



## Kerst 2017

### Trio van amuse

**Amuse/ Hapje** | Zoete aardappel met taleggio en truffel  
9 toastjes

---

150 gram Taleggio (kaas)  
1 grote zoete aardappel  
2 takjes tijm  
1 potje truffelhoning  
50 gram walnoten of amandelen

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de zoete aardappel in plakken van 1 ½ cm. Deze grill je even in een grillpan met een scheutje olijfolie. Meng 1 eetlepel truffelhoning met de noten. Snijd de taleggio in plakken en leg deze op de zoete aardappel. Schep daar de truffelnoten op. Zet de aardappelschijven 4 minuten in de oven, op een beklede bakplaat, zodat de kaas mooi smelt. Garneer met een stukje tijm.



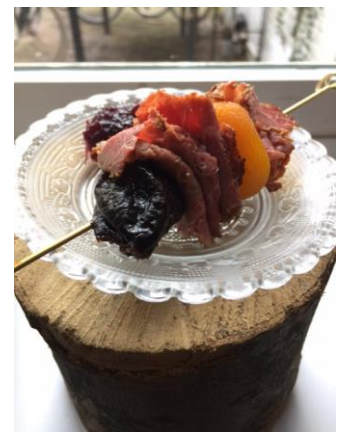
**Amuse/ Hapje** | Pastrami  
4 amuses

---

8 plakjes pastrami (runds)  
4 abrikozen  
4 pruimen  
1 potje uichutney/witloof

Rijg (als een harmonica) 1 plakje pastrami aan een spies, daarop rijg je een abrikoos en dan weer een harmonica pastrami en als laatste eindig je met een pruim. Leg de spies op een bord en garneer met de chutney.

Deze spies kun je ook uitbreiden en dan als voorgerecht gebruiken, op een bedje van sla, aangemaakt met Kempische dressing.



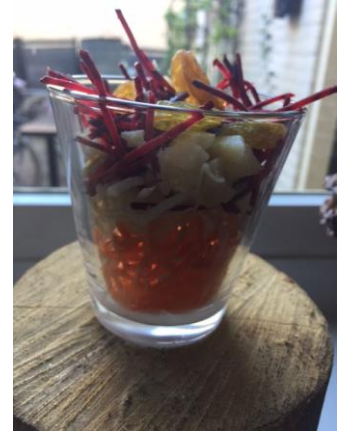
## Amuse/ Hapje | Glaasje kool

4 glaasjes

---

- 1 zakje gesneden rode kool
- 1 zakje gesneden wortel
- 1 zakje gesneden witte kool
- 1 flesje appeldressing van Saveurs
- 50 gram gele rozijnen

Giet een klein scheutje van de dressing in de glaasjes. Schep als eerste de rode kool erop en vervolgens de wortel en tenslotte de witte kool. Schenk als laatste nog een beetje dressing over het geheel. Garneer met de rozijnen.



U kunt ook garneren met walnoten of hazelnoten en kaas (gorgonzola)

## Voorgerecht | Fris avocado taartje met scampi

4 personen

---

- 4 plakken Bayonne ham (iets dikker gesneden)
- 1 ½ avocado
- 1 ½ Granny
- citroensap
- 4 scampi's
- Italiaans zout van the Man with the Pan
- Vis zout van the Man with the Pan
- 1 potje Aviar/Luteniza

Schil en ontpit de avocado en de appel en snijd deze in kleine blokjes. Druppel er wat citroensap over, om het verkleuren tegen te gaan. Voeg 2 eetlepels Aviar of Luteniza toe en breng het geheel op smaak met het Italiaans zout.

Bak de scampi's op hoog vuur in wat olijfolie en breng deze op smaak met het vis zout. Zet een steekring op het bord en vul deze met het avocadomengsel. Druk aan. Haal de ring er vanaf en wikkel de ham om de avocado heen. Leg op het torentje de scampi. Garneer het bord af met wat Aviar of de Luteniza.

U kunt de scampi vervangen door een coquille.

Houdt u niet van vis? Maak dan een mooi roosje van Bayonne ham. Als u kiest voor Bayonne ham dan heeft u 8 plakken nodig i.p.v. 4 stuks!



## Hoofdgerecht | Gevulde fles pompoen

4 personen

---

- 1 potje rode wijn saus Wollerich
- 1 fles pompoen in plakken
- 600 gram lams/kalfs gehakt
- 1 potje cranberry saus Mariënwaerdt
- 100 gram hazelnoten
- Frans zout van the Man with the Pan
- 1 bosje salie
- 1 potje geroosterde paprikapoeder

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng in een kom het gehakt met 2 eetlepels cranberry saus, de fijngehakte hazelnoten, een paar blaadjes salie en een snuf paprikapoeder. Breng op smaak met het Frans zout.

Was de pompoen en snijd deze in schijven van 3 cm. Haal het vruchtvlees eruit, zodat je de holte kunt vullen met het gehakt. Zorg dat de ringen al op een beklede bakplaat liggen. Laat de ringen 20 minuten in de oven garen.

Maak 5 minuten voor tijd de rode wijnsaus warm en schenk deze naast de ring op het bord.



## Dessert | Cheesecake mousse met Caramelz

6 personen

---

- 250 gram verse roomkaas/mascarpone
- 250 gram verse slagroom
- 225 gram gezouten karamel
- 1 zakje mini stroopwafel
- Mandarijnen uit blik

Doe de verse roomkaas in een schaal en klop deze los. Meng dit met de karamel. Roer dit door elkaar totdat er een gladde massa ontstaat. Klop in een andere schaal de slagroom stijf. Schep de slagroom door het roomkaasmengsel. Verdeel dit mengsel over 6 coupes. Giet hier nog de caramelz overheen en garneer met stukjes stroopwafel en de mandarijnpartjes.

