

# *Tempting Flavours of Christmas*

*~ Ocean Edition 2017 ~*



## Amuse

Tartaar van tonijn

\*\*\*

## Voorgerecht

Zalmtrio

\*\*\*

## Tussengerecht

Komkommer / Avocadosoep (koud)

\*\*\*

## Hoofdgerecht

Zalm met cranberry - sinaasappel spread

Risotto met citroen en truffelolie

Salade met peer, framboos en geitenkaas

\*\*\*

## Dessert

Gegrilde banaan met karamelsaus



## Tartaar van tonijn



15 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 150 gr tonijn
- 1 avocado
- peper en zout
- 1 ei
- 1 theelepel mosterd
- 1 limoen
- 50 – 100 ml zonnebloemolie

### Zo maak je het:

Snijd de tonijn in hele fijne stukjes. Doe deze in een kom en strooi er wat zout en peper over. Roer goed door. Snijd de avocado ook in hele kleine stukjes en voeg deze toe aan de tonijn.

Doe de eieren, het uitgeperste limoensap, de mosterd, peper en zout in een mengbakje voor je staafmixer.

Meng alles goed met de staafmixer door elkaar. Begin nu rustig te mixen en voeg scheutje voor scheutje wat zonnebloem olie erdoorheen. Blijf dit herhalen totdat de mayonaise luchtig maar stevig is. De citroen mag voor dit gerechtje wel overheersen, dus als die niet nadrukkelijk genoeg is, mag je deze zeker wat meer toevoegen.

Leg een beetje tonijn en avocado op een amuselepel. Maak af met een flinke druppel limoen-mayonaise.



## Zalmtrio - Empanada's met gerookte zalm



Ingrediënten voor 8 empanadas:

- 4 bladerdeegplakjes
- 100 gr gerookte zalm
- peper
- ½ rode ui
- 1 citroen
- ¼ rode peper
- verse peterselie
- eigeel van 1 ei

### Zo maak je het:

Verwarm je oven voor op 180 graden.

Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Leg ze zodra ze ontdooit zijn met de droge kant op een plank. Haal het beschermfolie van de plakkende kant.

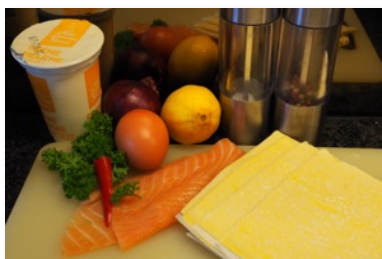
Snijd de zalm fijn. Hak de peterselie, de rode peper en de rode ui ook erg fijn. Rasp de schil van de citroen en hak deze ook fijn. Zet een bakpan op het vuur. Doe hier een scheutje olijfolie in. Zodra de olie heet is voeg je de ui toe. Laat de ui 2 minuten fruiten en voeg daarna de zalm, citroenrasp en peterselie toe. Voeg eventueel naar smaak peper toe. Bak het geheel voor 5 minuten. Haal nu de pan van het vuur.

Kneed van de ontdooide plakjes bladerdeeg een geheel en rol dit uit tot een dunne lap. Gebruik een bakje of een mok om mooie rondjes uit te snijden.

Leg twee theelepels van de zalmvulling in het midden van het bladerdeeg. De vulling leg je in de onderste helft van het rondje leggen. Je vouwt de lege helft over de gevulde helft.

Vouw nu het bladerdeegje dicht. Duw de randjes een beetje extra dicht met de tanden van een vork. Nu krijg je er nog een mooi patroontje in ook.

Split het eigeel van het eiwit en smeer de bovenkant van het envelopje in met eigeel. Leg nu de empanadillas 12 minuten in de oven.



## Zalmtrio - Bonbon van zalm met guacamole



Ingrediënten voor 4 personen:

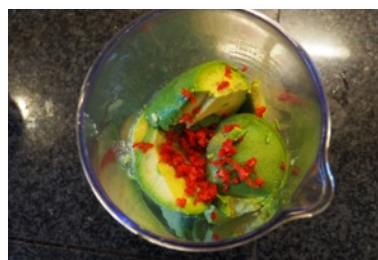
- 4 rechte plakjes gerookte zalm
- 1 avocado
- ½ rode peper
- 1 citroen
- zout en peper

### Zo maak je het:

Snijd de avocado in de lengte over de helft. Haal de pit eruit en schep beide helften leeg. Ik gebruik altijd de staafmixer om de avocado te pureren maar je kan dit ook met een vork met de hand doen. Doe het vruchtvlees in een schaal om te pureren. Pers de citroen uit en giet het sap bij de avocado. Hak de rode peper fijn en voeg deze toe. Pureer alles met de staafmixer (of met een vork).

