



Amuse trio voor 4 personen

Crostini met gorgonzola en stoofpeer

4 crostini's
100 gram gorgonzola dolce
1 stoofpeer

Leg de crostini's op een snijplank en leg er een plakje kaas op. Snijd de stoofpeer in 4 mooie stukken en leg deze op de crostini.





Amuse trio voor 4 personen

Crostini met pompoenchutney

4 crostini's

1 potje pompoenchutney van Mariënwaardt

2 plakjes ardennerham

100 gram rauwe zuurkool

Leg de crostini's op een snijplank en smeer deze royaal in met de pompoenchutney. Leg een beetje zuurkool op de ingesmeerde crostini. Wikkel de ham om de crostini heen.



Amuse trio voor 4 personen

Crostini met vijgendip en honing geitenkaas

4 crostini's

1 potje vijgenkaasdip rode port Smaakgeheimen

1 plak geitenkaas met honing

4 walnoten

Leg de crostini's op een snijplank en smeer deze royaal in met de vijgenkaasdip. Snijd de geitenkaas in 4 mooie plakken (verkruimel deze) en leg deze op de crostini. Leg op de kaas een walnoot.



Voorgerecht voor 4 personen

Salade met portobello

4 portobello's

Olijfolie

1 peer in dunne plakjes

8 walnoten

1 bakje gemengde champignons

1 zak gemengde sla

100 gram Parmezaanse kaas vlokken

1 flesje appeldressing van Saveurs

Italiaans zout The man with the Pan

Truffelmayonaise Auw Stoof



Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de portobello's op de bakplaat en besprenkel deze met wat olijfolie en breng ze op smaak met het Italiaanse zout. Gaar de portobello's 10 minuten. Let er op de wat dikkere portobello's moeten misschien langer. Bak ondertussen in de koekenpan de gemengde champignons kort. Breng op smaak met het Italiaanse zout. Drapeer op het bord de sla en leg hier de portobello's op, schep hier een beetje sla in. Meng de champignons met de truffelmayonaise en schep deze op de portobello. Garneer met de Parmezaan vlokken, walnoten en de plakjes peer. Giet over het geheel de appeldressing.



Hoofdgerecht voor 4 personen

Broccolipotje

150 gram beenham in blokjes
1 flinke stronk broccoli in roosjes
200 ml creme fraiche
4 plakjes bladerdeeg
100 gram Gruyere geraspt
1 potje Aviar/Luteniza
1 potje Kempische kruiden
Spaans zout van man with the pan



Kook de broccoli 10 minuten in de Kempische kruiden. Schep de broccoli in ovenvaste glazen bakjes. Meng de Aviar of de Luteniza met de creme fraiche en schep dit door de broccoli.

Breng op smaak met het spaanse zout van man with the pan. Schep het vlees erboven op en garneer met de Gruyere. Dek de bakjes af met het bladerdeeg. Zet de potjes in een bak met water en maak ze au bain-marie warm. Zet de bakjes 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200.



Dessert voor 4 personen

Griekse yoghurt met dadels en blauwe bessen

4 grote dadels

1 stuk Brigèrt Robèrt (notenbrood)

1 bakje blauwe bessen

1 potje balsamico dadel van smaakgeheimen

500 gram Griekse yoghurt

12 blaadjes basilicum



Snijd de dadel en notenreep in kleine stukjes. Scheur de basilicum in stukjes. Verdeel de helft van de yoghurt over de 4 glazen. Verdeel de helft van de dadels, notenreep, balsamicodip en de bramen erover. Bestrooi met de helft van de basilicum. Maak zo nog een laag met dadels, notenreep, blauwe bessen en balsamicodip. Garneer met basilicum.