

Menusuggestie Waldrik Kremer

Eigenaar Sogno catering; chef d'équipe Nationaal Kookteam

Tartaar van ossenhaas
met een cracker van parmezaanse kaas,
gepocheerde kwarteleitjes en een peterseliedressing



Pastasalade met tonijn



Mojito-hangop
met Cubaanse ananascompote

Receptuur

Tartaar van ossenhaas

*met een cracker van parmezaanse kaas,
gepocheerde kwarteleitjes en een peterseliedressing*

Recept is voor 6 personen

INGREDIËNTEN

- 500 gr ossenhaas
- 300 gr vers geraspte Parmezaanse kaas
- bakje veldsla
- 3 kwarteleitjes per persoon
- 5 cornichons (augurk)
- 15 gr kappertjes
- 2 sjalotten
- Peterselie
- Bieslook
- Paar takjes kervel
- 2dl zonnebloemolie
- 2 dl azijn
- Zout en peper

BEREIDING

- Ontvlies de ossenhaas en snijd deze in fijne brunoise. Bewaar in de koelkast tot verder gebruik.
- Snipper de sjalotten heel fijn en hak de kappers en cornichons grof. Bewaar in de koelkast tot verder gebruik.
- ATTENTIE: Vermeng de ossenhaas, sjalotten, kappers, cornichons, een paar druppels olijfolie en wat zout en peper pas op het laatste moment (vlak voor de opmaak.) Dit om verkleuren te voorkomen.
- Zet een pannetje op met water, wat zout en 2 dl azijn. Was ondertussen de veldsla.
- Breek de kwarteleitjes voorzichtig open en vang ze op in een porseleinen bakje (maximaal 5 per bakje).
- Als het water kookt, het vuur laag zetten, een kolkje maken met een garde in het water en voorzichtig de eitjes toevoegen. Als de eitjes half gestold zijn: eruit halen met een schuimspaan en in koud water doen.
- Haal de sla uit het water en maak deze droog.
- Voor kaascrackers: verdeel eetlepels geraspte kaas over een siliconen mat en strijk ze uit in rondjes van 10 cm. Bak dit af in de heteluchtoven op 170 graden.
- Pluk de peterselie en hak de bieslook grof. Blendeer ze met de zonnebloemolie. Voeg naar smaak eventueel peper en zout toe.

SAMENSTELLING VOORGERECHT

Doe 100 gram ossenhaas in een steker op het bord. Leg daarop de krokante kaascracker.

Maak de sla aan; leg dit boven op de cracker.

Maak de gepocheerde eitjes op smaak en dresseer deze tussen de veldsla.

Doe wat peterselie-bieslook dressing om het gerecht heen en garneer het af met kervel.



Pasta salade

Een eenvoudige 'klassieker' die al een dag van tevoren bereid kan worden.

Recept is voor 4 personen

INGREDIËNTEN

250 gram pasta (penne)
100 gram sperziebonen of peultjes in reepjes
1 appel in reepjes gesneden
1 paprika in reepjes gesneden
50 gram augurk in reepjes
1 kleine rode ui in ringetjes gesneden
½ eetlepel mosterd
2 blikjes tonijn op olie
150 gram cherry tomaatjes
100 gram zwarte olijven zonder pit (fijngesneden)
Witte wijn azijn
Peper en zout
poedersuiker

BEREIDING

Een dag tevoren:

- Kook de pasta
- Snijd de boontjes of peultjes in reepjes; blancheer ze in kokend water.
- Snijd de rest van de ingrediënten
- Giet 1 blikje tonijn af; voeg dit – samen met het andere met olie – toe aan de ingrediënten.
- Ongeveer ½ dl azijn toevoegen en alles mengen. Breng op smaak met peper, zout en poedersuiker.

SAMENSTELLING HOOFDGERECHT:

Meng de salade voor het opdienen nog even goed door. Voeg eventueel nog iets peper en zout toe.

Halveer de cherry tomaatjes en strooi ze over de salade.



Mojito-hangop met Cubaanse ananascompote

Recept is voor 4 personen

INGREDIËNTEN

1 liter volle yoghurt
4 takjes verse munt
1 ananas Gold
1 eetlepel boter
100 gram rietsuiker
2 kruidnagels
1 stokje kaneel
4 eetlepels bruine rum
Sap van ½ limoen
Rasp van 1 limoen
1 vanillestokje

½ Galia meloen
10 Hollandse aardbeien
150 gram slagroom
60 gram suiker

VOORBEREIDING (1 dag tevoren)

- Verwijder de topjes van de munt en bewaar deze tussen nat keukenpapier in de koeling.
- Kneus de blaadjes van de munt.
- Leg een dag van tevoren een schone, natte theedoek in een grote zeef en hang deze boven een kom.
- Doe de yoghurt in de doek, samen met de gekneusde blaadjes van de munt. Dek af met plastic folie en laat minstens een nacht uitlekken in de koeling.

BEREIDING

- Schil de ananas en snijd deze in kleine blokjes van 5 mm.
- Verhit de boter in een koekenpan. Bak de blokjes ananas 2 minuten aan op hoog vuur.
- Voeg de rietsuiker, kruidnagels, kaneel, rum en het limoensap toe.
- Zet het vuur laag en laat in 15 minuten gaar stoven. Laat het vervolgens afkoelen.
- Haal de muntblaadjes uit de uitgelekte yoghurt en voeg het limoensap toe.
- Schraap het merg uit het vanillestokje.
- Sla de slagroom stijf met het vanillemerg en de suiker.
- Spatel de yoghurt voorzichtig door de slagroom heen om de luchtigheid te behouden.
- Steek bolletjes uit de meloen met een meloenboor of snijd er stukjes van.
- Verwijder de kruidnagels en het kaneelstokje uit de compote

SAMENSTELLING DESSERT

Verdeel de compote over 4 whiskyglazen of mooie schaaltes.

Schep de hangop er overheen.

Garneer met de aardbeien en meloen en verdeel de topjes munt er overheen.