in een matig warme oven op ongeveer 200 graden gedurende 30 à 40 minuten.
Bestrijk hierna met abrikozenconfituur die u aangelengd hebt met grand marinier. Glazuur maken en de taart hiermede bestrijken terwijl hij nog warm is.
Glazuur maakt men best met 200 g bloemsuiker te vermengen met enkele druppels likeur, tot het een vrij vloeibare brij is

CCI BEVEREN

–

GEBAKKEN APPELTJES MET AMARETTO

Benodigdheden voor 4 personen:

2 zure appels
50 g marsepein
2 zakjes vanille suiker
½ citroen
100 g boter
vanille ijs
enkele blaadjes munt
550 g rode vruchten
50 cc amaretto
100 cc water

Bereiding:

Maak een stroop met 100 cc water, marsepein, de suiker, het citroensap en een borrel amaretto.
Schil de appelen en verwijder het klokhuis en snij elke appel in schijfjes. Leg deze stukjes in de warme stroop en laat afkoelen. Doet een klontje boter in een anti kleef laag pan en laat de appeltjes kleuren aan beide zijden. Giet de stroop erover en laat inkoken met een beetje amaretto.
Verdeel over de borden en schik in het midden een bol vanille ijs. Maak een kuiltje in het ijs en giet hierin een scheutje amaretto. Versierd met een blaadje munt en enkele rode vruchten.

CCI BEVEREN

–

GEBAKKEN JONAGOLD MET KARAMELSAUS

Benodigdheden 4 personen:

4 jonagold
2 eetlepels bruine suiker
50 g boter

saus:

4 eetlepels water
4 eetlepels suiker
250 cc room

Bereiding:

Strooi de suiker met water in de pan en karamelliseren tot een mooie bruine kleur, blus de karamel met de room en roer het geheel goed door. Geen paniek, de karamel zal stijf worden, maar dat is normaal. Roer gewoon verder tot die opnieuw smelt in de room. Nu is de karamelsaus klaar. Snijd de appelen in blokjes en bak ze kort aan in boter met de bruine suiker. Schik ze in een rond vormpje en serveer het geheel rijkelijk overgoten met saus.

CCI BEVEREN

–

GEFLAMBEERDE APPELTAARTJES

Benodigdheden voor 6 personen:

6 appeltaartjes
6 bollen vanille ijs
100 cc Calvados
50 g boter

Bereiding:

Boter in een pan laten smelten en de appeltaartjes opwarmen op een zacht vuur.
In een andere pan de calvados opwarmen en in brand steken.
De warme appeltaartjes op het warm bord serveren en op de appeltaartjes een bol vanille-ijs leggen.
De brandende calvados over gieten en direct opdienen.

CCI BEVEREN

—

GEPARFUMEERD APPELROOSJES

CCI BEVEREN

–

Benodigdheden voor 6 personen

2vellen bladerdeeg
2lepels abrikozenconfituur
100 CCAMARETTO
vanille-ijs
1 ei
2 appelen met rode schil
kaneel
bloemsuiker
rode vruchten

Bereiding

Snijd de appelen middendoor en snijd het steeltje en het klokhuis er uit. Schaaf de halve appel met de zijkant in hele dunne plakjes. Ze moeten buigzaam zijn maar toch een rood randje hebben. Doe het appelschijfjes in een kom met AMARETTO verwarm de kom 3 à 4 minuten. Door de appeltjes te verwarmen worden ze zachter en buigzamer. Giet de schuifjes appel af. Snijd dan de bladerdeeg in 4 lange stroken van 6 cm. Bestrijk de strook bladerdeeg met een kwast abrikozenjam vermengd met twee lepels AMARETTO. Leg een paar plakjes appel overlappend bovenop de deegstrook zodat ze er net bovenuit steken. Bestrooi ze met een beetje kaneel. Rol ze dan voorzichtig op en druk het uiteinde goed vast. Leg ze een paar cm van elkaar op een op een bakplaat met bakpapier. Als ze allemaal klaar zijn bestrijk de buitenkant met geel van ei, bak je ze ongeveer 25 minuten in het midden van de oven op 18O graden. Check of de deeg goed gaar is en zet ze anders nog een paar minuten terug in de oven. Bestrooi ze met poedersuiker. Dresseer op een bord met een bolletje vanille – ijs en wat rode vruchten.

CCI BEVEREN

—

GEPOCHEERDE PERZIK MET FRAMBOZENCOULIS

Benodigdheden voor 4 personen:

4 stevige witte perziken
250 g diepvriesframbozen
5 eetlepels fijne suiker
1 l water
een paar takjes verse munt
1 l ijs room

Bereiding:

Laat de diepvriesframbozen ontdooien, mix ze met 1 eetlepel suiker en duw de puree eventueel door een fijne zeef. Zet hem in een koele plaats. Maak een lichte suikerstroop met 4 eetlepels suiker en het water, kook daarin de perziken. Laat de stroop lichtjes sudderen, 3 à 5 minuten. Laat even afkoelen en verwijder voorzichtig de schil. Schik de lauwwarme perziken op een spiegel met de goed gekoelde collies en garneer met muntblaadjes, dit samen met een bolletje ijs room zorgt voor een heerlijk koud - warm gerecht.

CCI BEVEREN

_

KIWIFANTASIE MET ENGELSE ROOM

Benodigdheden 4 personen:

4 rijpe kiwi's
100 g chocolade
250 g aardbeien
300 cc Engelse room

voor de Engelse room hebt u nodig:

10 eierdooiers
1 l melk
250 g suiker
2 vanillestokjes

Bereiding:

De Engelse room bereidt u als volgt: klop de eierdooiers met de suiker tot een stevige massa. Intussen brengt u de melk aan de kook met de opengesneden vanillestokjes. Giet de kokende melk al roerend over de opgeklopte eierdooiers. Zet het mengsel terug op een zeer zacht vuurtje en blijf roeren tot u een licht gebonden room krijgt. Laat de room afkoelen in de koelkast. Snijd de kiwi's en aardbeien in stukjes van 1,5 cm op 1,5 cm en leg ze in één diep bord. Overgiet rijkelijk met de Engelse room en versier met de gesmolten chocolade.

CCI BEVEREN

—

KNAPPERIG BANANENGEBAKJE MET CHOCOLADESAUS

Benodigdheden 6 personen:

2 eierdooiers
50 g suiker
2 eetlepels bloem
2,5 dl melk
½ theelepel bananenessence
4 bananen
6 blaadjes filodeeg
225 g chocolade
200 cc slagroom
4 eetlepels suiker
1,2 l melk
3 eetlepels boter
enkele muntblaadjes
2 eetlepels slagroom

Bereiding:

Maak eerst banketbakkersroom. Meng in een kom de eierdooiers met de suiker en de bloem tot er een dik maar zacht beslag ontstaat. Breng de melk aan de kook en giet snel roerend over het eidooiermengsel. Giet het mengsel terug in de melk pan. Laat het mengsel onder voortdurend roeren, zacht doorkoken totdat het mengsel dik wordt. De bananenessence toevoegen en het mengsel af laten koelen. Pel de bananen en snijd ze in plakjes. Spreid 2 eetlepels van de saus uit in het midden van elk blaadje filodeeg. Leg de plakjes banaan op de saus, verdeel over de 6 blaadjes deeg. Vouw de filodeeg in de lengte dicht, vouw nu de zijkanten dicht en druk het geheel licht aan. Hak de chocolade fijn en doe ze in een kom samen met de room, de suiker en de melk. Smelt ze op een zacht vuurtje. Als de chocolade gesmolten is moet je het geheel doorroeren met de garde. De saus warm houden. De oven voorverwarmen op 150 graden. In een grote koekenpan de boter smelten en de beide kanten van de pakketjes in ongeveer 2 min bruin bakken. Breng ze dan over in de ovenschaal en bak ze nog eens 5 minuten in de voorverwarmde oven. Dien de gebakjes op met de warme chocoladesaus en versier met slagroom.

