

Pikante garnalen met saffraan-mayonaise

Ingrediënten:

1 zak reuzengarnalen (diepvries, 500 g)
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 rode peper (zonder zaadjes), fijngehakt
4 eetlepels olijfolie
1/2 citroen, uitgeperst
1 enveloppe saffraan
1 eetlepel droge sherry
8 eetlepels mayonaise
cayennepeper

Materialen:

staafmixer of keukenmachine

Vorbereiden:

Garnalen langzaam ontdooien in koelkast of sneller, volgens aanwijzing op verpakking. In keukenmachine of in hoge kom met staafmixer 1 teentje knoflook, rode peper, olie en 3 el citroensap tot gladde marinade pureren. Garnalen pellen, aan rugzijde insnijden en zwart streepje verwijderen. Garnalen door marinade scheppen en smaken ca. 2 uur afgedekt in koelkast laten intrekken. In kom saffraandraadjes weken in sherry. Mayonaise en rest van knoflook erdoor roeren. Dipsaus op smaak brengen met paar druppels citroensap en cayennepeper.

Bereiden:

Garnalen uit marinade nemen en in droge koekenpan op matig vuur in 5-7 min. gaarbakken. Warm serveren met saffraanmayonaise.



Brucetta's met tapenade

Ingrediënten:

Afbakstokbrood
uitgeperste teentjes knoflook
olijfolie
Toscaanse tapenade (kant en klaar Jumbo of AH)

Bereiden:

Pers 3 teentjes knoflook uit en meng dit met 4 eetlepels olijfolie
Snijdt het stokbrood in plakken van plusminus 3cm, smeer plakken in met olijf-knoflook mengsel en laat deze 5 minuten in de oven staan op stand 180.
Smeer de Toscaanse tapenade op plakken stokbrood en serveer warm.



Gerookte zalm met dillemajonaise

Ingrediënten:

Gerookte zalm
verse dille
majonaise
eetlepel sherry
pijnboompitten

Voorbereiden:

Pijnboompitten kort roosteren in pas. Knip de dille heel fijn, meng een eetlepel dille met 3 eetlepels majonaise en 1 eetlepel Sherry.

Bereiden:

Rol de gerookte zalm op en schik op amuselepel, giet met theelepeltje wat dillemajonaise eroverheen en garneer met pijnboompitten.

Gegrilde tonijn in terriyakisaus

Ingrediënten:

Stukje verse tonijn
terriyakisaus
olijfolie
sesamzaadjes

Voorbereiden:

Laat het hele stukje tonijn in ruim terriyakisaus en 2 eetlepels olijfolie marinieren.

Bereiden:

Gril het stuk tonijn in de grillpan zodat de binnenkant van het stuk nog wel enigszins rauw is, snijd daarna het stuk in stukjes en garneer op amuselepel, garneer met sesamzaadjes.

Voor deze amuse kan ook kogelbiefstuk of ossehaas worden gebruikt. De griltijd is dan wel iets langer.



Citroenspoom

Ingrediënten:

3 citroenen, geperst
 100 ml cactus-citroensiroop (Lessini)
 1 cupje gepasteuriseerd eiwit (te koop bij o.a. Jumbo)
 200 ml mousserende witte wijn, gekoeld

Benodigheden:

diepvriesdoos (inhoud 750 ml)
 ijsbolletjestang

Voorbereiden:

Van citroensap 100 ml afmeten en mengen met cactus-citroensiroop. Mengsel overdoen in diepvriesdoos, onafgedekt in vriezer zetten en in circa 1 uur licht laten bevriezen. Eiwitten stijfkloppen. Citroenmengsel uit vriezer nemen en met vork loshalen. Eiwit met mespunt zout loskloppen en voorzichtig door citroenmengsel spatelen. Mengsel terug in vriezer zetten en elke 30 minuten met vork loshalen of omscheppen. Na 4-5 uur heeft sorbet de juiste structuur. U kunt ook de ijsmassa laten bevriezen en sorbet daarna in keukenmachine in 1 minuut fijnmaken.

Bereiden:

Sorbet 10 minuten voor gebruik uit vriezer nemen en in koelkast zetten. Bubbelswijn over 4 glazen verdelen. Met ijsbolletjestang ijsbolletjes over de mooie glazen verdelen.



