

Tempting Flavours of Christmas

~ Ocean Edition ~



Voorgerecht

Carpaccio van tonijn met aioli, avocado
crème en mangocoulis

Tussengerecht

Kreeftensoep

Hoofdgerecht

XXL garnalen in kruidenolie
Venkelrisotto
Gefrituurde aubergine-kruidenkaas hapjes

Dessert

Karamelpudding



Carpaccio van tonijn met aioli, avocado crème en mangocoulis



Ingrediënten voor 4 personen:

- 200 gr tonijn (hele dunne plakken)
- 1 mango
- Verse munt
- 1 limoen
- 2 eieren
- 1 citroen
- 1 knoflookteen
- 1 el mosterd
- 50 - 100 ml zonnebloemolie
- Olijfolie
- Peper en zout
- 1 avocado
- 2 eetlepels crème fraîche
- 1 rode peper

Zo maak je het:

Begin met het klaarmaken van de sausjes. (tip: maak wat extra en zet deze sausjes met een bakje nacho chips alvast op tafel; lekker om te dippen)

Aioli:

Doe de eieren, het uitgeperste citroensap, de mosterd, peper en zout in een mengbakje voor je staafmixer. Pel het schilletje van de knoflook, snijd deze door de midden en verwijder de wortel. Pers de knoflook boven het mengbakje uit.

Meng alles goed met de staafmixer door elkaar. Begin nu rustig te mixen en voeg scheutje voor scheutje wat zonnebloemolie erdoorheen. Blijf dit herhalen totdat de mayonaise luchtig maar stevig is.

Avocado crème:

Haal de zadjes uit de rode peper en hak het rode pepertje fijn. Rasp de schil van de limoen. Pel de schil van de avocado en haal de pit eruit, omdat de avocado niet netjes hoeft te blijven kan je dit het beste doen door de avocado over de helft te snijden. Haal de pit eruit, door deze met de punt van een mesje eruit te lichten. Schep de beide helften leeg in je blender / bakje voor de staafmixer. Voeg de crème fraîche, het sap van ½ limoen en ½ gehakte rode peper toe. Mix alles goed door elkaar.

Mango coulis:

Pel de mango, snijd het vruchtvlees van de pit af en doe dit in je staafmixer bakje. Voeg de resterende fijngehakte halve rode peper toe. Hak de munt fijn en voeg deze ook toe. Mix alles tot een gladde saus.

Maak nu de borden op. Leg de tonijn plakjes netjes op het bord en doe er van alle sausjes een schepje bij. Snijd er nog een partje limoen bij ter garnering.



Kreeftensoep



80 minuten

Uitdagend

5 – 10 euro pp

Ingrediënten voor 2 liter soep:

- 2 kreeften (al gekookt)
- 1 courgette
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 150 ml witte wijn
- 1,2 liter visbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 150 ml kookroom
- 140 gr tomatenpuree
- 2 theelepels paprikapoeder
- Peper
- 1 bosui
- Pijnboompitjes
- 150 gr rivierkreeftjes

Zo maak je het:

Snijd de courgette in blokjes. Pel de ui en de knoflook. Snipper de ui. Verwijder de wortel van de knoflook. Pers de knoflook uit in de hete olie en voeg meteen de ui toe. Roer goed door en fruit de knoflook en de ui 2 minuten op hoog vuur. Voeg daarna de courgette toe. Bak alles met af en toe doorroeren gedurende 5 minuten.

Haal het vlees uit de kreeften. Jaja dit is een opgave. Draai de kop van de kreeft en leg deze apart. Leg de rest met het pantser naar beneden en snijd de buik open. Nu kan je het vlees uit het pantser halen met een vork. Leg dit apart.

Draai nu de grote scharen van de kop. Snijd de puntjes van de scharen en hak het pantser met de achterkant van een groot mes voorzichtig open. Je kan nu met een vork het vlees uit de scharen halen.

Leg al het vlees apart in een bakje en zet het in de koelkast.

Doe alle stukken pantser (inclusief de koppen) in de pan met het courgette-uien mengsel. Doe hier wat peper bij. Verwarm de pan en laat het even 5 minuten stoven. Blus nu af met de witte wijn. Laat de witte wijn een beetje inkoken en voeg de tomatenpuree en het paprikapoeder toe. Voeg nu ook de bouillon toe. Breng de soep aan de kook en laat deze 1 uur op middelhoog vuur koken.



Snijd het kreeftenvlees in hapklare stukjes. Haal na een uur de soep van het vuur en zeef de soep. Zet de soep terug op het vuur, voeg het kreeftenvlees, de rivierkreeftjes en de kookroom toe, roer door en proef de soep. Voeg indien nodig nog wat zout en peper toe. Verwarm de soep nog even flink door.

Hak de bosui in smalle ringetjes.

Schep de soep in de serveerkommen en strooi er wat pijnboompitjes en wat bosuitjes door.