CCI BEVEREN

KWARKFLAPJES MET PRUIMENVULLING

Benodigdheden voor 2 personen:

Voor het deeg:
100 g kwark
30 g boter
75 g fijn gemalen tarwe volkoren meel
1 eiwit
2 eetlepels honing
zeezout
1 soeplepel vanillesuiker
1 gewassen citroen(geraspt)

Voor de vulling:

4 gedroogde pruimen zonder pit
15 g hazelnoten
1 eetlepel honing
4 theelepels kaneel
mespuntje gemberpoeder
1 eetlepel paneermeel

—

Bereiding:

De kwark in een natgemaakte theedoek goed uitdrukken, zodat het vocht eruit verdwijnt en hem met een derde boter, volkoren meel, een eetlepel honing, een weinig zout, vanillesuiker en citroenrasp tot een glad soepel deeg kneden. Het deeg in aluminiumfolie rollen en het een uur in de koelkast zetten. De pruimen en noten grof hakken met een eetlepel honing vermengen en de massa met kaneel en gemberpoeder op smaak brengen. Het deeg uitrollen tot een lap van 3 mm dikte, er zes ronde koekjes uitsteken met een doorsnede van 10 cm en de vulling met een vork aandrukken. Ondertussen water met zout aan de kook brengen en de kwarkflapjes er ¼ uur in laten trekken. De overige boter smelten met de rest van de honing en in paneermeel vermengen. Dit mengsel over de goed drooggedepte flapjes strooien.

CCI BEVEREN

PERZIK MET FRAMBOOS EN PISTACHE - IJS

Benodigdheden: 6 personen

6 perziken
3 lepels water
100 g ongezouten pistachenoten
150 g frambozen
Pistache
150 g suiker
250 cc vers sinas sap
50 g boter
350 g munt ijs

Bereiding:

Doe de suiker en het water in een steelpan. Laat langzaam oplossen tot een suikersiroop. Verhoog het vuur en laat de suiker lichtbruin kleuren. Doe het sinas sap bij de suiker en laat de suiker oplossen tot een sausje. Pel de perzik met een gasvlam tot ze zwart ziet en met keukenrol het vel verwijderen, met rijpe perziken geen probleem. Borstel de perzik in met boter en leg ze in een ovenschotel. De gehakte pistache toevoegen. Giet de sinasstroop over de perzik en laat 20 minuten op 150° bakken.
Regelmatig begieten met het sap. De frambozen toevoegen en nog eens 10 minuten laten bakken. Met een klopper de frambozen goed vermengen met het sap. Nagaan of de perzik gaar is, eventueel langer in de oven laten en regelmatig begieten. Opdienen met enkele frambozen, gehakte munt en een bolletje pistache - ijs. Naargelang de goesting kan in de saus nog een open gesneden vanillestok en vermeng het merg met de saus, laat wat inkoken tot stroop. Doe wat gehakte pistache op het ijs.

CCI BEVEREN

–

MARSEPEINMOUSSE

Benodigdheden voor 7 personen:

250 g marsepein 50/50
25 g room
3 eierdooiers
4 blaadjes gelatine van 2 g
400 cc amaretto

Werkwijze:

Laat de gelatine weken in koud water, verdeel de marsepein in blokjes. Verwarm in een steelpan de helft van de room (niet laten koken) voeg de marsepein toe en roer met een garde tot een perfect mengsel. Voeg de uitgeknepen gelatine toe, goed mengen. Doe de eierdooiers en de suiker in een pannetje au bain marie en klop krachtig tot een dikke vloeibare massa. Doe er de amaretto bij en klop verder tot de massa terug dik wordt. Laat het eimengsel niet warmer worden dan 85 g Giet de marsepeinmassa door een punt zeef bij de eierencrème, meng voorzichtig en laat afkoelen. Klop de rest van de room stijf en spatel hem onder de mousse, laat het geheel in de koelkast opstijven.

CCI BEVEREN

—

MARSEPEINMOUSE MET IJSROOM

Benodigdheden voor 14 personen

375 g marsepein 50/50
5 eidooiers
150 g suiker
1 kg ijs room
100 g bosbessen
100 g bloemsuiker
375 cc room
4 blaadjes gelatine
60 cc amaretto
100 g frambozen
100 g rode bessen

Bereiding

Week de gelatine in koud water. Verdeel de marsepein in kleine blokjes in een steelpan, met de helft van de room verwarmen maar laat niet koken. Roer met een garde tot een glad mengsel. De uitgeknepen gelatine toevoegen en goed mengen. Doe de eidooiers met de suiker in een kom (au bain marie) 85° en klop krachtig met de garde tot een dikke saus. Voeg de amaretto toe en klop terug tot een dikke saus. Giet het marsepeinmengsel door een punt zeef bij de eierencrème, meng voorzichtig en laat afkoelen. Klop de rest van de room goed stijf en spatel hem onder de mousse. Laat opstijven in de koelkast. Het bord garnieren als volgt: een laagje MARSEPEINMOUSSE op de bodem van het bord leggen en daarop twee bollen ijs room, verder versieren met de frambozen, de bosbessen en de rode bessen. Daarna er bloemsuiker over strooien met een zeef.

CCI BEVEREN

–

MOKKA-IJS MET HEIDEBITT

Benodigdheden voor 4 personen:

250 cc room
bruine suiker naar smaak
250 cc vanille ijs
150 cc heidebitt
een scheutje koffie-essence
50 g gemalen nootjes
Russische sigaretten

Bereiding:

Klop de room met de bruine suiker naar smaak tot je een dikke slagroom bekomt. De slagroom, het zachte vanille - ijs, de heidebitt en de koffie-essence goed vermengen en luchtig opkloppen. Het mengsel onmiddellijk over de vier hoge coupeglazen verdelen. Garneren met nootjes en de glazen een twintigtal minuten in de diepvries zetten om te laten opstijven. Dan meteen opdienen met de Russische sigaretten.

CCI BEVEREN

–

MOUSSE VAN WITTE CHOCOLADE

Benodigdheden voor 4 personen:

50 g gelatine
200 g suiker
4 eierdooiers
1 borrel witte likeur
200 g witte chocolade
750 cc room

Bereiding:

Roer 150 g suiker door de vier eierdooiers met de witte likeur en klop ze op tot een schuimige massa.
Smelt de witte chocolade in bain- marie en meng het met de schuimige massa. Maak twee eetlepels water warm en voeg de gelatine erbij, nadien mengen met de schuimige massa en de warme chocolade.
Klop de room met 50 g suiker stijf, vermeng alles samen tot u een mousse hebt.

CCI BEVEREN

–

OMELET MET BANANENIJS

Benodigdheden voor 6 personen:

3 eiwitten
1 theelepel citroensap
75 g suiker
3 bananen
10 lange vingers
1 doosje vanille ijs
2 eetlepels abrikozen confituur
1 reep chocolade

Bereiding:

Klop de eiwitten met het citroensap tot stijf schuim, klop er dan 25 cc suiker door. Schep de rest van de suiker er luchtjes door. Leg in een pannetje eerst de lange vingers, dan daarop de bananen. Snijd het ijs in zes plakken en leg ze op de bananen. Bedek alles goed met ei schuim en plaats daar dan 4 cm lange stukken banaan op, garneren met chocolade en bak het geheel onder de grill goudgeel. Bestrijk de bananen met de abrikozenconfituur en dien onmiddellijk op.

CCI BEVEREN

–

OMELET VESUVIUS

Benodigdheden voor 8 personen:

1 rolbiscuit
1 kg roomijs
5 eiwitten
100 cc grand marnier
50 cc alcohol van 80 graden
snuifje zout
50 g fijne suiker

Bereiding:

Snijd uit het rolbiscuit een stuk ter grootte van een ronde schaal en besproei het met grand marnier, bouw op dat stuk een berg van roomijs. Leg tegen de berghelling een laag in stukken gesneden rolbiscuit, goed aandrukken. Sla de eiwitten tot stijf schuim met een snuifje zout, dan voeg je er wat fijne suiker bij en sla opnieuw stijf. Vervolgens voegt u er, heel voorzichtig, om geen lucht kwijt te raken een losgeroerde eierdooier door.
Strijk dit taaie schuim uit over de berg biscuit en zorg vooral dat het aan alle kanten goed afsluit, niet glad opsmeren.
Druk boven in het schuim een halve eierschaal. Daarna met een gasbrander het schuim bruin branden. Voor het opdienen de eierschaal opvullen met alcohol en steek dit in brand, zo hebt u een vuurspuwende berg.

