

Aperitief 3

Gin Tonic (1 fles Gin = 10 man)

- Gin mare met tonic 1724 (garnituur takje tijm en kerstomaat)

Aperitiefhapjes met mosselen

Mosseltjes met witloof

1 kg gekookte mosselen, witloof, peper en zout, kristalsuiker, Xeresazijn (sherryazijn), room, mosselsap

Het witloof fijnsnipperen en stoven in boter; kruiden met peper en zout. Een weinig kristalsuiker erover strooien en even laten caraméliseren. Blussen met xeresazijn, een beetje mosselsap en room. Even laten opkoken tot sausedikte. De mosselen in de halve schelpen leggen en de saus erop lepelen. Voor het opdienen verwarmen in de oven.

Voorgerecht 3

Karnemelkstampers met gepocheerd eitje en Zeebrugse grijze garnaaltjes



Ingrediënten 6 personen : 1 liter gepasteuriseerde karnemelk, 250g echte boter, 1 kg aardappelen, peper en zout, nootmuskaat, 4 eitjes, garnaaltjes, peterselie, peterselie, sjalotje

Werkwijze: kook de aardappelen. Laat intussen de boter kleuren tot hazelnootkleur en kook de karnemelk op. Prak de aardappelen met de melk en het grootste deel van de boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Duw de puree door een fijne puntzeef voor een extra glad resultaat. Breek elk eitje apart in een kommetje. Zorg ervoor dat de dooier niet beschadigd is.

Laat de eitjes voorzichtig in water glijden dat net onder het kookpunt zit en pocheer zachtjes. Haal de eitjes wanneer het eiwit is gestold, maar de dooier nog vloeibaar is, uit het water. Laat de gepocheerde eitjes op een vel keukenpapier uitlekken.

Schep de stampers in een bord. Leg er een eitje bovenop en strooi er lauwe, vers gepelde grijze garnalen overheen. Lepel er nog wat gesmolten bruine boter over en werk af met wat gesnipperde peterselie, bieslook en fijngesneden sjalotje

Royaal met peper en zout naar smaak

Tip: de karnemelk moet opgewarmd worden. Als je koude melk gebruikt, koelt de puree te fel af en wordt hij elastisch. Gebruik om te pochieren verse hoeveeitjes en voeg zeker geen zout aan het water toe. Dat ontbindt namelijk het eiwit. Het is wel een goed idee om een flinke scheut azijn in het kookwater te gieten. Dat zorgt ervoor dat het ei mooi stevig wordt.

Hoofdgerecht 3

Krokantje van kalkoen met ganzenlever

1. Leg de 4 schijfjes Ganda Ham voor je op een werkvlak. Leg daarop de kalkoenlapjes en daarop de ganzenleverterrine. Rol het geheel dicht en pak dit in in het bladerdeeg. Kleef dicht met eigeel en besmeer met eigeel. Bak gedurende 15 tot 20 minuten op 180 graden.
2. Snijd de kool in fijne reepjes en stoof ze aan in olijfolie samen met het spek. Blus met 2 dl water en voeg er de kippenbouillon bij.
3. Serveer de schijfjes kalkoen met de kool en de jus. Versier met kervel. Bak de kroketten en serveer ze erbij.



ingredienten 4 personen

- 4 schellen Ganda ham
 - 4 kalkoenlapjes
 - 2 bladeren bladerdeeg
 - 2 schijfjes terrine van ganzenlever
 - ¼ savooikool
 - 2 el spekblokjes
 - eigeel
 - 2 dl water
 - 1 tl kippenbouillon
 - kervel
 - olijfolie
 - frituurolie
-
- kroketjes