

Toast Kanibaal

Ingrediënten (4 pers)

- 400 g mager rundsvlees (bavette / gepelde biefstuk)
- olijfolie
- 1 kleine sjalot
- 1 eetlepel kappertjes
- 6 kleine zure augurken
- tuinkers
- 1/2 zuurdesembrood (niet gesneden)

Voor de saus

- 1 eierdooier
- 1 eetlepel scherpe mosterd
- azijn
- worchestershiresaus
- tabasco
- 4 zout ansjovisfilet (op olie)
- 150 ml neutrale olie (arachide-/druivenpit)
- 100 ml yoghurt natuur
- peper (van de molen) & zout



Bereiding

- snij het rundsvlees in zeer dunne plakjes, daarna in reepjes en snij de reepjes in heel kleine stukjes tot je bijna american overhoudt.
- Roer er wat zout, versgemalen peper en een likje olijfolie door het vlees en zet koel
- spoel de werkplank schoon na het versnijden van het rauwe vlees
- doe, voor de saus, de eierdooier in een hoge maatbeker. Voeg mosterd; een klein beetje azijn en een scheutje lauw water toe
- Geef de saus extra smaak met enkele druppels worchestershiresaus, tabasco en enkel ansjovisjes
- zet de staafmixer in de pot, giet de olie in een fijn straaltje erbij en mix tot een gladde saus
- lepel er de yoghurt bij en mix nog eens kort
- Proef en breng op smaak met pezo / tabasco en zet de saus koel
- Pel de sjalot en snipper die zo fijn mogelijk. Hak ook de kappertjes en de augurken fijn.
- Spoel de tuinkers en laat die uitlekken
- Snij het zuurdesembrood in dikke boterhammen (1 cm dik).L Halveer ze en toast ze in de broodrooster of onder de ovengrill.
- Schik op elke toast een flinke laag gehakt rundsvlees.
- Strooi er een beetje sjalot, augurken en kappertjes over.
- Werk af met enkel toefjes tuinkers en lepel er wat saus over

Savoirolletjes met bospaddestoelen en abdijskaas

Ingrediënten (4 pers)

- 800 g aardappelen (kruimige)
- snuifje natriumbicarbonaat (bakpoeder)
- 1 savooikool
- 300g gemengde bospaddestoelen
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- boter
- 250g Belgische abdijskaas in blok
- peper van de molen & zout



Bereiding

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met een snuifje zout
- Breng een 2^{de} pot aan de kook . Voeg wat zout en een snuifje bicarbonaat toe, zodat de kool frisgroen blijft
- Verwijder de buitenste bladeren van de savooi en pluk 12 van de mooiste lichtgroene bladeren los. Kook ze in 3 tot 7' beetgaar tot ze glazig zien
- Giet af en kort in koud water en laat uitlekken op een keukenhanddoek
- Maak de paddestoelen voorzichtig schoon en snij de grootste in grove stukken; was ze vooral niet
- Pel de knoflook en de sjalot. Plet de knoflook tot pulp en snipper de sjalot fijn
- Smelt een klontje boter in een ruime braadpan op een matig vuur en bak de bospaddestoelen in de bruisende boter; Strooi er de knoflook en de sjalot bij en kruid met versgemalen peper en zout en stoof ze in enkele minuten klaar. Haal de pan, van het vuur.
- Giet de aardappelen af en stamp ze tot puree. Meng er de gebakken paddestoelen onder; houdt 2 eetlepels van de mooiste paddestoelen apart voor de afwerking
- Snij de abdijskaas in blokjes en roer ze door de hete puree; ze hoeven niet helemaal weg te smelten.
- Proef en kruid eventueel bij.
- Leg de koolbladeren open (snij eventueel het dikste, onderste stuk van de bladnerf weg), en schep op elk blad een portie puree. Rol op en vouw toe.
- Verwarm de oven op 180°C
- Verhit een klontje boter in een braadpan en leg de koolrolletjes, met de 'naad' naar onderen, in de bruisende boter. Draai ze na 1' om en kleur de andere kant.
- Doe de rolletjes in een ovenschaal en laat ze 10 tot 15' doorwarmen in de hete oven.
- Strooi er net voor het serveren nog wat gebakken bospaddestoelen over.

