



Receptuur bestemd voor 14 personen

## Buffet juli/augustus 2008

Hartige taartjes met Artisjok  
Tonijnsalade Niçoise  
Oosterse salade  
Gevuld stokbrood  
Zeeduivelspiesjes met bacon en rozemarijn  
Tarte Tatin van sjalotten  
Spoon van Boomtomaat  
Blini's met gerookte zalm  
Gevulde Italiaanse tomaten met gedroogde ham Charlotte  
met Aardbeien





Receptuur bestemd voor 14 personen

## Hartige taartjes met Artisjok

Ingrediënten: Taartbodem

250 gr Bloem

150 gr Boter

Water met ijsblokjes

Snufje zout

Vulling

4 st Eieren

160 gr Dooiers

14 pl Bacon

5 dl koksroom

3 tn Knoflook

1 bos Peterselie

480 gr Artisjokharten blik

200 gr Geraspte oude kaas



**Hartige taartjes met Artisjok**

Bereiding:

1. Deeg. Maak een kruimelig deeg van de gezeefde bloem, boter en zout in de Kitchen-Aid. Gebruik de deeghaak.
2. Voeg het ijswater toe en kneed tot een samenhangend deeg.
3. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkplek en verdeel het in 14 stukjes. Maak hier met mooie dunne plakjes van behulp van de deegroller.
4. Beboter de bakvormpjes en bestuif met bloem. Leg in ieder vormpje een plakje deeg en snij het op maat. Prik enkele gaatjes met een vork in de bodem. 5. Knip 14 rondjes bakpapier op maat en leg op de bodem. Leg daar de steunvulling op en zet het geheel 30 min. in de koeling.
6. Verwarm de oven op 200 graden en bak de taartjes 10 min. Verwijder daarna de steunvulling en het papier.
7. Vulling. Bak de bacon lichtbruin en maak er daarna handzame stukken van die op de bodem van het taartje passen.
8. Klop de room los met de eieren en de knoflook. Breng op smaak.
9. Bedek de bodem van de taartjes met de bacon en leg daarop de in kwarten gesneden artisjokharten bestrooi met de zeer fijn gesneden peterselie. Giet daar het roommengsel op en bestrooi het geheel met de oude kaas.
10. Bak de taartjes op 180 graden in ongeveer 15 a 20 min gaar.



Receptuur bestemd voor 14 personen

juli/augustus 2008

## Tonijnsalade Niçoise.

### Ingrediënten:

500 gr Verse tonijn  
300 gr Haricots verts  
8 st Zongedroogde tomaten op olie  
30 st Zwarte olijven (ontpit)  
600 gr Roseval aardappelen  
6 st Tasty Tom tomaten  
2 st Sjalot  
2 st Rode ui  
1 st Eikenblad sla  
1 st Lollo Bionda  
30 gr Rucola  
14 st Kwarteleitjes  
1 bos Peterselie  
Ansjovis dressing  
10 st Ansjovisfilets  
2 tn Knoflook  
6 el Balsamico  
12 el Olijfolie  
Peper/zout Vinaigrette  
2 dl Olijfolie  
0.5 dl Rode wijnazijn  
1 tl Mosterd  
1 tn Knoflook  
Beetje poedersuiker  
Peper/zout

### Bereiding

1. Bak de tonijn kort, in een tefalpan, in een beetje olie rondom aan, hij moet nog rood zijn van binnen. Laat afkoelen en snijd vlak voor uitserveren in dunne plakjes met het elektrisch mes.
2. Blancheer de haricots verts. Snijd de gedroogde tomaten in dunne reepjes. Snijd de olijven doormidden.
3. Kook de Roseval aardappelen in de schil gaar. Pel de schil en snijd in plakjes. Bedruppel de nog warme aardappels met de vinaigrette.
4. Snijd de Tasty Tom tomaten in kwarten en verwijder het zaad. Bestrooi met de gehakte sjalot.
5. Was de sla en centrifugeer droog. Pluk de sla in kleine stukjes en vermeng de soorten.
6. Snijd de rode ui in zeer fijne ringen.
7. Kook de kwarteleitjes. (3 a 4 min) en pel ze. Snijd daarna doormidden.
8. Neem alle ingrediënten van de ansjovis dressing en meng ze in de keukenmachine. Doe hetzelfde met de vinaigrette.