XXXL garnalen in kruidenolie



30 minuten

Makkelijk

5 - 10 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 XXL garnalen
- Verse peterselie
- Verse tijm
- Verse salie
- Verse oregano
- 2 tenen knoflook
- Olijfolie
- Peper en zout

Zo maak je het:

Verwarm je oven voor op 200 graden.

Giet wat olijfolie in een bakje. Pel de knoflook en snijd de knoflookteentjes over de helft, haal de wortel eruit en pers de helft van het knoflookteentje uit in de olijfolie, meng het goed door elkaar. Zet dit even opzij zodat de knoflook in de olie kan trekken.

Verwijder de steeltjes van de kruiden en hak daarna alle kruiden fijn.

Haal de koppen van de garnalen. Snijd het karkas van de garnalen op de buik open zodat je de garnaal kunt openvouwen en op zijn rug in een ingevette (met olie) ovenschaal kan leggen.

Schep nu wat van de olijfolie met knoflook over de garnalen, verdeel dit goed en evenredig. Strooi er wat zout en peper overheen en strooi er daarna (BEN NIET ZUINIG) lekker veel kruiden overheen. Maak af met nog een schepje olijf-knoflookolie.

Zet de garnalen 15 minuten in de oven op 200 graden. Je zult zien dat de garnalen roze kleuren. Dit is een teken dat ze gaar zijn.



Venkelrisotto



30 minuten

Bewerkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 300 gr risottorijst
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 150 ml witte wijn
- 900 ml kippenbouillon
- 2 venkelstronken
- peper

Zo maak je het:

Zet om te beginnen 900 ml kippenbouillon klaar en een redelijk grote kookpan met een dikke bodem op je fornuis. Snipper nu je uitje klein en giet en flinke scheut olijfolie in je pan. Weeg alvast de risotto af op de juiste hoeveelheid.

Snijd de venkel over de helft. Verwijder de wortel en snijd de venkel in hele dunne schijfjes.

Zet je pan met olijfolie op het vuur en zodra de olijfolie heet is, voeg je het uitje toe. Pel de knoflook en snijd deze over de helft, haal de wortel eruit en pers de helft van het knoflookteentje uit in de pan. Fruit het uitje 2 minuten in de olijfolie, voeg daarna de venkel toe en bak de venkel 5 minuten mee. Roer goed. Voeg na 5 minuten de rijst toe. Roer de rijst goed door zodat alle rijstkorrels glanzen van de olie.

Laat ze even een minuutje de olie opnemen. Giet er daarna de witte wijn bij. Als het goed is, is je pan zo heet dat de witte wijn meteen kookt. Blijf de hele tijd goed roeren. Als alle wijn verdampt en opgenomen is door de rijst begin je langzaam vast wat bouillon toe te voegen. Doe dit in verschillende fases, niet alles tegelijk maar ook niet te weinig zodat je elke minuut moet bijvullen. Ik denk dat ongeveer 100-200 ml per keer wel een mooie hoeveelheid is. Blijf de rijst goed doorroeren zodat het niet aanbakt.

Intussen kun je alvast wat limoenschil raspen (deze voegen we later pas toe). Pers daarna de limoen uit.

De risotto moet koken tot al het water opgenomen is. Zodra je het laatste beetje bouillon toegevoegd hebt kan je ook en scheutje limoensap toevoegen.

De risotto is klaar als het vocht zo opgenomen is dat er een smeelige rijstsubstantie ontstaan is zonder een harde kern. Natuurlijk merk je dit meteen als je proeft en er geen harde stukjes meer in de rijst zitten, maar je kan het ook zien aan de kleur van de rijst, de rijst is heel wit en wordt steeds een beetje zachter van kleur. Zodra alle echt witte stukjes weg zijn, is de rijst goed.



Als al je bouillon op is, maar je toch het gevoel hebt dat je risotto nog niet goed is, kun je gewoon nog wat extra water toevoegen. Ben hiermee wel voorzichtig en zorg dat je niet meteen teveel extra water toevoegt. Het is een beetje zonde als de rijst zo nat is dat hij helemaal wegdrijft. Hij moet wel plakkerig blijven.

Zodra je denkt dat de rijst goed is, voeg je wat peper toe voor de bite en de limoenrasp. Roer alles goed door elkaar en serveren maar!



Gefrituurde aubergine-kruidenkaas hapjes



30 minuten

Bewerkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 aubergine
- 250 gr ricotta
- Verse peterselie
- Verse tijm
- Verse basilicum
- Verse salie
- ½ rode peper
- Peper en zout
- 4 eetlepels bloem
- 2 eieren
- 4 eetlepels paneermeel
- 1 limoen

Zo maak je het:

Snijd de aubergine (met een mandoline gaat dit heel gemakkelijk) in dunne ronde plakjes.