CCI BEVEREN

–

PANNENKOEKEN MET CALVADOS

Benodigdheden voor 12 personen:

1,5 kg goudrenetten
5 zakjes vanille suiker
100 cc prunel likeur
200 cc calvados
20 tal druppeltjes vanille extract
een snuifje kaneel
2 pakjes pannenkoek mix + 900 cc melk
enkel lepels bloemsuiker + donker bruine suiker
500 g boter
250 cc room
100 cc witte suiker

Bereiding:

Maak een deeg zoals aangegeven op de verpakking van kant en klaar pannenkoeken, voeg hierbij een borrel calvados en laat een uurtje rusten. Bak hierna heel dunne pannenkoekjes
Schil intussen de appels, verdeel in partjes en zet op het vuur in een pot met twee eetlepels kokend water, daarna direct het vuur verlagen en ongeveer tien minuten laten stoven, opletten voor aanbranden.

Indien er nog wat te veel sap op de appelen is nog wat laten stoven zonder deksel onder voortdurend roeren daarna met de mixer pureren. Prunel likeur bijvoegen evenals vanille suiker en enkele druppeltjes extract + een snuifje kaneel alles goed dooreen roeren en dit ongeveer een uur laten afkoelen. Doe in de kom de suiker en de opgeslagen room en meng hieronder de appelmoes.

Neem een vuurvaste schotel en boter deze lichtjes in en leg een pannenkoekje bestrooid met witte suiker op de bodem daarop smeert u een licht laagje appelmoes en terug een pannenkoekje en alles herhalen met een minimum van vier stuks. Het laatste pannenkoekje bestrooien met donker bruine suiker en zo in de voor verwarmde oven op 160 graden geduurde vijftien minuten onder de grill.
Warm intussen eveneens de overgebleven calvados in een pannetje op en flambeer de pannenkoekjes voor het opdienen.

CCI BEVEREN

–

PANNENKOEKJES IN ROOD HEMD

Benodigdheden persoon:

1 grote pannenkoek
1 koffielepel frambozenconfituur
1 bol vanille - ijs room
1 nootje goede boter
1 soeplepel grand marnier
1 koffielepel bloemsuiker
1 koffielepel cacaopoeder
1 soeplepel vruchtensorbet
verse frambozen om te garneren

Werkwijze:

Grote lichte pannenkoek bakken, eventjes laten opluchten op de grill. Deze kruisgewijs in 4 gelijke delen verdelen, langs de averechtse kant bestrijken met confituur, dicht vouwen tot u een rolletje over hebt. Deze op het bord schikken en bovenop de ijs room en de frambozen leggen. Likeur warm maken, flamberen en over de rolletjes gieten. Daarna bloemsuiker over het bord strooien met de zeef + de cacaopoeder. Dit kan dus met verschillende vruchten gemaakt worden. Het effect is niet zo mooi met gele vruchten, daar de pannenkoek dezelfde kleur heeft.

CCI BEVEREN

PEER OP SPIEGEL

Benodigdheden: 4 personen

Chocoladecrêpes:

20 g gesmolten boter
50 g suiker
5 g cacaopoeder
20 g appelsiensap
16 g bloem

Gepocheerde peer:

4 Williams peren
200 g cassispuree
1 liter water
zesde van 1 citroen
1 fles rode wijn
300 g suiker
zesde van 1 appelsien
1 kaneel stok

Minestrone van fruit:

1 jonasappel
25 g suiker
350 cc crème de cassis
2,5 g kruidenmengeling
1 peer Williams
25 g droge rozijnen
700 cc water

Bereiding:

Voor ongeveer 18 crêpes. Meng de ingrediënten voor de crêpes in de opgegeven volgorde.

Doe in een spuitzak met ronde vorm. Laat opstijven in de koelkast. Spuit een klein hoopje op een siliconenmaat met voldoende afstand. Bak op 180°gedurende 7 à 8 minuten. Rol 1 crêpe pp. in trechtervorm als eindgarnituur. Laat afkoelen en bewaar in een luchtdichte doos.
Snijd een ongeschild hoedje van de peer 3 à 4 cm. Verwijder het klokhuis met een appelboor en uitsteekvorm van 3 cm of meetappelboor van 3cm. Pocheer de geschilde peren in de rode wijn en de hoedjes op een zacht vuur tot ze gaar zijn. Doe de peren in een kom en laat de saus verder indikken tot 1/3. Eens op gewenste dikte de saus over de peren gieten en koel bewaren.
Chantilly van wijn:
200 g pocheervocht verwarmen op max. 60° en 2 bladen gelatine in koud water laten weken. Gelatine oplossen in de saus. In een sifon van 500 cc gieten met 1 gasvulling koel wegzetten, minstens 2 uur in de ijskast.
Minestrone van fruit:
2,5 g kruiden mengeling. Snij de appel en peer in minestrone. Verwarm de suiker tot karamel en voeg de minestrone, de rozijnen en de kruiden toe. Laat op zacht vuur 10 minuten stoven.

Presentatie:
Brengt een chocoladegarnituur aan op de bordranden. Breng een spiegel van de saus op een bord. Vul de peren met de minestrone.
Plaats de peren in de spiegel en monteer de crêpes met de Chantilly.

CCI BEVEREN

–

PEREN IN PAPILLOT MET MASCARPONE

Benodigdheden: 6 personen

6 peren
300 g mascarpone
120 gram griessuiker
3 g kaneel
3 g bruine suiker
Bereiding:

Oven voorverwarmen op 150°. Peren schillen, snij ze in twee maar niet helemaal doorsnijden. Klokhuis verwijderen. Mascarpone en griessuiker mengen. Kaneel en bruine suiker mengen. Knip zes grote vierkanten uit het bakpapier. Leg een peer in het midden van elk vierkant. Vul de peren met mascarpone en bevestig de helften van de peer met houten prikkers aan elkaar. Bestrooi de peren met de mengeling van bruine suiker en kaneel. Pak de peren in het bakpapier in tot een papillot. Zet de papillotten +/- 25 minuten in de oven. Warm opdienen.

CCI BEVEREN

–

PEREN IN ROOD

Benodigdheden voor 2 personen:

2 peren
4 bolletjes ijscrème
150 g frambozen uit de diepvries
100 cc melk
1 eigeel
¼ vanillestokje of zakje vanillesuiker
100 g suiker voor de frambozen
35 g suiker voor de vanillesaus

Bereiding:
De peren schillen en gaar koken in suikerwater. Laten afkoelen en in schijfjes snijden.
Frambozensaus:
Frambozen ontdooien, gaar sudderen, pletten en laten afkoelen. Een suikerstroop koken met 100 cc water en 100 g suiker, daarna laten afkoelen en mengen met de frambozen

Vanillesaus:
Melk met de vanille en de helft suiker in een kom laten koken. Eierdooier met de rest van de suiker krachtig kloppen. De melk zonder vanillestokje al roerend hierbij gieten en op een zacht vuur aandikken, dan laten afkoelen. De gesneden peren met de twee sausen en de ijscrème op een groot bord schikken en versieren met vers muntblaadjes.

CCI BEVEREN

–

PEREN MET GRAND MANIER EN SINT HONORE - CRÈME

Benodigdheden voor 8 personen:

8 peren
3 glazen grand marnier
800 cc pasteibakker room
750 g witte suiker
1 vanillestokje
400 cc slagroom
50 cc gemalen nootjes of geraspte pure chocolade
Voor de pastei bakkersroom:
1 l melk
een snuifje zout
5 eierdooiers
2 hele eieren
250 g witte suiker
2 zakjes vanillesuiker
90 g vanille
amandelessence

—

Bereiding:

Schil de peren, snijd ze middendoor en haal het klokhuis er uit. Zet op het vuur 250 cc water + 750 g witte suiker + 1 vanillestokje. Laat dit alles koken, leg er de peren in, laat dit zachtjes pocheren gedurende een 10 - tal minuten, haal de peren uit het vocht en laat uitdruppen en afkoelen. Hierna in schijfjes snijden en in een kom leggen en deze bedekken met grand marnier gedurende een uur.
Roer de eierdooiers met de suiker + vanillesuiker en een snuifje zout, goed mengen zodat de suiker en de eieren een romig mengsel vormen. Voeg hierbij vanillebloem en de hele eieren, flink roeren tot u een glad mengsel heeft bekomen. Laat dit lichtjes opwarmen, al roerend. Giet hierna de kokende melk met kleine hoeveelheden in het mengsel, blijven roeren en zo aan de kook brengen, men gebruik best een houten lepel. Wanneer het mengsel begint te borrelen laat men het nog enkele seconden doorkoken en giet hierna de crème in een grote kom, laten afkoelen tot deze lauw is, regelmatig roeren, zo voorkomt u vel vorming op de crème. Intussen de eiwitten en de room stijf kloppen, deze onder de lauwe crème mengen evenals de amandelessence. Dit alles met een houten lepel met gaatje goed door elkaar mengen en verder laten afkoelen, eveneens de marinade van de peren bijvoegen. Verdeel hierna de schijfjes peer in een glas, bedek deze met een laagje crème, terug een laagje peren en terug een laagje crème, garneren bovenop met de gemalen nootjes of de geraspte pureechocolade.