### Presentatie

1. Neem een grote schaal en leg daar de aardappelschijfjes op. Besprenkel met nog wat vinaigrette.
2. Leg dan alle ingrediënten laag voor laag op de aardappels in de volgende volgorde. Aardappels, gemengde sla, olijven, gedroogde tomaat, rode ui ringen, haricots vert, Tasty Tom tomaat, kwarteleitjes. Bestrooi het geheel met peterselie
3. Geef de twee dressings er apart bij zodat iedereen naar behoefte een dressing kan gebruiken.



**Tonijnsalade Niçoise**

### Oosterse salade

### Ingrediënten



Receptuur bestemd voor 14 personen

juli/augustus 2008

700 gr Ossenhaas  
500 gr Peultjes  
300 gr Taugé  
0.5 krop Ijsbergsla  
10 tak Koriander  
1 st Rode puntpaprika  
2 st Kleine groene paprika  
6 st Lente uitjes  
0.5 st Komkommer 1 st Rode peper  
2 st Rode ui  
Zwarte peper  
Dressing  
6 el Vissaus  
6 el Suiker  
6 el Limoensap 1 tl Chilipoeder  
3 tn Knoflook, zeer fijn gehakt  
30 gr Sesamzaad

**Bereiding:**

In deze salade zit veel snijwerk. Alle ringetjes, plakjes en reepjes moeten mooi dun gesneden zijn.

1. Snijd de ossenhaas in plakken van 1,5 cm dik en bestrooi met zout en zwarte peper uit de molen.
2. Bak de ossenhaas kort aan beide kanten, laat afkoelen en snijd in dunne reepjes.
3. Overgiet de taugé met kokend water en spoel koud.
4. Blancheer de peultjes, snijd de ijsbergsla in reepjes, snipper de koriander, snijd alle paprika's in reepjes, snijd de lente ui in ringetjes, snijd de komkommer in plakjes, snijd de rode ui in ringen en verwijder het zaad uit de rode peper en snijd in ringetjes.



**Oosterse salade**

5. Meng alle ingrediënten voor de sla.
6. Maak de dressing door alles te mengen met de staafmixer tot de suiker opgelost is. Verwarm de dressing even in een koekenpan, dan komen de smaken beter vrij, en laat weer afkoelen.
7. Rooster de sesamzaadjes.
8. Overgiet de gemengde salade met de dressing vlak voor uitserveren en strooi er de sesamzaadjes overheen.



## Gevuld stokbrood

### Ingrediënten:

- 1 pak Mix voor wit brood (b.v. Koopmans)
- 3 dl Hand warm water
- 25 g Boter
- 100 g Parmaham
- 200 g Mozzarella
- 100 g Halfzongedroogde tomaatjes
- 3 tak Basilicum
- 100 g Parmezaanse kaas, schaaftsel
- Olijfolie
- Grof zeezout

### Bereiding:

1. Kneed het meel samen met handwarm water en boter tot een bal.
2. Dek af met plastic folie en laat 15 minuten staan op kamertemperatuur.
3. Maak een lap van 25x55 cm.
4. Bekleed deze met parmaham en verdeel hierop de andere ingrediënten.
5. Rol op zodat er een lange worst ontstaat van ongeveer 60 cm en zorg dat de sluiting van het deeg onderaan komt.
6. Wrijf de bovenkant in met olijfolie en bestrooi ze met zeezout.
7. Bak ze af in een voorverwarmde oven op 200 graden gedurende 20 minuten tot ze mooi bruin zijn. In de Rational afbakken: 8 min. op 220 graden + 70% vochtigheid en daarna 6 min. op 190 graden + 20% vochtigheid.



**Gevuld stokbrood**





## Zeeduivelspiesjes met bacon en rozemarijn

### Ingrediënten:

500 g Zeeduielfilet  
14 st Rozemarijn takjes  
7 st Dikke plakken bacon 4 el Spaanse olijfolie sap Kleine citroen  
1 tn Knoflook  
Peper en zout  
Partjes citroen ter garnering  
Aioli  
2 st Eierdooier  
2 el Witte wijnazijn  
3 tn Knoflook gepeld en geperst  
Zout en peper  
150 ml Spaanse extra vierge olijfolie  
150 ml Zonnebloemolie

