

Amuses:

Avocadocrème met reepjes tomaat



Ingrediënten voor 12 personen:

- 2 rijpe avocado's
- sap van 2 limoen
- 4 eetlepels verse basilicum, fijngehakt
- 4 eetlepels bieslook, fijngeknipt
- 4 kleine trostomaatjes
-
- Bereiding:
 1. Halveer de tomaat, verwijder de zadjes en snijd de tomaat in flinterdunne reepjes. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
 2. Meng de tomaatreepjes met 1 eetlepel limoensap, 1 eetlepel bieslook en zout en peper naar smaak.
 3. Halveer de avocado, schep het vruchtvlees in de keukenmachine en pureer het met 2 eetlepels limoensap.
 4. Spatel de basilicum en 1 eetlepel bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper.
 5. Doe dit mengsel over in een spuitzak met gladde spuitmond.
 6. Spuit de avocadocrème in amuseglasjes of borrelglasjes en schep de tomaatreepjes erop.

Zoete aardappelpartten en crème fraîche met citroengras



Ingrediënten:

- 3 middelgrote zoete aardappelen (in totaal 900 g)
- 4 el olijfolie
- 1½ tl gemalen korianderzaad
- 3/4 tl zout
- 1 verse rode chilipeper, zaadjes verwijderd en fijngesneden
- 15 g korianderblaadjes

Voor de saus:

- ½ stengel citroengras
- 200 g crème fraîche
- geraspte schil en sap van 2 limoenen
- 50 g verse gemberwortel, geschild en geraspt
- ½ tl fijn zeezout

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 210° C. Beleg een bakplaat met bakpapier.
2. Was de zoete aardappel goed en schil ze niet (had ik per ongeluk wel gedaan). Snijd ze overlangs door midden. Snijd elke helft overlangs in vieren en elke part nogmaals doormidden, zodat je uiteindelijk 8 lange partten hebt (mijn aardappels waren erg groot, dus

ik heb ze gewoon in een soort frieten gesneden). Schil de pastinaken en snijd ze ook in frieten (als je ze gebruikt).

3. Leg ze op de bakplaat en giet de olijfolie erover en bestrooi ze met het mengsel van korianderpoeder en zout. Hussel alles met je handen goed door elkaar. Rooster ze 25 minuten tot de aardappelpartten (en pastinaken) gaar en goudbruin zijn.

4. Maak intussen de dipsaus. Hak het citroengras ragfijn. Klop het met de overige ingrediënten door elkaar en zet opzij.

5. Leg 2 of drie stukjes zoete aardappel op een bordje (samen met de glaasje van de andere amuse). Bestrooi ze met de fijngesneden chilipeper en korianderblaadjes en geef de saus er apart bij.

mierikswortel-bietensoep | #SR2012



Een goed voorgerecht kietelt de smaakpapillen en laat je verlangen naar meer. Bij receptenschrijver / kookboekenauteur Eke Mariën ben je daarvoor aan het juiste adres. Zoals deze mierikswortel-bietensoep. Een bijzonder voorgerecht tijdens jouw Serious Request-diner. [Meer info over deze actie...](#)

voorgerecht | 4-5 personen | v

4 el olie
 250 g verse rode biet, geschild, in blokjes
 1 rode ui, fijngesneden
 1 el balsamicoazijn
 1 tl suiker
 1 sjalot, fijngesneden
 50 g wit van prei, in ringen

50 g knolselderij, geschild, in stukjes
 25 g verse mierikswortel, geraspt*
 2 aardappels, in blokjes
 100 ml (zoete) witte wijn (bijv. moscatel)
 300 ml groentebouillon (van tablet)
 100 ml slagroom
 20 g bladpeterselie
 100 ml extra vierge olijfolie

Voorbereiden (kan 2 dagen van tevoren): verhit 2 el olie in een soeppan en bak de stukjes biet met de rode ui ± 3 min. Voeg 500 ml water toe en breng de soep tegen de kook aan. Voeg de balsamico en suiker toe en laat de soep 30 min. zachtjes koken tot de biet goed gaar is. Pureer fijn met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Doe de soep over in een kom en laat afkoelen. Bewaar de soep tot gebruik in de koelkast.

Verhit de rest van de olie in een andere pan en bak de sjalot, prei, knolselderij, mierikswortel en aardappel 5 min. op zacht vuur. De groenten mogen niet kleuren. Voeg de wijn, bouillon en room toe en breng de soep tegen de kook aan. Laat de soep ± 15 min. zachtjes koken met het deksel op de pan. Pureer met een staafmixer en breng de soep op smaak met zout en peper. Doe de soep over in een kom en laat afkoelen. Bewaar de soep in de koelkast.

Pureer de peterselie met de extra vierge olie met de staafmixer in een maatbeker. Doe de puree over in een fijne zeef en laat de kruidenolie er langzaam uitdruppelen. Bewaar de olie in de koelkast.

Knip uit stevig karton een vorm waarmee de kom of het bord waarin de soep geserveerd gaat worden in tweeën gedeeld kan worden. Deze vorm wordt gebruikt om beide soepen tijdens het inschenken van elkaar te scheiden. Wikkel de vorm strak in aluminiumfolie of keukenplastic zodat het karton niet week wordt van de soep.

