

## KOOKAVOND 9/4/2008

### SURIMIHAPJE

Ingrediënten : (15 stuks)

1/2 broccoli

2 ei

200 gr surimi

2 elp mayonaise

P&z – cayennepeper – bieslook als garnituur

Bereiding :

Blancheer de broccoli kort – laat uitlekken en afkoelen

Kook de eieren hard

Cutter de broccoli met de surimi en het ei tot een homogeen mengsel

Voeg mayonaise toe

Breng op smaak met de kruiden

### GEROOKTE FOREL OP KROKANT WONTONBLAADJE

Ingrediënten : (15 stuks)

1 elp geraspte mierikswortel

1 elp citroensap

120 gr zure room

2 elp fijngehakt bieslook

250 gr gerookte forel

wontonvelletjes

Preischeutjes

Bereiding :

Snij elk wontonvelletje in 4 en frituur krokant op 180°.

Laat uitlekken op keukenpapier.

Meng mierikswortel-citroensap-zure room-bieslook en forel.

Bedek het velletje met mengsel en wat scheutjes en extra bieslook.

### FILOGEBAKJE MET GARNAAL EN PREI

Ingrediënten : (15 stuks)

75 gr gemalen kaas

75 gr garnalen

50 ml room

1 ei

1 prei

Filodeegblaadjes voor 15 stuks

Bereiding :

Wrijf de filoblaadjes in met olie

Leg 2 velletjes kruiselings over mekaar en druk aan in de vorm

Bak de velletjes 5' aan op 175°

Stoof de in brunoise gesneden prei aan in een klontje boter

Laat afkoelen en meng kaas, garnalen, room en eieren

Vul de filobakjes met het mengsel en bak 15' op 175° tot de vulling goudbruin kleurt

## **DUO VAN GEROOKTE ZALM EN OESTERZWAM**

### **Ingrediënten : (15 stuks)**

200 gr gerookte zalm  
200 gr oesterzwammen  
2 sjalotjes  
1 dl room  
1 elp gehakte peterselie

### **Bereiding :**

Snij de oesterzwammen in julienne en stoof aan in een klontje boter  
Overgiet met de room en laat nog wat verder sudderen  
Voeg vlak voor het opdienen de in julienne gesneden zalm en de peterselie toe

## **RIVIERKREEFTJES GEPARFUMEERD MET RICARD**

### **Ingrediënten : (15 stuks)**

1 bakje rivierkreeftjes  
2 sjalotten  
1 scheut Ricard  
1 dl room  
2 elp bieslook

### **Bereiding :**

Stoof de zeer fijn gesneden sjalot aan in een klontje boter  
Als de slat gaar is voeg fijngesneden bieslook toe en rivierkreeftjes  
Laat eventjes sudderen en flambeer met Ricard  
Blus met de room en laat nog heel kort verder garen

## **LOTTE A L'ARMORICAINE**

### **Ingrediënten : (4 pers)**

4 stukken lotte

### **Saus :**

0,5 l visfumet (blokjes met laurier-thijm-look-kruidnagel)  
(Schaaldierenfond in pasta)  
2 glazen witte wijn  
1 scheut cognac  
1 ui  
2 sjalotten  
1 klein blik tomaten  
1 elp tomatenpuree  
1 dl room  
Cayennepeper  
1 elp gehakte peterselie  
1 elp gehakte dragon

### **Asperges :**

1 bundel asperges  
250 ml zure room

tagliatelle

Lotte

Ontvlies de lotte en bak krokant aan in lichtbruine boter

Leg opzij en stoof de sjalot en ui aan in hetzelfde aanbaksel

Voeg peterselie en dragon toe op het laatste

Overgiet met cognac en voeg visfumet - gepelde tomaten en tomatenpuree toe

Breng op smaak en laat 15 min sudderen

De saus kan volgens keuze al dan niet gemixt worden

De stukken vis erin garen en serveren

Asperges

Schillen en in grove julienne snijden

Aanstoven in een klontje boter en zure room, dit onder deksel!!!

Kruiden met p&z en nootmuskaat

**SABAYON MET MARSALA**

Ingrediënten : (4 pers)

4 eierdooiers

4 lepels suiker

4 lepels witte wijn

4 lepels marsala

amandelschilfers

Bereiding :

Amandelschilfers bruinen

Alle ingrediënten van de sabayon heel zachtjes en stevig kloppend opwarmen

Doe dit op een niet te heet vuur

Blijf kloppen tot een stevige en homogene massa

-