CCI BEVEREN

–

VUURROOD DESSERT

Benodigdheden voor 12 personen

90 gr suiker
40 gr vruchten mengeling van gemengd rood fruit
2 gelatine blaadjes
80 eetlepels verse rode vruchten
Crumble van koekjes

Bereiding:

Warm 15 gr vruchtenpuree op samen met 50 gr suiker tot de suiker opgelost is. Voeg 2 geweekte uitga kneed gelatineblaadjes bij de vruchtenpuree. Meng en roer goed. Giet een bodem +/- 2 cm in het gewenste glas (champagne glas). Verdeel de overige vruchtenmengeling (geen puree) (35 gr) op de vruchtenpuree. Laat opstijven in de koelkast +/- 3 uur. Strooi de crumble bovenop de vruchten.

CCI BEVEREN

–

ROLBISCUIT

Benodigdheden voor 8 personen:

4 eieren
20 g boter
100 g zelfrijzende bloem
100 g suiker
100 g abrikozenconfituur
100 g gekonfijte kriekjes
50 g geroosterde geschilferde amandelen

Bereiding:

In een deeg kom de eieren met suiker mengen. De deeg kom in een warmwaterbad plaatsen en met de mixer kloppen totdat de massa verdubbeld is en als een lint van de lepel loopt, nog even uit het warmwaterbad verder kloppen. De gezeefde bloem in twee delen onder het deeg heffen met een deeglepel (niet roeren.) Een bakblik inboteren en bedekken met vetpapier. Vier opstaande randen maken aan het papier en het deeg erop gieten. Zorg ervoor dat het overal op gelijke dikte verdeeld is. De oven voorverwarmen op 200 graden en de biscuit bakken op 220 graden, in het midden van de oven, ongeveer 8 minuten. Het gebakken deeg uit de oven halen en omkeren. Op een lichtjes vochtige handdoek oprollen. Ontrollen en de gekorste kant besmeren met confituur en terug oprollen. De zijkanten schuin afsnijden, heel de rol insmeren met lichtjes verwarmde confituur en in de grove witte suiker rollen. De zijkant ook besmeren met confituur en bedekken met amandelen. Nadien de bovenkant afwerken met geschilferde amandelen en gekonfijte kriekjes.

CCI BEVEREN

–

ROTSJES

Benodigdheden voor 12 personen:

8 eiwitten
500 g poedersuiker
500 g kokosbloem
4 eetlepels bloem

Bereiding:

Eiwit en suiker op een zacht vuurtje mengen tot het een witte zilveren, schuimige kleur heeft, eventjes mixen, de kokosbloem en de bloem mengen, hierbij voegen en alles goed door elkaar roeren.
Bakplaat goed in boteren en bestrooien met bloem.
Kokosmengeling op hoopjes leggen en ongeveer 20 minuten op het middelste gedeelte van de oven bakken op 160 graden.
Van de plaat steken met een pannenkoekmes en laten opdrogen op een ren.

CCI BEVEREN

–

SABAYON MET IJSROOM EN SOESJES

Benodigdheden voor 6 personen:

7 eieren
7 soeplepels witte suiker
7 eierendopjes champagne
18 soesjes
18 bolletjes ijs room
200 g zwarte chocolade
100 cc room
borreltje grand-marnier

Bereiding:

Neem van de 7 eieren alleen het geel, meng deze met de 7 soeplepels witte suiker en de 7 eierdopjes champagne, daarna op het vuur zetten en opkloppen tot een vaste binding, daarna in een diep bord doen. Snijd de soesjes middendoor en vul deze op met een bolletje ijs room en plaats dit midden op het bord. De zwarte chocolade smelten in een potje met de room. Als dit gesmolten is een borreltje grand - marnier bijvoegen en over de soesjes doen.

–

Daarna nog enkele druppeltjes van de chocoladesaus op de sabayon laten vallen.

Voor 40 à 60 soesjes heb je nodig:

500 cc melk
240 g boter
400 g bloem
20 g suiker
12 eieren
10 g zout.

Giet in een pan de melk, roer door de koude melk 240 g zachte boter, 10 g zout, 20 g suiker. Meng dit alles en breng het aan de kook, voeg er de bloem aan toe, al roerend en laat dit 4 min drogen (niet kleuren) op een niet te heet vuur. Neem van het vuur en roer er de 12 eieren door tot een smeuïge massa. Doe dit mengsel in een spuitzak en spuit op een beboterd bakblik in kleine hoopjes. Bak ze af, ongeveer 30 min, in een matig warme oven van ongeveer 175 graden. Nadien laten afkoelen op een gril.

CCI BEVEREN

–

SABAYON SURPRISE

Benodigdheden voor 6 personen:

6 eigeel
6 halve eierdopjes champagne
6 soeplepels witte fijne suiker
6 bollen vanille-ijs
6 soeplepels Prunel de Bourgogne
saus:
6 halve abrikozen uit blik met sap
6 likeurglazen Prunel de Bourgogne
chocoladepoeder

Bereiding:

Vanille-ijs in warm waterbad op crème temperatuur brengen, de likeur er onder mengen en terug in het vriesvak laten opstijven. Daarna de abrikozen met een gedeelte van het sap in een potje even laten koken en mixen tot moes. In vuurvaste glazen doen, die eerst gevuld zijn met de mix van vanille - ijs. Het overige sap en de likeur warm maken en brandend over de ijs room gieten. Intussen het eigeel, de suiker en champagne op een zacht vuurtje opslaan tot een schuimige massa en de sabayon eveneens in het glas doen. Versieren met chocoladepoeder.

CCI BEVEREN

SABAYON VAN KRIEK MET ASPERGES EN VANILLE - IJS

Benodigdheden voor 4 personen:

5 groene asperges
vanille-ijs 125 gram
2 eetlepels grenadine
500 cc water
1 citroen
5 eieren
20 kersen
5 witte asperges
1 l fles kriekenbier
1/2 vanillestokje
4 eetlepels suiker
4 muntblaadjes
5 eetlepels suiker

Bereiding:

Schil de asperges en snij ze in schuine stukken van ongeveer 2 cm Brengt de kriek aan de kook met het water, de suiker, het vanillestokje, het citroensap en de grenadine. Als het vocht kookt, eerst de witte asperges inleggen, na ongeveer 3 à 4 minuten de groene asperges bijvoegen. Als ze gaar zijn de asperges spoelen in koud water. Het vocht laten afkoelen tot het helemaal koud is. De sabayon maken met 5 eigeel, 5 eetlepels suiker en 5 eierdopjes van het kriekenvocht. Een groot glas nemen en vullen met vanille-ijs, asperges en kersen, daarbovenop de sabayon. Serveer dit met de muntblaadjes.

CCI BEVEREN

–

SCHUIMGEBAK MET IJSROOM

Benodigdheden voor 8 personen:

4 eiwitten
250 g basterdsuiker
500 cc ijs room
500 cc slagroom
100 g geraspte chocolade

Bereiding:

Klop de eiwitten zeer stijf en voeg er geleidelijk 75 g suiker aan toe. Klop tot het eiwit tot het in stijve pieken blijft staan. Schep de rest van de suiker er luchtig door.
Een bakplaat invetten en beleggen met vetvrij papier. Met een spuitzak bodempjes spuiten.
Droog de bodempjes in een geheel afgesloten oven op 140 graden, gedurende 2,5 à 3 uren. Ze moeten droog aanvoelen maar niet gekleurd zijn.
Tussen 2 bodempjes één bol ijs room doen en bovenop + zijkant met geklopte slagroom afsmeren en in de geraspte chocolade wentelen.