Bereiden: verwarm beide soepen in een pan. Schenk beide soepen elk in een maatbeker of kan. Vraag hulp om de kartonnen vorm in het midden van de kom of het bord te houden. Schenk beide soepen tegelijkertijd elk aan één kant van de vorm. Trek de vorm weg en druppel de peterselie-olie over de soep

Pakketjes met wilde paddestoelen

Je kunt dit supermakkelijk van tevoren klaarmaken. Gaar er wel eentje om de juiste smaak te pakken te krijgen..



600 gram paddenstoelen, diverse soorten
200 gram in de schil gekookte aardappeltjes
4 tenen knoflook, fijngehakt
8 el fijngehakte [kervel](#) (bruto gewicht bosje van 75 gram)
4 el fijngehakte [dragon](#) (bruto gewicht 1/2 bos van 75 gram)
4 el slagroom*
2 el Ricard of Pernod
zout en zwarte [peper](#)

Vorbereiding

Verhit de oven tot 200°C. Knip per persoon vierkante stukken bakpapier van 35x35 cm. Veeg de paddenstoelen schoon en verwijder de steeluiteinden. Laat de kleine exemplaren heel, snijd de grotere in stukken. Snijd de aardappeltjes in stukken van 1 cm dik.

Bereidingswijze

Vermeng alle ingrediënten met de hand in een grote schaal. Voorzichtig, zodat de paddenstoelen niet breken. Voeg naar smaak zout en peper toe. Verdeel het mengsel over de stukken bakpapier. Til de randen op en breng ze boven de vulling naar elkaar toe tot een stevig bundeltje. Bind de bundels met keukengaren dicht en zet ze op de bakplaat. Bak de pakketjes 17 minuten in de oven. Haal ze eruit en laat ze 1 minuut rusten. Dien de gesloten pakketjes op zodat iedereen aan tafel zijn eigen

Mojito



12 limoenen
12 blaadjes munt
40 ml suikersiroop
100 ml water
Rum

Halveer de limoenen en pers ze uit. Voeg de fijngesneden munt, suikersiroop en het water aan het sap toe. Schraap al het vruchtvlees uit de gehalveerde limoenen en plaats zo lang mogelijk in de vriezer. Zeef de limoen-munt-suikerstroop en draai van het sap sorbetijs met de ijsmachine. Vul de limoenhelften met bolletjes sortbetijs en zet in de vriezer tot vlak voor het serveren. Serveer op een beetje geschilferd ijs met een paar drupjes rum op het ijs.

Parelgortrisotto met gevulde courgette en koekje van Parmezaanse kaas

1 grote ui
2 tenen knoflook, geperst
200 gierst (parelgort)
Ca. 800 ml groentebouillon van tablet
75 gram spinazie (schoon, grote stelen verwijderd)
150 gram waterkers (schoon)
3 courgettes
Ca. 80 gram feta verbrosseld
50 gram Parmezaanse kaas, gemalen
Citraensap
40 gram gerookte gezouten amandelen
Een scheut droge Witte wijn

Fruit de uisnippers en knoflook. Voeg de parelgort toe en bak kort even mee. Blus af met de witte wijn, blijf roeren en doe de groentebouillon erbij bij beetje, tot de parelgort licht beetgaar is.

Snij met behulp van een zestesnijder in dunne sliertjes uit 2 courgettes. Marineer in een beetje olijfolie, citraensap en breng op smaak met zout en peper. (mag best een beetje lichtzuur zijn)

Snij per persoon 2 stukjes courgette van ca. 4 cm. Hol die uit, zonder de bodem eruit te halen en kook ze even beetgaar in de groentebouillon. Vul deze met de verkruimelde feta. Op het laatste moment: zet ze even onder de grill, zodat de feta kleurt

Zet een pan water op en blancheer de spinazie en de waterkers heel kort (max. 30 seconden), spoel af met koud water en knijp uit. Pureer met een scheut hete bouillon. Roer dit door de gare risotto en voeg de Parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met peper en zout. (voeg desnoods nog wat bouillon toe.

Parmezaanse kaas koekje

60 gram [parmezaanse kaas](#)

Benodigdheden

Bakpapier
Rasp

Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier
3. Rasp de parmezaanse kaas

Bereidingswijze

1. Verdeel de parmezaanse kaas in kleine hoopjes
2. leg deze hoopjes op de bakplaat

3. Druk de kaas met de bolle kant van een lepel plat
4. Doe de koekjes ongeveer 5 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn
5. Haal de koekjes uit de oven en schep ze van de bakplaat

Presentatie:

Het is een machtig gerecht, dus hou de porties klein..

Leg 2 hoopjes courgettesliertjes op een bord op kamertemperatuur, zet daarop de gevulde courgettes, leg een of 2 (afhankelijk van de grootte van de quinnellelepel) quinnelles op het bord. Steek daar het Parmezaanse krokantje in en strooi er wat grof gehakte gezouten amandelen over.