### Bereiding:

1. Snijd de filets in 28 stukjes (2 stukjes per spiesje)
2. Doe deze in een grote schaal.
3. Maak de spiesjes van de takjes rozemarijn door de blaadjes eraf te rissen. (bewaars de blaadjes) Laat aan de uiteinde een paar blaadjes zitten.
4. Hak voor de marinade de bewaarde blaadjes fijn en meng ze in een kom met olijfolie, citroensap, knoflook, zout en peper naar smaak.
5. Voeg de stukjes vis toe en schep ze door de marinade. Zet de vis 1 uur afgedekt in de koelkast.
6. Snijd de plakjes bacon eerst in de lengte en dan in de breedte door en rol elk stukje op.
7. Rijg steeds om en om een stukje bacon en vis aan een spiesje.
8. Vet de grillplaat in met olie en laat de grillplaat zeer heet worden. Grill de spiesjes gaar en bedruip ze met wat marinade. Let op dat de rozemarijn uiteinden niet zwart worden.
9. Aioli. Eierdooier, azijn, knoflook, peper en zout mengen en daarna druppelsgewijs de olie toevoegen. Eerst de olijfolie en als laatste de zonnebloemolie.

### Presentatie:

1. Serveer de spiesjes warm en garneer met een partje citroen.
2. Zet er een schaalje aioli bij.



**Zeeduivelspiesjes met bacon en rozemarijn**



### Tarte Tatin van sjalotten

Ingrediënten: 1 kg Sjalotten  
5 pl Bladerdeeg  
1 el Honing  
10 st Jeneverbessen  
Suiker naar smaak  
Peper en zout

#### Bereiding:

1. Pel de sjalotten en laat ze heel.
2. Kook ze 2 minuten in gezouten water, giet af en laat afkoelen.
3. Stoof de sjalotten gaar in boter en een klein beetje water samen met de geplette jeneverbessen in een koekenpan, afgedekt met aluminiumfolie + deksel.
4. Breng op smaak per peper en zout en voeg de honing en de suiker toe.
5. Laat dit karameliseren en blus af met een klein scheutje water.
6. Laat het water eventjes inkoken en laat dan alles afkoelen.
7. Schik de sjalotten in een ingeboterde taartvorm en giet de jus erover.
8. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een cirkel die iets groter is dan de omtrek van de taartvorm.
9. Prik de deeglap hier en daar in met een vork, leg die over de sjalotten en duw de zijkant in de vorm.
10. Bak de taart gedurende ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven op 230 graden.

#### Presentatie:

1. Draai de taart om op een bord.
2. Serveer eventueel met een frisse sla.



**Tarte Tatin van sjalotten**



## Blini's met gerookte zalm

### Ingrediënten:

Koekjes  
50 gr Boekweitbloem  
175 gr Tarwebloem  
1 zak Gist (7 gr)  
2,5 dl Melk  
2 dl Room  
2 st Eieren  
Garnituur  
7 plak Gerookte zalm  
200 gr Zure room  
2 st Prei  
1 potje Zalmeitjes  
1 bos Dille  
Witte wijnazijn

### Bereiding:

1. Zeef de beide bloemsoorten.
2. Verwarm de melk en de room handwarm. 3. Maak een kuiltje in de bloem, strooi er de gist door, doe er de eierdooiers in. Voeg er geleidelijk de lauwarme melk en room bij en roer tot een glad beslag voeg een snuf zout toe.
4. Laat het een uur afgedekt rusten en bak er dan in een tefalpan kleine koekjes van, doorsnee 5 cm. 5. Bestrijk zalmplakken met zout peper en zure room en rol ze strak op en laat ze opstijven in de koeling.
6. Snijd de prei schuin in zeer dunne plakjes en bak deze kort in de olijfolie beetgaar.
7. Bestrooi de prei met een snufje suiker kruid met peper en zout en karameliseer de prei lichtjes. Blus af met een scheutje witte wijnazijn.

### Presentatie:

1. Verwarm de blini's licht in de oven.
2. Verdeel de zalmrolletjes en leg die op de blini's.
3. Garneer de rolletjes met zalmeitjes en een takje dille.