Verwijder de steeltjes van de kruiden en hak daarna alle kruiden fijn. Doe de kruiden bij de ricotta in een mengbakje. Snijd de rode peper over de helft en haal de zaadjes eruit. Hak nu de rode peper fijn. Voeg de fijngehakte peper toe aan de ricotta. Rasp de schil van de limoen en pers het limoensap uit. Voeg het sap van de limoen toe aan de ricotta. Voeg ook nog wat zout en peper toe. Meng alles goed door elkaar.

Leg de aubergine rondjes plat op een plank en vorm paartjes van twee. Smeer van elk paartje een van de twee rondjes in met de kruidenkaas en leg de tweede erboven op. Doe dit totdat alle kaas en paartjes op zijn.

Zet drie wat diepere borden klaar.

Bord 1: doe hier de eetlepels bloem in en verdeel het goed over de bodem

Bord 2: breek de eieren boven dit bord en klop de eieren met een vork los.

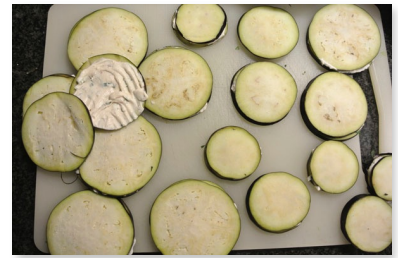
Bord 3: doe hierin het paneermeel, voeg wat zout en peper en de limoenrasp toe. Roer het goed door elkaar.

Haal nu de rondjes aubergine eerst door de bloem, daarna door de eieren en tenslotte door het paneermeel. Herhaal dit voor alle rondjes.

Zet nu ofwel je frituurpan aan (liefste met olijfolie) of gebruik als je geen frituurpan hebt een wok met olijfolie. Laat de olie heet worden en dan bedoel ik echt heet!



Frituur de schijfjes aubergine een paar minuutjes (totdat de buitenkant bruin kleurt) in de olie. Je kunt de rondjes nu meteen serveren. Je kunt ze ook even apart houden terwijl je de rest van de maaltijd klaarmaakt en ze nog 1 minuutje terug in de olie doen net voordat het eten klaar is.



Karamelpudding



Ingrediënten voor 4 personen:

- 150 gr suiker
- 160 ml slagroom
- 320 ml magere melk
- 5 eieren
- 2 zakjes vanillesuiker
- Klein beetje zout

Zo maak je het:

De bereidingstijd van dit gerecht is niet zo heel lang, maar de pudding moet wel nog een paar uur in de koelkast. Houd hier rekening mee.

Begin met het klaarzetten van een aantal ingrediënten. Doe de slagroom en de melk in een maatbeker. Splits de eieren. Houd zowel het eiwit als het eigeel apart. Verhit de oven voor op 250 graden.

Doe de helft van de suiker in een steelpannetje, doe hierbij een klein beetje water. Zet de pan op het vuur en laat langzaam het water verdampen en de suiker karamelliseren. Zolang er nog water in de pan zit mag je een beetje roeren, daarna niet meer. Zeker niet als je ziet dat de suiker aan het karamelliseren is. Je mag je dan wel een beetje optillen en ronddraaien.

Als de suiker goed donker geworden is, voeg je (heel rustig) de slagroom en de magere melk toe. In het begin zal de suiker heel erg hoog opborrelen. Roer rustig door de pan terwijl je de melk en slagroom toevoegt. Je zal merken dat er klontjes ontstaan. Verhit het mengsel terwijl je een beetje blijft roeren. Langzaam zullen de klontjes weer oplossen in de karamel. Breng de karamel aan de kook

Klop het eigeel los, voeg de vanillesuiker, het zout en het restant van de gewone suiker bij het eigeel in een grote mengkom. Klop het goed door elkaar. Giet nu langzaam (begin met een klein beetje) het karamelmengsel door het eiermengsel en roer alles goed door elkaar.

Om te voorkomen dat er klontjes meegebakken worden, giet je de karamel door een vergiet. Hierna verdeel je het mengsel over 4 kleine ovenbakjes.

Zet de bakjes in een grote schaal en giet hier wat water in (in de schaal niet in de bakjes) totdat er een laagje in zit dat net onder de rand van de schaaljes komt.

Haal met een lepel de schuimbelletjes die zijn ontstaan van de karamel. Deze zullen in de oven verbranden en dat is zonde van het mooie puddinkje. Bak de karamel 45 minuten in de oven.



Laat de karamel daarna goed afkoelen en opstijven. Zet ze minstens 3 uur in de oven. Dit kan ook langer zijn. Je kan dit dessert ook heel goed een dag van te voren klaarmaken.

Zelf heb ik voor dit toetje het eiwit gebruikt om schuimpjes met speculaaskruiden van te maken om het puddinkje mee aan te kleden, maar je kan natuurlijk van alles gebruiken als extra aankleding. Een beetje fruit is ook altijd lekker. Vandaar de nectarine.