Leg de plakjes zalm op een velletje folie of keukenplastic. Leg ze zo neer dat ze elkaar net overlappen. Gebruik een lepel om een lijntje avocadopuree over de zalm te trekken. Leg deze lijn op ongeveer 3/4de van de lapjes. Rol nu vanaf de korte kant de zalm naar binnen zodat je een lange zalmrol krijgt. Leg deze ongeveer 2 uur in de koelkast om een beetje op te stijven. Bewaar de resterende avocadopuree ter garnering.

Haal de zalmrol en de avocadopuree net voor het serveren uit de koelkast. Maak met een klein lepeltje avocado een veeg op het serveerbord. Snijd de zalmrol in mooie kleine bonbonnetjes en leg deze schuin over de veeg.



## Zalmtrio - Salade van garnalen en zalm



15 minuten

Makkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 100 gr roze garnalen
- 100 gr gerookte zalm
- boter sla
- griekse yoghurt
- verse dille
- 1 citroen
- peper en zout
- ½ rode ui

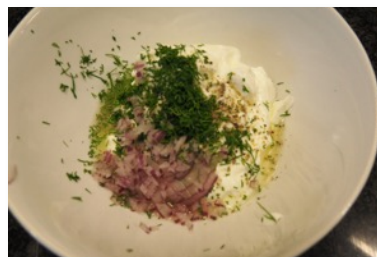
### Zo maak je het:

Zet een mengkom klaar. Doe hierin 2 eetlepels Griekse yoghurt. Pers de citroen uit. Pel de ui en snipper deze. Voeg het citroensap en de ui toe aan de yoghurt. Hak de dille fijn en voeg deze ook toe. Voeg naar smaak wat zout en peper toe. Roer alles goed door.

Voeg nu de garnalen toe aan de yoghurt dip en roer nogmaals.

Snijd de zalm in kleine stukjes.

Zet nu de serveerglaasjes klaar. Doe hierin eerst een laagje sla. Schep hier een lepel van de garnalendip op. Leg er nu wat plakjes gerookte zalm op en garneer met wat verse dille.



## Komkommer / Avocado soep met garnaaltjes (koud)



### Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 komkommers
- 2 avocado's
- 1 groene paprika
- ½ groene chilipeper
- 3 lente uitjes
- sap van 1 citroen
- 150 gr kleine garnaaltjes
- olijfolie
- een handjevol pijnboompitten
- peper en zout

### Zo maak je het:

Deze soep wordt koud gegeten en daarom is het dus slim om hem ruim van te voren klaar te maken zodat hij nog goed kan afkoelen. De makkelijkste manier om de soep te maken is in een blender of een keukenmachine. Was alle groenten goed. Snijd daarna de komkommer in grote stukken en doe deze in de keukenmachine of blender. Snijd de paprika, haal de zaadjes eruit en snijd daarna grote stukken die je bij de komkommer in de blender stopt. Snijd de chilipeper over de lengte en haal ook hier de zaadjes uit. Snijd de chilipeper kleiner en doe deze ook bij de komkommer. Snijd de avocado's over de helft en haal het vruchtvlees eruit, doe dit ook bij de komkommer. Pers de citroen uit en voeg het sap toe aan de inhoud van de blender.

Snijd twee van de lente uitjes kleiner en voeg deze toe aan de komkommer. Voeg wat zout en peper toe en begin met het mixen / blenden van de soep. Dit gaat wel even duren. Na een paar minuten voeg je wat olijfolie toe.

Laat de soep blenden totdat een zachte, zalvige soep ontstaat, voeg indien nodig meer olijfolie toe. In principe kan de soep zacht genoeg worden zonder dat hij gezeefd hoeft te worden.

Proef de soep om te checken of de smaak sterk genoeg is. Voeg indien nodig wat extra zout en peper toe.

Zet de soep in de koelkast om verder af te koelen.

Voordat je de soep serveert, snijd je de laatste lente ui in kleine rondjes. Rooster de pijnboompitjes kort in een pan.

Doe de soep in kleine serveerglaasjes en garneer deze met de ui, garnaaltjes en pijnboompitjes.



## Zalm met cranberry - sinaasappel spread



Ingrediënten voor 4 personen:

- 250 gr cranberries
- zalmoot van 600 gr
- 1 sinaasappel
- paneermeel / broodkruim (2 boterhammen)
- verse peterselie
- peper en zout

### Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Doe de cranberries met een beetje water in een pannetje. Zet deze op het vuur en laat deze heet worden. Laat ze 5 minuten koken en haal ze dan van het vuur. Rasp intussen de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel uit. Hak de peterselie fijn en rooster de boterhammen voor het broodkruim. Je kan ook kant en klaar paneermeel gebruiken.