CCI BEVEREN

–

SCROPPINO

Benodigdheden voor 5 personen:

150 g Limoensorbet
150 g Vanille-ijs
150 cc Cava
1 borrel Limoncello
10 krieken

Bereiding:

Dit alles goed kloppen en direct fris serveren.
Versieren met krieken.

CCI BEVEREN

–

4 SMAKEN VERRASSINGSDESSERT

Benodigdheden: 6 personen

Pana Cotta:

500 cc Room	**500 cc melk**
Vanille suiker	**50 cc Amaretto**
8 blaadjes gelatine (1,5 gram)	**50 cc Advocaat (merk: bols)**

Bereiding:

Potje van Chocolademousse met gebrande suiker en ijs van passion - café.

Leg de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de melk en de room tot het kookpunt en voeg hier de vanillesuiker toe. Neem de geweekte gelatineblaadjes en voeg deze aan het mengsel toe, blijf nog even goed roeren. Laat het mengsel een beetje afkoelen, voeg de Amaretto toe en giet dit in vormpjes, laat een paar uur opstijven in de ijskast.

Presentatie: Neem een hoge "tas" en vul deze voor ¾ met chocolademousse, strooi hier wat donkerbruine suiker op en laat dit smelten met een brander tot de suiker vloeibaar is, zet het geheel even terug in de ijskast, +/- 30 minuten. Neem de potjes terug uit de ijskast en leg een bolletje ijs op de gesmolten chocolade. Vul een klein glaasje met advocaat. Neem de Panna Cotta, doe het uit de vorm en leg het op een lang dessertbordje, dresseer hier wat frambozensaus op, leg hierboven op enkele rode en zwarte bessen. Schik het geheel op het lange dessertbord.

CCI BEVEREN

–

SOEPJE VAN KOKOS EN RIJST MET GEBAKKEN PEER

Benodigdheden voor 4 personen

1 l kokosmelk
100 g dessertrijst
20 g boter
60 g suiker
120 g suiker
2 peren
10 g gember
200 cc water

Bereiding

Breng de rijst aan de kook met kokosmelk en de suiker. Roer regelmatig om. Als de rijst gaar is, zet dan het geheel in de koeling gedurende minstens 2 uren. Schil de peren en snijd ze in kleine partjes. Rasp de gember. Laat de suiker karamelliseren in een pan en voeg er de boter aan toe en vervolgens de peren. Voeg de geraspte gember toe en laat de peren mooi goudbruin karamelliseren. Blus de peren met het water en laat de suiker nog even los koken. Verdeel het kokosrijstsoepje over de borden en schik er de partjes peer in (liefst nog warm.) Druppel de gember karamelsaus erover en dien op.

CCI BEVEREN

–

SOUFFLÉ GRAND MARINIER

Benodigdheden voor 6 personen:

6 eieren
150 g witte fijne suiker
3 pakjes vanillesuiker
45 g bloem
325 cc melk
1 theelepel boter
3 borreltjes sinaasappellikeur
1 mespuntje zout
10 lange vingers

Bereiding:

Roer de gewone - en vanillesuiker goed door de dooiers van de eieren, meng de bloem eronder. Breng de melk aan de kook en giet al roerend bij de eierdooiers. Laat deze massa nogmaals onder voortdurend roeren kort koken. Meng er daarna de boter en de sinaasappellikeur door. Klop de eiwitten met zout tot een stijf schuim en schep deze door de nog warme massa. Vul een vuurvaste en in geboterde vorm die u lichtjes inwrijft met suiker voor de helft met het hiervoor vermelde mengsel. Leg de koekjes in de overgebleven likeur een 2 - tal minuten te weken, legt ze hierna op het in de vorm gestorte mengsel. Giet de rest van de massa tot ongeveer 2 cm onder de rand. Laat de soufflé dan nog ongeveer 25 minuten bakken in een oven op 180 graden die is voorverwarmd. Dien onmiddellijk warm op.

CCI BEVEREN

–

TIRAMISU

Benodigdheden voor 10 personen:

500 g mascarpone
125 cc sterke koffie
4 eierdooiers
2 eiwitten
100 g poedersuiker
20 cc amaretto
200 g boudoirkoekjes
cacaopoeder

Bereiding:

Klop de eierdooiers met de suiker en de amaretto tot een schuimige massa. De mascarpone toevoegen en goed mengen, haal vervolgens het stijfgeklopte eiwit door de massa, besprenkel de koekjes met koffie en schik op een platte schotel. Breng daarop een laag kaasmengsel, een laag koekjes een laag kaas enz. aan, tot alles opgebruikt is en eindig met een kaasmengsel. Laten opstijven in de koelkast, juist voor het opdienen bestrooien met cacaopoeder.

CCI BEVEREN

–

TRIO VAN PAIN PERDU MET PRUIMENIJS EN CALVADOS

Benodigdheden voor 4 personen:

2 eieren
250 cc room
4 vijgen
50 cc Calvados
2 eieren
100 g boter
1 flesje bruine stroop
250 cc melk
15 g weekte pruimen
1 soeplepel honing
100 g suiker
1 wit brood
150 g kristalsuiker

Werkwijze:

Maak ijs aan met eieren, melk, suiker en room, voeg hier in Calvados geweekte pruimen bij.
Neemt een vijg, snij deze gedeeltelijk in vier en druppel hier wat honing in, plaats even onder de grill.
Neem enkele eieren, klop deze tot schuim en voeg hier wat melk aan toe. Snij enkele staafjes van wit brood en drenk deze in de aangemaakte substantie, bak deze aan in boter en strooi er wat kristalsuiker op.
Schik de vijg op het bord, samen met de boomstammetjes en het ijs.
Warm wat Calvados op in een pannetje, flambeer en giet dit over de warme vijg, werk af met enkele druppels van bruine stroop

CCI BEVEREN

–

VERLOREN PEPERKOEK MET APPEL EN WALNOOTIJS

Benodigdheden: 4 personen

4 sneetjes peperkoek	2 eieren
100 cc melk	2 appelen, mooie van Boscoop
50 g suiker plus 1 lepel	100 cc room
snuifje kaneel	snuifje zout
50 g klontje boter	1 l walnootijs

Bereiding:

Standaard peperkoek verpakking 1 cm met snijmachine in de helft gesneden. Klop ei los met de melk en snuifje zout. Maak verloren brood met de peperkoek. De appelschijfjes bakken in boter met suiker en besprenkelen met calvados. Voor de karamelsaus: smelt de suiker in een pannetje tot bruine kleur naar wens, voeg room toe en een snuifje kaneel. Maak op een bord een tekening met karamel. Monteer 2 lagen van het verloren brood met appel, 3 schijfjes per laag. Presenteer met een bolletje walnootijs, walnoot en eventueel bevroren druiven.

CCI BEVEREN

–

VESUVIUS MET MARSEPEINMOUSE

Benodigdheden voor 14 personen

500 g marsepein 50/50 500 cc room
7 eidooiers 100 g eiwitten
4 bladjes gelatine van 2 g 120 cc amareto
150 g kandijsuiker snuifje zout 1
hotelbiscuit blok van 1 kg 120 cc alcohol van 80 graden
250 cc water 120 cc amareto
200 g poedersuiker 250 g kristalsuiker
7 appels van ongeveer 7 cm doormeter
14 chocoladen kuipjes ijs room Buche

Bereiding:

Week de gelatine in koud water. Verdeel de marsepein in kleine blokjes in een steelpan, met de helft van de room verwarmen maar laat niet koken. Roer met een garde tot een glad mengsel. De uitgeknepen gelatine toevoegen en goed mengen. Doe de eidooiers met de poedersuiker in een kom (AU BAIN MARIE) 85° en klop krachtig met de garde tot een gebonden massa. Voeg de amareto toe en klop opnieuw stijf. Giet het marsepeinmengsel door een punt zeef bij de eierencrème, meng voorzichtig en laat afkoelen. Klop de ander helft van de room goed stijf en spatel hem onder het bekomen mengsel.
Zet de 250 g kristalsuiker op een klein vuurtje tot het gesmolten is en voegt de 250 cc water bij en meng deze tot

een lopende saus, voegt hierbij nog 50 cc amareto en leg daar de schijfjes appel van 1 cm dik in die uitgesneden zijn met een ring van 5 cm en laat deze karamelliseren .
Snijd van de hotelbiscuit stukken van 1 cm dik en steek hieruit met een ring van 5,5 cm doormeter, schijven die lichtjes met amareto ingewreven zijn . Vul een ring van 5 cm doorsnede op 4 hoog die je vooraf hebt ingewreven met boter, leg een schijfje appel van ongeveer 1 cm die gekarameliseerd zijn en daarop 1 cm marsepeinmengsel en dat herhalen tot de ring vol is laat deze opstijven in de ijskast. Wanneer de marsepeinmousse met de appel is opgesteven uit de ring halen. Meng het eiwit met 200 g bloemsuiker op een licht vuurtje op 40 graden tot de suiker gesmolten is, neem daarna de pot van het vuur en sla het eiwit stijf.
Eerst het op de zijkant van het bord een twaalf druppels van rode vruchten collie en daar tussen met een ziftje koffiepoeder doen.
Laatste opbouwen van berg is dus als volgt:
Eerst schijfje van hotelbiscuit dat lichtjes met amareto is bewerkt en zet hierboven opgebouwde toren. Strijk het opgeklopte schuim rondom dit torentje, zorg er wel voor dat het goed bedekt is en niet te glad is aangestreken. Met de brander het eiwit kleuren en als laatste plaats je in het midden van het torentje een chocoladen kuipje, vul dat voor de helft met kandijsuiker en de helft met alcohol van 80 graden. Snijdt van een ijsroombuche een schijf af van 2 cm dik en leg daar de opgemaakt berg op. Voor het opdienen de alcohol in brand steken , zo hebt u een vuurspuwende mini berg.

CCI BEVEREN

WARM BANANENTAARTJE MET VANILLEROOMIJS

Benodigdheden 4 personen:

2 bananen
100 g kristalsuiker
2 eetlepels water
50 g ongezouten boter
bladerdeeg
50 g chocolade
100 cc room

Bereiding:

Kristalsuiker en water verwarmen op het vuur tot het mengsel goud kleurt. Van het vuur nemen en de boter al roerend toevoegen. Een dunne laag van deze karamel aanbrengen in een vuurvaste schotel met een diameter van acht centimeter. Daarin de stukjes banaan schikken, met boven op een cirkeltje bladerdeeg. Het geheel gedurende zo'n vijftien minuten bakken in een oven van 220 graden. Uitnemen, een bord op de schotel schikken en het geheel omdraaien. Afwerken met een bolletje vanilleroomijs en warme chocoladesaus. Voor de warme chocoladesaus een potje op een zacht vuurtje zetten en de chocolade laten smelten, nadien de room bijvoegen en goed mengen.

CCI BEVEREN

–

WINTERROOD

Benodigdheden voor 4 personen:

Voor de gelei van rood fruit:

45 g. suiker **100 g. vruchtenpuree van rood fruit**
4 eetlepels rode vruchten, vers of diepgevroren frambozen
1 gelatineblaadje

Voor de crumble:

50 g. boter **50 g. suiker**
50 g. eierdooiers **50 g. bloem**
20 g. gehakte hazelnootjes

Voor de champagnesabayon :

4 eierdooiers **4 eierdopjes champagne**
4 soeplepels suiker

Voor wit schuim:

50 g. eiwit **50 g. suiker**

Bereiding:

Gelei van rood fruit

–

Warm de vruchtenpuree en de suiker op tot de suiker opgelost is. Voeg de geweekte, uitgeknepen gelatine erbij, meng en roer goed. Giet een bodempje in het gewenste glas. Doe er wat rode vruchten in. Laat dit opstijven in de koelkast.

Crumble:

Meng de boter samen met de suiker. Voeg er de eierdooiers, bloem en gehakte hazelnootjes aan toe. Doe het deeg op een bakplaat en bak het af op 150 graden gedurende 20 à 25 min. Haal het uit de oven, laat afkoelen en hak het grof.

Champagnesabayon:

Meng de suiker, champagne en de eierdooiers. Zet het op een laag vuurtje en klop het luchtig op.

Wit schuim:

Klop het eiwit en suiker stevig op.

Afwerking:

Haal het glaasje uit de koelkast. Doe het afgekoelde crumble in het glas. Schep de sabayon op de crumble. Doe het eiwitschuim er bovenop. Je kan dit gewenst even lichtjes laten kleuren met de gasbrander. Werk het glaasje af met wat rode vruchten en poedersuiker.

—

WITLOOF MET APPELEN EN CICHOREIROOMIJS

Benodigdheden: 12 personen

Karamel cichorei versiering.

30 g fijne cichorei
100 cc espressokoffie
6 eierdooiers
300 cc volle melk
200 cc room
140 g suiker
1 vanillestok

Witloof met appel
1 vanillestok
130 g rietsuiker
150 g boter
4 appels
2 appels voor 40 bolletjes
2 appels in blokjes snijden
6 stronken witloof
sausje van balsamico en stroop.

100 cc balsamico azijn
100 cc water
1 soeplepel Luikse stroop

Bereiding:

Karamel cichorei versiering.

Eieren en suiker kloppen met garde tot dik lint. Melk en room met cichorei - koffie en vanille stok laten verwarmen tot kookpunt. De melkmengeling door zeef bij de eieren voegen en goed mengen met klopper, bain- marie tot max. 80°verwarmen. Laten afkoelen en tot ijs draaien

Witloof met appel:

Warm de rietsuiker op tot goudgele karamel, voeg boter toe en laat schuimen. Voeg de gesneden appels en witloof toe en laat karamelliseren en garen.

Karamel cichorei versiering:

1 karamel Roothooft per persoon met koffiemolen tot poeder malen. Verwarmen op zacht vuur en met vork roeren tot lopende stroop. Op bakpapier de gewenste vorm gieten en laten afkoelen. Bewaren in luchtdichte doos.

Sausje van Balsamico en stroop:

Doe de 100 cc balsamico azijn, 100 cc water en 1 soeplepel Luikse stroop in een pannetje en laat inkoken tot stroopsausje.

CCI BEVEREN

L'ARMORICAINESAUS

Benodigdheden voor 6 personen:

250 cc water
3 eetlepels tomatenpuree
3 eetlepels witte wijn
1 kruidenboeketje
2 eetlepels room
1 wortel
5 eetlepels olijfolie
3 eetlepels porto
cayennepeper
2 eetlepels cognac
4 à 5 sjalotjes
1 teentje look
paté van binnenste van de kop van kreeft of krab
2 eetlepels verse tuinkruiden, fijn gesneden peterselie, dille, bieslook, oregano, 1 klein blaadje salie, selder, tijm, estragon, rozemarijn en basilicum.

Werkwijze:

Stoof de fijn gesneden sjalotjes samen met het teentje look in olijfolie zachtjes gaar. Voeg er nadien de tomatenpuree, porto, wijn en de kruiden aan toe en laat +/- 10 minuten inkoken. Voeg cognac bij en nadien op smaak brengen, room toevoegen en indien nodig lichtjes binden, daarna de paté van kreeft of krab toevoegen. De saus over de vis gieten en een 5 - tal minuten laten trekken.

CCI BEVEREN

Dragon - Saus

Benodigdheden voor 8 personen:

300 g boter	4 eetlepels witte wijnazijn
3 sjalotjes	6 takjes dragon
3 takjes peterselie	8 peperkorrels (pletten)
4 eidooiers	peper en zout
1 citroen	8 lepels witte wijn

8 tal takjes tijm (de blaadjes afdoen)

Bereiding:

Laat de boter in een pannetje op een zacht vuur met de fijn gehakte sjalotjes stoven ongeveer 10 min. Alles door een zeef doen en het vocht bewaren, zet daarna in dezelfde pot de witte wijnazijn, peterselie –dragon , tijmtakken, witte wijn en de geplette peper en laat dat inkoken tot een/ derde. Daarna alles door een zeef doen. Voeg het vorige vocht bij elkaar, klop de eierdooiers los in een kom en meng kloppend het gezeefde vocht hierdoor op een zacht vuurtje en roer zolang in de kom tot de eierdooiers zijn gebonden. Breng de saus op smaak met eventueel peper, zout en enkel druppels citroensap ,de vers gesneden dragonblaadjes eveneens toevoegen en daarna direct opdienen. U kunt de saus warm houden au bain-marie.