**Blini's met gerookte zalm**





## Gevulde Italiaanse tomaten met San Daniele ham

### Ingrediënten:

14 st Kleine Roma tomaten  
350 gr Buffel mozzarella  
2 tn Knoflook  
12 st Groene olijven  
1 st Rode ui 6 el  
Olijfolie  
3 tl Witte balsamico azijn  
7 plak San Daniele ham  
Peper en zeezout  
1 bos Basilicum

### Bereiding:

1. Ontvel de tomaten, dompel ze 10 sec. in heet water en spoel ze koud af.
2. Snijdt het kapje af en een klein stukje van de bodem zodat ze rechtop kunnen worden gezet.

Hol ze uit.

3. Laat de mozzarella uitlekken en snijd in klein blokjes.
4. Snijdt de rode ui in dunne reepjes.
5. Snijdt de olijven in vieren en vermeng met ui en mozzarella.
6. Voeg olijfolie toe, peper en zout en wat fijn gesneden basilicum.
7. Vul de tomaten met het mengsel. Presentatie:

1. Garneer met een blaadje basilicum en drapeer er een kwart plakje San Daniel ham tegen aan.



**Gevulde Italiaanse tomaten met San Daniel ham**



## Spoem van Boomtomaat

### Ingrediënten:

- 3 st. Tamarillo's
- 3 dl Suikersiroop 1:1
- 2,5 dl Witte wijn
- 3 dl Mousserende witte wijn
- 1 st Tamarillo voor garnering

### Bereiding:

1. De tamarillo 's met de suikersiroop en de witte wijn pureren in de foodprocessor.
2. Deze massa door een bolzeef wrijven.
3. Het suikergehalte meten, dit moet ca. 16° Baumé zijn.
4. Indien niet zoet genoeg nog iets suikersiroop toevoegen.
5. Daarna tot sorbet draaien in de ijsmachine.

### Presentatie:

1. Glazen van te voren in de vriezer zetten.
2. Een bolletje sorbet in het glas.
3. Klein scheutje mousserende wijn toevoegen.
4. Garneren met een dun plakje tamarillo.



**Spoem van Boomtomaat**

## Charlotte met Aardbeien

### Ingrediënten: Kapsel

- 225 gr Eiwit
- 170 gr Suiker
- 150 gr Eierdooier
- 15 gr Maïzena

- 210 gr Bloem
- 1 pot Sinaasappelmarmelade van 450gr.  
vulling
- 1 st Limoen
- 170 gr Eierdooiers
- 100 gr Suiker
- 4 dl Melk
- 4 dl Slagroom



Receptuur bestemd voor 14 personen

juli/augustus 2008

1 st Vanillestokje  
7 + 1 bl Gelatine  
500 gr Aardbeien

**Bereiding:**

1. Kapsel. Meng eiwitten en suiker en klop deze in een keukenmachine
  2. voeg de eierdooiers toe
  3. de gezeefde bloem en maïzena door het mengsel spatelen
  4. dun uitsmeren op een bakblik met bakpapier of een bakmatje en in 7 minuten op 230 graden afbakken
  5. stort het gebak direct op een doek, trek het papier er af en bestrijk het met de marmelade. Zorg ervoor dat er nog marmelade over is om er later de buitenkant mee af te werken
  6. rol het op en snijd van de rollen 1. cm dikke plakken
  7. leg in de Charlottevorm twee brede stroken huishoudfolie die over de randhangen
  8. N.B. gebruik als Charlottevorm een bain marie pan en zet die in een hoog bekken vast
  9. bekleed de gehele vorm met de gesneden plakjes kapsel
  10. Vulling. halveer de aardbeien en rasp er de limoen over, bestrooi met poeder suiker en zet koud weg.
  11. Kook de melk met het gespleten vanillestokje.
  12. Klop de eierdooiers met de suiker tot een wit lint.
  13. Meng deze door de melk en laat tegen de kook aan binden.
  14. Los er de geweekte gelatine in op en laat in de koeling op stijven.
  15. Als de crème bijna begint te geleren, spatel er dan de stijf geklopte slagroom door.
- 
16. Vul de vorm met het mengsel en druk er voorzichtig wat gehalveerde aardbeien in. Gebruik de rest voor versiering.
  17. Laat het geheel opstijven in de koeling

**Presentatie:**

1. Neem een onderbord en leg dit op de vorm.
  2. Keer om en los de Charlotte met behulp van de stroken plasticfolie
  3. Verwarm de overgehouden marmelade, voeg een scheut witte wijn en een geweekt blaadje gelatine toe, bestrijk daarmee de Charlotte.
- Garneer af met aardbeien.