



Pasen 2017

Amuse | Ziegler kaaswafel met proseccogorgonzola

4 personen

1 pakje ziegler kaaswafels (8 stuks)

100 gram proseccogorgonzola

1 zakje rucola

4 plakjes Parmaham

Besmeer de wafels met de proseccogorgonzola (zorg dat deze goed zacht is). Let op de wafels zijn zeer breekbaar. Leg op de besmeerde kant van 1 wafel de Parmaham en wat blaadjes rucola. Sluit de wafel af met met de andere ingesmeerde wafel.

Let op dit gerecht kunt u niet van te voren maken



Amuse | Eendenborst frambozen rolletje

4 personen

8 frambozen

1 pakje gerookte eendenborst (8 plakjes)

1 flesje framboos vinaigrette Smaakgeheimen

4 gezouten pecanoten

1 flesje balsamico crème

Mariner de frambozen in twee eetlepels frambozen vinaigrette. Leg op de werkbank de plakjes gerookte eendenborst. Per persoon twee plakjes. (dakpansgewijs). Leg op de eendenborst 2 frambozen met 1 pecanoot. Zet vast met een prikker en druppel hier de balsamico crème op. Serveer op een mooie schaal met wat rucola eronder.



Amuse | Gehaktbroodje met kwartelei

4 personen

- 300 gram rundergehakt**
- 1 pakje Spice Blend Macaroni di Napoli van Man with the Pan**
- 1 pakje kwarteleitjes (8 stuks)**
- 1 losgeklopt ei**
- 150 gram geraspte kaas**
- 1 potje Aioli van Benjamino**
- 100 ml koksroom**
- 1 potje pastasaus van Smaakgeheimen**



Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook de kwarteleitjes.

Breng het gehakt op smaak met de kruiden. Voeg het ei, room, kaas en de pastasaus toe. Schep het ½ deel van het gehakt in een cakevorm. Zet hierop de 2 kwarteleitjes en schep hier het andere deel van het gehakt weer op. Druk voorzichtig aan en garneer met een beetje geraspte kaas. Zet het broodje 20 minuten in de oven. Stort het voorzichtig om en serveer met de aioli.

Dit gerecht kunt u ook koud eten met een aardappelsalade of frisse salade.

Voorgerecht | Tarte tatin van tomaat

4 personen

- 1 ½ bakje cherry tomaatjes**
- 1 potje tomatenchutney van Smaakgeheimen**
- 1 potje pesto van Benjamino**
- 4 plakjes bladerdeeg**
- 1 bol buffelmozzarella (4 plakken)**
- 1 flesje balsamico vinaigrette van Smaakgeheimen**
- 1 los geklopt ei**
- 1 potje Frans zout van the Man with the Pan**



Verwarm de oven voor op 200 graden. Marineer de tomaatjes in de balsamico vinaigrette. Snijd het bladerdeeg in de vorm van het tarte tatin bakje. Giet de tomaatjes af en schep ze in het tarte tatin bakje. Schep op de tomaatjes de tomatenchutney en lg hierde plak mozzarella op. Dek af met het bladerdeeg. Smeer het bladerdeeg in met het ei en breng op smaak met het zout. Zet de tarte tatin 15 minuten in de oven. Haal ze voorzichtig uit het bakje en leg ze met de tomaten kant naar boven. Garneer met de pesto en blaadjes basilicum.

Hoofdgerecht | Lamskoteletje met pestobroodkorst

4 personen

12 lamskoteletjes

Spaans zout van the Man with the Pan

1 zakje Panko (Japans broodkruim)

1 potje pesto van Benjamino

Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat de koteletjes op kamertemperatuur komen. Meng in een schaal 3 eetlepels panko met 1 potje pesto. Breng het vlees op smaak met het zout. Smeer 1 kant van de koteletten in met het pestokruim. Verwarm het vlees 7-8 minuten in de oven.

Dit gerecht kunt u met gebakken aardappels of pasta serveren.



Nagerecht |

4 personen

1 pakje haverkoekjes (8 stuks)

1 potje Caramelz

1 zakje marshmallow (4 st)

1 potje advocaat van de keukenkoets

1 bak vanille ijs

Verwarm de oven voor op 200 graden. Smeer de 8 haverkoekjes in met de caramelz. Leg op 1 kant 1 marshmallows en leg de andere kant van het koekje erboven op. Zet de koekjes 3 minuten in de oven, zodat de marshmallow smelt. Leg de koekjes op een bord en schep 1 lepel ijs en advocaat op het bord.



Let bij dit gerechtje op dat de marshmallow snel smelt, blijf even bij de oven staan!