CCI BEVEREN

–

GARNAALSAUS

Benodigdheden:

50 g boter
500 g ongepelde garnalen
200 g fijngesneden uien
200 g fijngesneden wortelen
2 dl witte wijn
1 l vis fond
500 cc gezeefd tomatenvocht
3 kleine potjes tomatenpuree
Laurierblad, takje tijm, peper en zout
100 cc room
Beurre-marié (100 g boter + 100 g bloem)
50 cc cognac

Bereiding:
De fijngesneden ui en wortelen samen met tijm en de laurier smoren in de boter. De ongepelde garnalen toevoegen en het geheel opbakken. Vervolgens de vis fond, het gezeefde tomatenvocht en de tomatenpuree toevoegen en 30 minuten zachtjes laten koken. Het geheel mixen tot de garnaalpantsers gemalen zijn. Vervolgens binden met een weinig beurre - marié en nog 5 minuten zachtjes laten koken. De inhoud van de pan door een chinees gieten en de restanten in de zeef goed uitdrukken om alle sappen eruit te persen. De saus tot 2/3 van zijn volume laten inkoken. De room en cognac toevoegen, afkruiden met peper en zout. De pan van het vuur halen, vlak voor het opdienen kunnen gepelde garnalen aan het geheel worden toegevoegd.

CCI BEVEREN

–

GRAND VENEUR SAUS

Benodigdheden voor 6 personen

1 fles rode wijn
Tijm
1 Laurier bladje
50 g sjalot
50 g ajuin
200 g slagroom
1 scheutje wijnazijn
1 scheutje cognac
3 eetlepels vijgengelei
peper
3 à 4 geplette jeneverbessen
gevogelte fond

Bereiding grand veneur saus

Zet een pot op een zacht vuur en doe er 250 cc rode wijn in met sjalot, de tijm , laurier, wijnazijn, ajuin, geplette jeneverbessen, peper en zout en laat deze inkoken tot enkele lepels vocht, daarna door een zeef doen en voeg er gevogeld fond met de room, de cognac, het gezeefd baksel van het los gewerkt vlees en vijgengelei er bij en laat nog een weinig in koken. Indien nodig lichtjes binden.

CCI BEVEREN

–

HOLLANDSE SAUS

Benodigdheden voor 8 personen:

300 g boter
1 sjalotje
1 takje peterselie
2 eidooiers
2 eetlepels azijn
2 laurierblaadjes
8 peperkorrels
peper en zout

Bereiding:

Laat de boter in een klein pannetje op een zacht vuur matig smelten. Schenk de boter als alle schuim verdwenen is in een wijd glas en laat afkoelen tot lauw. Schep het bovenste doorzichtige deel van de boter met een lepel af en houd deze geklaarde boter lauw. Breng intussen 100 cc water met azijn, sjalotje, laurier, peterselie, tijm en peper in een steelpannetje aan de kook. Laat ongeveer een tiental minuten inkoken tot zes eetlepels vocht over zijn. Zeef dit vocht door een doekje en laat afkoelen tot lauw. Klop de eierdooiers los in een kom en meng er roerend het gezeefde vocht door. Zet de kom in de pan met water dat ongeveer 70 à 80 graden heeft en roer zolang in de kom tot de eierdooiers zijn gebonden. Neem de kom uit het water en schep goed roerend de lauwe geklaarde boter in een dun straaltje bij de saus. Brengt de saus op smaak met peper, zout en enkel druppels citroensap, direct opdienen.

CCI BEVEREN

—

MOUSSELINE SAUS

Benodigdheden voor 8 personen:

300 g boter
1 sjalotje
1 takje peterselie
3 eidooiers
1 laurierblaadje
2 eetlepels azijn
sap van ½ citroen
8 peperkorrels
peper en zout
tijm

Bereiding:

Laat de boter in een klein pannetje op een zacht vuur matig smelten. Houd de boter lauw. Breng intussen 100 cc water met azijn, sjalotje, laurier, peterselie, tijm en peper in een steelpannetje aan de kook. Laat ongeveer een tiental minuten inkoken tot zes eetlepels vocht over zijn. Zeef dit vocht door een doekje en laat afkoelen tot lauw. Klop de eierdooiers los in een kom en meng er roerend het gezeefde vocht door. Zet de kom in de pan met water dat ongeveer 70 à 80 graden heeft en roer zolang in de kom tot de eierdooiers zijn gebonden. Neem de kom uit het water en schep goed roerend de lauwe geklaarde boter in een dun straaltje bij de saus. Brengt de saus op smaak met peper, zout en enkel druppels citroensap, direct opdienen.

CCI BEVEREN

–

TARTAARSAUS

Benodigdheden voor 1,2 kg tartaarsaus:

1 kg mayonaise
2 potjes magere yoghurt
1 hardgekookt ei
1 soeplepel groene mosterd
1 soeplepel kappertjes
1 soeplepel gehakte peterselie
1 soeplepel gehakte bieslook
1 soeplepel zoetzure augurken(klein gehakt)
1 soeplepel gesneden basilicum
1 soeplepel oregano
1 soeplepel vers gehakte kervel
1 soeplepel mosterd met zaadjes
2 teentjes geperste look
3 sjalotjes fijn gesneden
3 à 4 takjes afgeplukte tijm
2 blaadjes fijn gesneden salie
1 mespuntje pesto
enkele druppels groene tabasco
Ook hierin mag je een keuze maken en kan je groene gestoofde groenten toevoegen, bijvoorbeeld gestoofde spinazie die fijn gehakt is. De mosterd moet er zeker in, verder is de keuze aan uzelf.

CCI BEVEREN

–

SAUCE - VERTE

Benodigdheden:

20 personen

25 gr spinazie of postelein
25 gr waterkers
10 gr peterselie
10 gr kervel
10 gr dragon
30 gr mayonaise

Bereiding :

Blancheer de spinazie, de waterkers en de kruiden enkele minuten in kokend water.

Doe de groenten en kruiden in een vergiet en spoel ze onder koud stromend water, zodat ze helder groen van kleur blijven. Laat de groenten en kruiden goed uitlekken en doe ze samen met wat mayonaise in een blender. Breng de saus op smaak met flink wat peper en zout.

Je kan de groenten ook uitwringen in een schone doek om een dik groentesap te verkrijgen dat je dan kan mengen met de mayonaise.

CCI BEVEREN

—

VEENBESSENDRESSING

Benodigdheden voor ongeveer ¼ l.

- **IOO gr. verse veenbessen**
- **IOO cc. vers geperst sinaasappelsap**
- **2 theelepels rasp van sinaasappelschil**
- **3 theelepels honing**
- **O,6 dl. arachideolie olie**
- **I/2 theelepel gemalen kaneel**
- **3 theelepels rode wijnazijn**
- **Een weinig fruitpeper “Orange” van Verstegen.**

Werkwijze:

Doe de veenbessen, het sinaasappelsap in een pan. Zet een deksel op de pan en laat op een laag vuurtje zachtjes koken tot de bessen gaar zijn. Giet dit mengsel in een keukenmixer, doe er tevens de geraspte sinas schil , de honing, de olie en kaneel bij, laat dit mengsel draaien tot een dikke gladde saus. Voeg er op het laatst de wijnazijn toe. Kruiden met fruitpeper “Orange” van de firma Verstegen.
In een kommetje doen ,afdekken met foliopapier en minstens I u. laten afkoelen.

Men kan eventueel de verse veenbessen vervangen door compote van Veenbessen en de sinaasappelschil kan je vervangen door sinas marmelade.