Strooi wat zout en peper over beide kanten van de zalm. Leg de zalm in een ingevette ovenschaal.

Doe de cranberries in een mengkom waarin je ze kan pureren, voeg hieraan de sinaasappelschil, het sinaasappelsap, de peterselie en het broodkruim toe. Houd een klein beetje sinaasappelschil en peterselie apart voor de garnering. Pureer alles door elkaar. Proef goed, de puree zal een klein beetje zuur zijn, je kan wat suiker toevoegen voor de balans. Voeg ook wat zout en peper toe. Pureer nogmaals.

Smeer nu de bovenkant zalm in met de cranberry puree. Zet de zalm 20 minuten in de oven. Snijd de zalm in 4 gelijke moten en garneer elke moot met een beetje sinaasappelschil en peterselie.



## Risotto met citroen en truffelolie



30 minuten

Gemiddeld

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 300 gr risottorijst
- 1 ui
- 1 citroen
- 150 ml witte wijn
- 900 ml kippenbouillon
- 1 scheutje witte truffelolie

### 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. Zet je pan met olijfolie op het vuur en zodra de olijfolie heet is, voeg je het uitje toe. Fruit het uitje 2 minuten in de olijfolie, voeg daarna meteen 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 of opgenomen is door de rijst begin je langzaam 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 kan je vast wat citroenschil raspen, om er als laatste bij te voegen. Pers daarna de citroen uit.

De risotto moet koken totdat al het water opgenomen is. Zodra je het laatste beetje bouillon toegevoegd hebt kan je ook een scheutje citroensap toevoegen. Ik denk dat het sap van een halve citroen wel voldoende is voor de smaak. Voeg ook de citroenrasp toe. En roer alles nogmaals goed door elkaar.

De risotto is klaar wanneer het vocht zo opgenomen is dat er een smeuge rijstsubstantie ontstaan is zonder de 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, kan 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 een heel klein scheutje truffelolie toe. Roer alles goed doorelkaar en serveren maar!





## Salade met peer, framboos en geitenkaas



15 minuten

Makkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 200 gr gemengde salade
- 50 gr frambozen
- 1 peer
- 50 gr zachte geitenkaas
- balsamico
- olijfolie

### Zo maak je het:

Doe de salade in een grote schaal. Schil de peer, snijd deze over de lengte in dunne plakken en leg deze over de salade. Snijd de frambozen in kwarten en strooi deze over de peer.

Snijd de geitenkaas in dunne plakjes en leg deze over de salade.

Sprenkel wat balsamico, olijfolie en naar smaak peper en zout over de salade.



## Gegrilde banaan met karamelsaus



20 minuten

Bewerkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 2 personen:

- 2 bananen
- honing
- 200 gr basterdsuiker
- 125 ml slagroom
- vanille-ijs
- verse munt

### Zo maak je het:

Vet de ovenschaal in met wat boter. Snijd de bananen een keer over de helft en snijd daarna beide helften in de lengte nogmaals over de helft.

Leg de bananen in de ovenschaal, sprenkel hier een klein beetje honing overheen.

Zet de bananen ongeveer 15 minuten in de grill.

Zet nu een klein sauspannetje met een dikke bodem op het vuur. Doe hierin de suiker. Nu moet je heel veel geduld hebben 😊. Ik kan je zeggen, niet mijn sterkste kant maar voor dit recept wel heel erg belangrijk. Zet het vuur ongeveer middelhoog. Laat de suiker karamelliseren zonder te roeren. Je zal zien dat de suiker smelt en kleurt. Blijf van de pan af totdat alle suiker gesmolten is. Haal het pannetje van het vuur. Verwarm in een ander pannetje de slagroom. Zodra deze warm is haal je dit pannetje ook van het vuur en zet je de suiker terug. Giet heel voorzichtig de warme slagroom bij de suiker. Begin nu goed met roeren. De suiker zal sissen en klonten vormen. Blijf dus langzaam de warme slagroom toevoegen en goed roeren. Verwarm de karamel door en door. Als het goed is kan je alle klontjes eruit roeren. Mocht dit niet lukken, geen probleem, dan gebruik je een zeef om de klontjes eruit te zeven.

Haal de bananen uit de grill zodra ze zacht en warm zijn. Leg ze op een bordje, leg hier ook een bolletje ijs bij. Sprenkel er de warme karamelsaus overheen en maak het geheel af met een blaadje munt.

Snel serveren anders smelt het ijs!

