

Tempting Flavours of Christmas

~ Ocean Edition 2020 ~



Amuse

Rivierkreeftjes met zoet-zure
Komkommer

Voorgerecht

Tongrolletjes met
Tomatenvinaigrette

Hoofdgerecht

Langoustine met Kreeftenjus
Zachte Aardappelpuree
Geblancheerde Groene
Asperges

Dessert

Mokka-Tiramisu



Rivierkreeftjes met zoet-zure Komkommer



Ingrediënten voor 2 pers:

- 1/4 komkommer
- 1/2 rode ui
- 100 gr rivierkreeftjes
- 1/2 limoen
- dille
- 2 el mascarpone
- peterselie
- peper
- olijfolie
- 2 el rode wijnazijn

Zo maak je het:

Pel en snipper de ui. Zet een kleine bakpan op het vuur en smelt hierin wat boter. Voeg zodra de boter gesmolten is de gesnipperde ui toe en fruit deze voor 1 minuut. Voeg nu de rivierkreeftjes en wat peterselie toe. Bak voor 5 minuten en laat daarna afkoelen.

Was en schil de komkommer. Verwijder de zaadlijsten van de komkommer. Snijd de komkommer in hele kleine blokjes en maak aan met wat olijfolie en rode wijnazijn.

Doe de mascarpone met flink wat dille, peper en het sap van 1/2 limoen in een kommetje en roer goed.

Leg een schepje van de komkommer onder in je serveerschaaltje. Doe hierop een flinke schep van de afgekoelde kreeftjes en maak af met een toefje mascarpone en een peterselieblaadje.



Tongrolletjes met Tomatenvinaigrette



Ingrediënten voor 2 pers:

- 1 slibtong per persoon
- 2 tomaten
- ½ rode ui
- 1 limoen
- peper en zout
- 500 ml witte wijn
- verse peterselie
- olijfolie
- rode wijnazijn

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Fileer de vissen (of koop ze gefileerd) en leg de filets per kwart apart. Strooi wat zout en peper over de vissen. Je gebruikt 1 halve vis, dus 2 filetjes per rolletje. Leg elke keer de dikke, stevige kant van het fileetje op de minder stevige kant van het andere fileetje. Rol de visjes stevig op en steek er een kleine houten prikker in om de rolletjes goed op hun plek te houden. Zet de rolletjes in een ondiepe ovenschaal en giet de witte wijn in het schaalje. Dek het ovenschaaltje af met wat aluminiumfolie en zet de rolletjes ongeveer 20 minuten in de hete oven.

Nu kun je de vinaigrette klaarmaken. Kook wat water om de tomaten te ontvellen. Verwijder de vellen en de zaadlijsten van de tomaten en hak het vruchtvlees in kleine blokjes. Doe deze in een schaalje met wat peper en zout, een flinke scheut olijfolie en wat rode wijnazijn. Rasp de schil van de limoen en hak deze fijn. Voeg toe aan het tomatenmengsel. Pel en snipper de ui en voeg deze ook toe.

Zet een kleine sauspan op het vuur en verwarm de tomaten vinaigrette in de pan. Hak ondertussen de peterselie fijn. Serveer de warme tongrolletjes met de warme vinaigrette. Verwijder de houten prikker en strooi er nog wat fijngehakte peterselie over.



Langoustine met Kreeftenjus



Ingrediënten voor 2 pers:

- 1 à 2 langoustines per persoon
- 3 grote garnalen per persoon
- verse rozemarijn
- verse dragon
- verse peterselle
- verse tijm
- 1 knoflookteen
- 1 limoen
- chiliflakes
- 250 ml kreeftenbouillon
- 100 ml kookroom
- 1 tl maizena
- peper en zout
- olijfolie

Zo maak je het:

Maak de kruidensaus ruim van tevoren zodat de kruiden goed in de olie kunnen trekken. Hak de kruiden (behalve de rozemarijn) fijn en doe deze bij een flinke hoeveelheid olie in een schaal. Pel de knoflook, snijd deze over de helft en verwijder de wortel. Pers de knoflook bij de olie uit. Pers ½ limoen uit bij de olie en roer alles goed door elkaar. Doe er nu wat chiliflakes bij. Laat minimaal 1 uur staan.

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Zet nu een klein sauspannetje met de kreeftenbouillon op het vuur. Laat nog even inkoken zolang als je met de schaaldieren bezig bent.

Leg de langoustines op hun rug en snijd met een scherp mes het harnas (de "schaal") op de buik door. Herhaal dit bij alle langoustines. Pel de garnalen (indien ze niet gepeld zijn). Leg de langoustines in een ingevette ovenschaal op hun rug. Vul de buik met wat van het kruidenmengsel. Leg de garnalen in de schaal erbij en verdeel de rest van het kruidenmengsel over de garnalen. Strooi wat peper en zout over de gehele schaal en leg de verse rozemarijn over de langoustines. Zet de ovenschaal 10 minuten in de oven.

Voeg nu de kookroom toe aan de kreeftenbouillon en breng weer aan de kook. Proef even of het nodig is om nog wat peper en zout toe te voegen. Als dit niet nodig is kan je de saus een beetje binden met een theelepeltje maizena opgelost in water. Blijf wel goed roeren zodat de saus niet aanbakt.

Dit gerechtje is heerlijk met kort geblancheerde groene asperges en een zachte puree. Voor de asperges snijd je de achterkant van de asperges en kook ze 5 minuten in ruim water. De puree maak je door grote aardappels te koken, stamp deze fijn en meng met wat melk, 2 eetlepels crème fraîche en wat peper en zout.





Mokka-Tiramisu



Ingrediënten voor 2 pers:

- 120 ml mascarpone
- 3 eieren
- 2 kopjes espresso
- 50 ml amaretto
- 30 gr bruine basterd suiker
- 3 lange vingers per portie
- mokkaschuim koekjes
- amaretti koekjes

Zo maak je het:

Meng 1 espresso met de amaretto en leg hier kort de lange vingers in. Leg deze daarna in de individuele schaalpjes.

Splits de eieren. Meng de eierdooiers met de bruine suiker, meng hier 1 kopje espresso en de mascarpone doorheen. Roer goed zodat er geen klontjes meer zijn.

Klopt de eiwitten stijf en roer deze voorzichtig door het mascarpone mengsel. Giet het mengsel over de lange vingers en zet het geheel minimaal 3 uur in de koelkast om op te stijven.

Verkruimel je mokkaschuimkoekjes net voor het serveren over het toetje en serveer met een amaretti koekje.