CCI BEVEREN

–

KALFSFOND

Benodigdheden

2 l water 1 kg kalfsbeenderen (indien mogelijk poten)
2 wortelen 2 uien
2 seldertakken peterselie
1 laurierblaadje enkele takjes tijm
2 preistukken (het groene deel gebruiken)
100 g boter 2 lepels olijfolie
1 glas droge witte wijn peper, zout en kruidnoot

Bereiding

Groenten in grove stukken snijden en in de soepketel laten gaar sudderen samen met de peterselie, laurier en tijm, gedurende een vijftal minuten. Blussen met witte wijn en als dit bijna verdampt is met twee liter water aanlengen. Beenderen aanbraden en bij het kookvocht voegen, men kan eventueel een paar maal afschuimen om de onzuiverheden te vermijden. Gedurende vier uren op een zacht vuurtje laten sudderen. Alles door een zeef gieten waarin een fijne doek is gelegd. Nogmaals dezelfde fond kruiden met peper, zout en kruidnoot en laten inkoken tot de helft. Laten afkoelen tot de volgende dag. Dit is best in de koelkast zo kan men het gestolde vet verwijderen.

CCI BEVEREN

–

KIPPENFOND

Benodigheden tien personnen

2 l water **1 kip**
2 wortelen **2 uien**
2 seldertakken **kruiden tuiltje**
1 laurierblaadje
2 preistukken (het groene deel gebruiken)
100 g boter **2 lepels olijfolie**
1 glas droge witte wijn peper, zout en kruidnoot

Bereiding

Groenten in grove stukken snijden en in de soepketel laten sudderen samen met de peterselie, laurier en tijm, gedurende een vijftal minuten. Blussen met witte wijn en als dit bijna verdampt is met twee liter water aanlengen. En kruiden. De kip bij het kookvocht voegen, men kan eventueel een paar maal afschuimen om de onzuiverheden te vermijden. Gedurende drie uren op een zacht vuurtje laten sudderen. De kip uit halen. Alles door een zeef gieten waarin een fijne doek is gelegd. De fond proeven en eventueel bij kruiden. en laten inkoken tot de helft. De kip terug in het gezeefd vocht leggen. Laten afkoelen tot de volgende dag. Dit is best in de koelkast zo kan men het gestolde vet verwijderen.

CCI BEVEREN

–

KREEFTENFOND

Benodigdheden twaalf personen

1 kg ongekookte kreeft
1 grote selder
3 grote prei, alleen wit
500 g wortelen
saffraan, cayennepeper, zout en peper
1 klein doosje tomatenpuree
1 fles droge witte wijn
1 borrel cognac
500 g sjalotjes
2 sinaasappelen
2 l water

Bereiding

De kreeften koken met 1 fles witte droge wijn, twee liter water, de groenten grof gesneden, saffraan, cayennepeper, zout, fijngesneden sjalotjes, twee sinaasappelen in vier gesneden en gemalen peper, in de fond doen, aan de kook brengen en zachtjes gedurende 8 min. koken.
Kreeften er uitnemen, alle vocht zeven met een neteldoek, terug aan de kook brengen en een nacht laten trekken.

CCI BEVEREN

—

KREEFTENOLIE

Benodigdheden

De zuivere karkassen van kop
schalen van de poten

Bereiding

malen in blender en bakken in arachideolie en
vermengen met de koraal
Zeven door een doek

CCI BEVEREN

–

LOOKBOTER

Benodigdheden

250 g boter
2 soeplepels gemalen peterselie
3 geperste lookteentjes
enkele druppels citroensap
Zout
1 koffielepel gesneden bieslook
1 sjalot fijn gesneden
1 koffielepel mosterd met zaadjes
Gemalen SZECHUANPEPER
Geraspte schil van ½ limoen
Sap van ½ limoen

Bereiding

Goed ondereen mengen en laten opstijven in de koelkast

CCI BEVEREN

–

TEMPURA

Benodigdheden

1 ei
1 cup water
1 cup tempurabloem

werkwijze

Mix 1 ei met 1 cup koud water, goed mengen en voeg er 1 cup tempurabloem toe en roer lichtjes, de klonters moet je nog kunnen zien. Het beste is om voor het mixen een houten lepel te gebruiken, niet met een garde. Maakt altijd maar kleine hoeveelheden en het direct gebruiken. Rol het ingrediënt door wat bloem, dan door het tempurabeslag en direct in de warm olie van 180 graden.

CCI BEVEREN

–

VISFOND

Benodigdheden

2 l water
2 wortelen
2 seldertakken
1 laurierblaadje
2 preistukken
2 lepels olijfolie
peper, zout en kruidnoot
2 uien
peterselie
enkele takjes tijm
100 g boter
1 glas droge witte wijn
1 kg viskoppen van tong, griet en tarbot

Bereiding

Groenten in grove stukken snijden en in de soepketel laten gaar sudderen samen met peterselie, laurier en tijm, gedurende vijftal minuten. Blussen met witte wijn en als die bijna verdampt is met twee liter water aanlengen. Graten bij het kookvocht voegen, men kan eventueel een paar maal afschuimen om de onzuiverheden te vermijden. Gedurende een 1/2 u op een zacht vuurtje laten sudderen. Alles door een zeef gieten waarin een fijne doek is gelegd. Nogmaals dezelfde fond kruiden met peper, zout en kruidnoot en laten inkoken tot de helft. Laten afkoelen tot de volgende dag, best in de koelkast zo kan men het gestolde vet verwijderen.

CCI BEVEREN

–

VLEESFOND

Benodigdheden

2 l water
2 wortelen
2 seldertakken
1 laurierblaadje
2 preistukken
2 lepels olijfolie
peper, zout en kruidnoot
1 kg beenderen van vlees
2 uien
peterselie
enkele takjes tijm
100 g boter
1 l rode wijn

Bereiding

Groenten in grove stukken snijden en in de soepketel laten gaar sudderen samen met de peterselie, laurier en tijm, gedurende een vijftal minuten. Blussen met rode wijn en als die bijna verdampt is met twee liter water aanlengen. Beenderen aanbraden tegen het zwart aan en bij het kookvocht voegen. Gedurende vier uren op een zacht vuurtje laten sudderen. Alles door een zeef gieten waarin een fijne doek is gelegd. Nogmaals dezelfde fond kruiden met peper, zout en kruidnoot en laten inkoken tot de helft. Laten afkoelen tot de volgende dag. Dit is best in de koelkast zo kan men het gestolde vet verwijderen.

CCI BEVEREN

–

WILDFOND

Benodigdheden

2 l water
2 wortelen
2 seldertakken
1 laurierblaadje
2 preistukken
2 lepels olijfolie
peper, zout en kruidnoot
1 kg beenderen van wild
2 uien
peterselie
enkele takjes tijm
100 g boter
1 l rode wijn

Bereiding

Groenten in grove stukken snijden en in de soepketel laten gaar sudderen samen met de peterselie, laurier en tijm, gedurende een vijftal minuten. Blussen met rode wijn en als die bijna verdampt is met twee liter water aanlengen. Beenderen aanbraden tegen het zwart aan en bij het kookvocht voegen. Gedurende vier uren op een zacht vuurtje laten sudderen. Alles door een zeef gieten waarin een fijne doek is gelegd. Nogmaals dezelfde fond kruiden met peper, zout en kruidnoot en laten inkoken tot de helft. Laten afkoelen tot de volgende dag, best in de koelkast zo kan men het gestolde vet verwijderen.

CCI BEVEREN

—

BESTUUR 2016

VOORZITTER	**HILAIRE EYCKEN**
ONDERVOORZITTER	**LUC MOORTHAMER**
SCHATBEWAARDER	**FRANCOIS DIERICKX**
SECRETARIS	**TONY PAUWAERT**

Eycken Hilaire	**henri.eycken@telenet.be**
Moorthamer Luc	**nearc@pandora.be**
Dierickx Fr.	**dierickx.citroen@skynet.be**
Coeman Jerry	**info@dreamteam@be**
Spruyt Luc	**luc.mclaire@telenet.be**
Verbist Dirk	**diverco@skynet.be**
Wouters L	**smurfina@pandora.be**
Sledsens Choi	**choi.sledsens@telenet.be**
Wyckmans Francois	**francois.wyckmans@skynet.be**
Pauwaert Tony	pauwaert@telenet.be
Himbrecht Alain	**himbrecht612@foncia.be**
De Sutter Jody	**jodydesutter@hotmail.be**
De La Ruelle Eric	**eric.delaruelle@skynet.be**
Van Ballart Bruno	**brunovb@skynet.be**
Swinnen Eric	**swinnen@eric.biz**

Lokaal Nieuwdreef 1A 2170 Merksem 0477/405200

www.ccibeveren.be