Bonbon van knolselder, notenkaas en heilbot met salade

Ingrediënten (4pers)

- 1 knolselder
- zout
- 8 plakken gerookte heilbot
- 200g notenkaas
- 1 scheutje room
- 1/3 citroen
- sederijzout
- cayennepeper
- nootmuskaat
- 1 bosje peterselie
- 1 bosje bieslook
- handvol kervel
- 1 el honing
- 1 el mosterd
- 2 el olijfolie
- 1 scheutje appelazijn
- 1 el notenolie
- 4 lente-uien
- 1 appel (granny smith)
- handvol walnoten
- pepers
- 1 bakje waterkers
- 1 bakje tuinkers



Bereiding

- Schil de knolselder. Snij 1/3 in blokjes. Rasp 1/3 in julienne met de mandoline
- Breng water aan de kook met een snuifje zout. Kook de knolselderblokjes gaar
- Vet de ramequins in met olie. Leg in elk schaalje een huishoudfolie
- Leg 2 plakken gerookte heilbot in een schaalje. Laat de vis een beetje over de rand hangen
- Kook de in julienne gesneden knolselder in hetzelfde water. Giet af en spoel ze met koud water en laat afkoelen
- Snipper de peterselie, de kervel en de bieslook fijn. Roer de kruiden door het kaas-knoflookmengsel
- Schep de vulling op de heilbot. Vouw er de vis over. Draai de bonbons goed dicht met de huishoudfolie. Draai ze om zodat de naad naar beneden ligt.
- Laat de bonbons opstijven in de koelkast
- meng de honing, mosterd, azijn, olijfolie tot vinaigrette
- Snipper de lente-uien en snij de Granny Smith in lucifers. Hak we walnoten fijn.
- Meng de julienne van de knolselder met de lente-uien, de appel en de walnoten . Kruid de salade met pezo. Schep er een deel van de honingvinaigrette door.
- Haal de bonbons uit de huishoudfolie. Serveer de salade met de bonbons. Druppel er nog wat vinaigrette rond.

Citroenmousse met citrusfruit en kokoscrumble

Ingrediënten (4 pers)

Voor de citroenmousse

- 2 citroenen
- 250g platte kaas
- 2 dl room
- 1ei
- 1extra eigeel
- 3 blaadjes gelatine (3,5 g/blad)
- 75g bloedsuiker
- 50g boter

Voor het citruuslaatje

- 2 sinaasappelen
- 1 roze/ rode pompelmoes

Voor de kokoscrumble

- 80 g bloem
- 80g kristalsuiker
- 80g geraspte kokos
- 80g boter

Om af te werken

- takjes citroenmelisse



Extra materiaal

keukenweegschaal, fruitpers, vel bakpapier of bakmatje, 4 hoge glazen om in te serveren

Citroenmousse

- Week de blaadjes gelatine in een beker met koud water
- Pers de citroenen en giet de sap in een kleine pan
- Doe de boter bij het sap en breng alles aan de kook op een matig vuur
- Giet de poedersuiker erbij. Roer grondig
- Breek het ei en voeg het extra eigeel eraan toe. Kluts de eieren en giet ze in de pan met citroensap. Blijf kloppen met de garde tot de inhoud van de pan bindt tot een gladde saus. Neem de pan van het vuur.
- Knijp de geweekte gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme citroencrème
- Roer de platte kaas door de citroensaus
- Giet de (volle) room in een kom en klop hem op tot lichte slagroom tot de dikte van yoghurt.
- Schep de citroenmousse over in de hoge glazen. Vul maximaal een half glas met de mousse. Laat de glazen een paar uur opstijven in de koelkast.

Kokoscrumble

- Verwarm de oven tot 175°C.
- Meng de bloem, suiker, geraspte kokos en stukjes (malse) boter in een mengschaal tot een brokkelig deeg
- Leg een vel bakpapier op de ovenschaal. Strooi er de crumbledeeg op een verdeel het evenredig over de plaat. Behoud gerust grotere en kleinere stukjes deeg
- Bak gedurende 20'

Citruslaatje

Snij het citrusfruit volgens de "a vijf" techniek. Doe dat als volgt: snij de boven- en onderkant van de vrucht. Zet ze rechtop en snij van boven naar beneden repen van de schil door je mes net achter de schil te zetten en de ronde vorm van de vrucht te volgen. Snij de laatste restjes van het witte vlies weg. De partjes van de vrucht kan je nu makkelijk loswrikken met je mes.

Verzamel de partjes sinaasappelen en pompelmoes in een schaal

Afwerking

Verdeel de partjes fruit boven op het laagje citroenmousse; Werk af met een laagje kokoscrumble en een blaadje citroenmelisse. Dien meteen op.