Grand sinaasappeldessert:

Ingrediënten

Voor de bodem:

180 g walnoten, grof gehakt

75 g gedroogde vijgen

75 g dadels

1 theel kokosolie

Voor de vulling:

3 eiwitten + 1 heel ei

250 g mascarpone

250 g kwark

orange curd

30 g rijstmeel

1 sinaasappel, in dunne plakken (garnering)

paar blaadjes munt (garnering)



Maak eerst de lemon curd:

140 gram suiker

120 gram boter

4 eieren

3 sinaasappels

Rasp de schil van 2 van de sinaasappels (oppassen dat het wit niet meekomt)

Vermeng dit met de suiker.

Pers de sinaasappelen uit en zeef desnoods om de pulp eruit te halen.

Klop de eieren en verwarm ze samen met de sinaasappelsap, suiker en boter au bain Marie.

Hij dikt iets aan, je moet een streepje over een lepel kunnen trekken. Zet koud weg.

- 1 Verwarm de oven voor op 180°.
- 2 Bekleed de bodem van een springvorm van ca. 23 cm met bakpapier.
- 3 Maal de ingrediënten voor de bodem in de keukenmachine tot een kruimelige, iets kleverige massa. Voeg een klein beetje water toe als het te droog is. Stort de notenkruimels op de bodem van de springvorm. Druk aan met de achterkant van een lepel en maak zo een vlakke bodem.
- 4 Klop de drie eiwitten stijf. Meng in een grote kom het hele ei, de mascarpone, de kwark en 100 gram van de orange curd (ongeveer 1/3 pot) tot een romig mengsel. Voeg het rijstmeel toe en roer goed door.
- 5 Leg een stuk aluminiumfolie op het aanrecht, leg een tweede stuk daar kruislings op. Zet hierop de springvorm en verpak deze goed in met de folie. Zo blijft je oven schoon als er vulling uitloopt.
- 6 Vouw de opgeklopte eiwitten luchtig door de taartvulling en giet de vulling op de bodem. Schuif de taart in de oven en bak in een ca. 1 uur en 15 minuten gaar en goudbruin. Laat de cheesecake helemaal afkoelen.
- 7 Bedek de cheesecake met de rest van de orange curd. Versier de taart met plakjes sinaasappel en blaadjes munt.

Snij hele kleine puntjes van de cheesecake

Sinaasappel-mascarpone brulée

1

Verwarm de oven voor op 150 graden

2

Klop de eidooiers los met de kokosbloesemuiker

3

Meng de mascarpone, de slagroom en de geraspte sinaasappelschil door het eimengsel. Verdeel over 4 vuurvaste schaaltes/ramekins.

4

Zet de mini ramekins ± 45 minuten in een ovenschaal met daarin een laagje kokend water (au bain-marie) in de voorverwarmde oven.

5

Laat afkoelen en bestrooi de brunettes daarna met de rietsuiker. Karameliseer de suiker met een gasbrandertje of onder de grill.

Ingrediënten

4 eidooiers

60 g kokosbloesemuiker

350 g mascarpone

100 ml slagroom

1 theel sinaasappelschil, geraspt

2 eetl rietsuiker

Sinaasappelijs met een paar druppels sap:

- 2 handsinaasappels
- 200 ml puur blauwe bessensap
- ½ tl grof gehakte verse gember
- 2 kruidnagels
- 1 klein kaneelstokje
- 1 anijsster
- (honing)
- voor het ijs:
- 800 ml volle melk
- 6 eidooiers
- 8 eetlepels suiker

Rasp de oranje schil van 1 sinaasappel. Schil beide vruchten met een scherp mesje zo dik dat er geen velletjes meer op zitten. Snijd de partjes vruchtvlees tussen de vliesjes uit en vang

het sap op. Meng een paar druppels citroensap door de sinaasappel en bewaar tot gebruik in de koelkast. Voor decoratie.

Breng de melk en de sinaasappelschil aan de kook. Laat van het vuur af de sinaasappelschil 5 minuten in de melk trekken.

Klop de dooiers met de suiker goed los. Schenk het melkmengsel langzaam al kloppend bij de eidooiers. Schenk alles terug in de pan en verwarm het mengsel al roerend tot het licht gebonden is. Gebruik eventueel een thermometer en verwarm het mengsel tot 85 °C. Zet de pan in een laagje koud water, laat het mengsel afkoelen en in de koelkast goed koud worden. Draai van het mengsel in een ijsmachine ijs of schenk het in een metalen bakje en bevries het in ca. 3 uur. Roer het mengsel regelmatig door. Bewaar het ijs in de diepvries.

Breng het bessensap met de specerijen aan de kook en laat op laag vuur 5 minuten zachtjes koken. Laat het sap, afgedekt, afkoelen tot lauw. Proef en voeg naar smaak honing toe. Bewaar het sapje tot gebruik in de koelkast.

Bereiden totale dessert:

Leg een klein puntje van de cheesecake, een klein kommetje met de brulée en een bolletje ijs op het bord. Doe wat druppels saus bij het ijs en garneer met de sinaasappelpartjes en een beetje verse munt.