

Zoete aardappel wafeltjes met gerookte makreel rilette

Zoete aardappel wafeltjes

300	gram	Zoete aardappel, kruimig
100	gram	roomboter, ongezoeten
1		ei
5		eidooiers
2,5	dl.	water
150	gram	roomboter, ongezoeten
125	gram	bloem, gezeefd
4		eieren
		zout, peper en nootmuskaat
N.B.		makreel, gerookt

- Kook de aardappels gaar en laat droogstomen.
- Duw door een pureeknijper en vermeng met de roomboter, het hele ei en de eidooiers.
- Maak een soezenbeslag door het water met de boter aan de kook te brengen.
- Roer er van het vuur af de bloem door en maak dit gaar op een zacht vuurtje.
- Voeg van het vuur een voor een de eieren toe en meng dit soezenbeslag door de aardappelpuree.
- Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en roer er naar smaak gerookte makreel door die je eerst even geplukt hebt.
- Schep de massa in een spuitzak met een glad spuitmondje.
- Verwarm een wafelijzer en spuit er kleine hoopjes van de puree op.
- Doe de deksel dicht en bak ze mooi goudbruin en gaar.

Makreel rilette

Ingrediënten

3 st makreelfilet
Thee thee
citroen, rasp en –sap

- Gril de makreelfilets en leg deze in een bak.
- Overgiet met thee en een beetje sap en rasp van citroen.
- Marineer ongeveer 4 uur en serveer.

Gemarineerde kip met spinazietaartje

Gemarineerde kip

3 st kippenbouten
9 st gamba's
10 ml cointreau
3 st limoen
3 st banaan
3 st bosui
200 gr tomaten
3 st puntpaprika
60 gr amandelen
2 sjalotten
200 ml gevogelte fond
100 ml zoete witte wijn
125 ml slagroom

Kip schoonmaken en 1 uur marineren in de cointreau.
Banaan in schijfjes snijden en licht bakken met de limoen, bosuitjes en de paprika.

Pel de garnalen en bewaar de schalen. Snijd de garnalen op de rug open en verwijder de zwarte draadjes.

Verwarm in een pannetje de olie en fruit de sjalotten en de schalen van de garnalen zachtjes 5 minuten. Roer regelmatig door. Voeg de gevogeltefond toe en kook alles zachtjes 10 minuten. Zeef de fond boven een kommetje en druk de schillen goed uit.

Maal de amandelen zo fijn mogelijk.

Bestrooi de kip met peper/zout. Verhit de boter in een hapjespan en bak hierin de kip rondom bruin en in ca. 8 min. gaar. Bak de garnalen de laatste 3 min. mee.

Schep alles uit de pan. Voeg de amandelen en knoflook toe en bak ze al roerend 1 min. in het bakvet. Voeg de wijn toe en laat deze 1 min. koken. Voeg de ingekookte fond toe en laat alles 5 min. zachtjes koken. Roer de slagroom erdoor en breng de saus nog eenmaal aan de kook. Schep de garnalen en de kip weer in de saus en laat alles goed warm worden.

Spinazie taartje

4 eieren

3 dl spinazie sap

20 blaadjes spinazie

nootmuskaat

zout peper

Vermeng de eieren met het restant spinazie sap (sap maken spinazie wokken met wat bouillon en door een zeef uitdrukken)

Smeer een roestvrijstalen plateau in met olie en giet hier het mengsel van spinazie sap in.

Gaar het mengsel in de oven op 120 grC

Zodra het licht begint te stollen, beleg het met de overige 20 spinazie blaadjes zonder de stelen.

Houd het nog ongeveer 4 minuten in de oven tot het volledig gesold is.

Laat het plateau afkoelen.

Steek uit met een ronde steker en maak er stapeltjes van.

Rasp de nootmuskaat er over.

Gemarineerde bloedsinaasappel

1 bloedsinasappelen
½ bosje citroen tijm
100 ml suiker
1 ster anijs
1 kaneelstokje
5 jeneverbessen
1 citroen

3 eierdooiers
3 eieren
1 vanillestokje
125 gr suiker
500 ml slagroom
1 bloedsinaasappel
1 limoen
½ bosje citroentijm

Pers de bloedsinaasappel. Ris de citroentijm. Breng suiker met water, steranijs, kaneelstokje, jeneverbessen, citroentijm en het sap van de sinaasappels aan de kook. Haal de pan van het vuur en schep alle specerijen eruit. [Snijd de partjes](#) uit de bloedsinaasappel en vang het vocht op. Voeg de partjes bloedsinaasappel en -sap toe aan het suikerwater en laat dit circa 30 minuten marineren.

Parfait

Meng de eidooiers met de hele eieren en voeg de helft van de suiker met het rasp van de limoen toe. Ris en hak de citroentijm fijn. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Voeg de citroentijm en het vanillemerg toe.

Klop met de hand of handmixer de eieren au-bain marie tot circa 55 °C. Deze temperatuur is bereikt als je van de luchtige massa achtjes kan tekenen en deze niet wegzakken. Klop de massa met de handmixer koud op ijswater. Snijd de partjes uit de bloedsinaasappel en vang het vocht op. Voeg vervolgens de bloedsinaasappelpartjes en het sap toe aan de eieren. Klop de slagroom met de resterende suiker lobbige en spatel door de koude eiermassa. Schenk de massa in de glazen en zet minstens 2 uur in de vriezer.

Serveren

Haal de bloedsinaasappelparfait circa 10 minuten voor het serveren uit de vriezer en gebruik de gemarineerde bloedsinaasappel ter decoratie. Garneer met cress.