AMUSES (LEPELHAPJES)

Als je ook warme hapjes wilt maken zorg dan dat het warme (ragout o.d.) in een plakje vlees op kamertemperatuur wordt gevouwen, die lepels worden nl. loeiheet als je er iets warm op doet. Schaf een doosje wegwerp-spuitzakken aan, ik vind het vullen van amuselepels, met een theelepel of zo,

altijd zo'n gekliederd worden. Zoek ergens een ovaal uitsteekvormpje iets kleiner dan de amuselepels of maak er 1 van een stukje blik.

Niet echt een recept maar:

blaadje rucola op de lepel, brokje Parmezaanse kaas en wat druppels truffelolie. Allerlei mousjes zoals van zalm, komkommer met zalmeitjes, kippenlevermousse. Je kunt van bijna elk hoofdgerecht een voorgerecht maken en van bijna elk voorgerecht een amuse.

Dit zijn makkelijk te maken hapjes maar je kunt natuurlijk ook uitpakken met hapjes als: gelei van runderbouillon met ossenstaartpluksel, sauternegelei met stukje gekonfijte ganzenlever, mosselgelei met een kammossel, daarvoor heb je het uitsteekvormpje nodig, verder blokjes zalm gekonfijt in kruidenolie, rauw gemarineerde makreel in Thaise dressing, bolletjes steak tartare met kwarteleitje etc.

WALNOOT-RICOTTACRÈME

50 gram walnoten, licht geroosterd en grof gehakt

135 gram ricotta

1 eetlepel honing of maplesiroop

2 eetlepels fijngesneden basilicum

peper en zout

halve walnoten, licht geroosterd

Meng alle ingrediënten en proef of er peper/zout bij moet, doe het mengsel

in een (wegwerp)spruitzak en spuit een toefje op de amuselepels, gaarneer met een halve walnoot.

EENDENBORST MET PESTO EN KRUIDENSALADE

amuse voor 12 personen:

12 plakjes gerookte eendenborst

2 eetlepels pesto

kruidensalade van fijngesneden koriander en rucola met olijfolie en balsamico-azijn.

Bestrijk de plakjes eendenborst aan één kant met pesto en vouw het dubbel met de pesto binnenin. Verdeel de kruidensalade over amuselepels of piepkleine bordjes en leg het plakje eendenborst erop.

MINI CEASARSALADE

Leg op elke amuselepel een blaadje Romain-salade, zachtgekookt, gepeld kwarteleitje, plukje tuinkers en een stukje ansjovisfilet, maak een dressing van knoflookolie en witte balsamico en sprenkel die erover, gaarneer met een knoflookcrouton.

MAKREELCRÈME:

3 delen gerookte, gefileerde makreel

2 delen crème fraîche

citroensap

wasabi-pasta

fijngesneden bieslook

zout en peper

mespunt poedersuiker

Prak de makreel fijn, meng ze met de andere ingrediënten naar smaak.

Doe het mengsel over in een spruitzak of plastic zak en spuit er toefjes van

op plakjes komkommer of amuselepels, of smeer het op toastjes of canape's.

Deze hapjes doen het altijd goed:

* bestrijk een plakje rosbief met filet américain of gekruide tartaar, leg er een kwart eitje op en rol het op plakjes seranoham; deze ham heeft verder niets nodig

* gevulde eieren

* gevulde dadels

* bestrijk plakjes mortadella met boursin en rol ze op

* laat peren uit blik uitlekken, snijd ze in kwarten en besmeer de holte met (Papillon)roquefort

* bestrijk plakjes gerookte zalm met wasabi of mierikswortelcrème en rol ze op of vouw ze dubbel

- * plakjes gekonfijte roseval-aardappel met daarop een stukje gerookte paling (of kaviaar!) en een toefje crème fraîche
- * bestrijk plakjes kalfsfricandeau met tonijnmayonaise (vitello tonato) en rol ze op

Uitgelekte plakjes komkommer (1/2 cm dik) kunt u heel goed gebruiken in plaats van toastjes; bijna elk beleg past er goed bij.