



Amuse voor 4 personen

Taco's

- 4 taco's
- 12 plakjes pastrami
- 1 zakje rucola
- 1 potje Aviar/Luteniza
- 1 flesje appeldressing van Saveurs

Leg de taco schelpen 3 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Meng intussen de rucola met de appeldressing. Schep de sla in de schelpen en leg hier 3 plakjes pastrami per persoon in. Schep er de Aviar of Luteniza op.





Voorgerecht voor 4 personen

Gevulde avocado

2 rijpe avocado's

2 gekookte eieren gepeld en in stukjes gesneden

10 takjes bieslook

100 gram gerookte zalm

100 gram rivierkreeftjes

1 potje truffel mayonaise

Vis zout van The Man with the Pan



Halveer de avocado's en haal de pit eruit. Schep met een lepel het vruchtvlees eruit, laat 1 cm vruchtvlees aan de rand zitten. Meng de eitjes met de truffel mayonaise tot een smeug geheel en breng op smaak met het vis zout. Knip hier de helft van de bieslook doorheen. Schep hier de avocado doorheen. Schep in de holtes van de avocado het mengsel.

Leg hier een plakje zalm op een garner met de rivierkreeftjes. Leg 2 takjes bieslook op de zalm ter garnering.



Hoofdgerecht voor 4 personen

Varkenshaasje in bladerdeeg

4 varkenshaasjes 120 gram per stuk

4 plakjes bladerdeeg

150 gram bospaddestoelen tapenade

4 plakjes Parmaham

1 potje rode wijnsaus/truffelsaus Wollerich

1 potje Spaans zout van The Man with the Pan

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg op het werkvlak de ham en smeer deze in met de tapenade. Breng het vlees op smaak met het Spaanse zout en leg deze op de ingesmeerde ham. Rol dit stevig vast. Leg de varkenshaas in een ovenschaaltje en bedek het schaalje met het bladerdeeg. Zet dit 20 minuten in de oven. Verwarm 5 minuten voor het einde van de oventijd de saus van Wollerich. Verwijder het bladerdeeg als het vlees uit de oven komt.





Bijgerecht voor 4 personen

Witlofschuitje met champignons

2 stronkjes witlof

1 bakje bospaddestoelen

1 potje Frans zout van The Man with the Pan

1 rolletje geitenkaas met korst (4 plakjes van 1 cm)

4 plakjes ontbijtspek

4 takjes tijm

1 potje Kempische kruiden

Kook de witlof 10 minuten in de Kempische kruiden. Laat uitlekken. Bak de champignons goudbruin en breng op smaak met het Franse zout. Halveer de stronkjes witlof en vul ze met het champignon mengsel. Leg hier het plakje geitenkaas op met de tijm en zet vast met het spek. Bak de witlof 10-15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.





Dessert voor 4 personen

Tiramisu met Lemon curd

20 lange vingers

250 ml gezoete slagroom

4 eetlepels mascarpone

1 potje lemon curd

1 fles limoncello

Zwarte bessen

Klop de mascarpone romig met een mixer. Voeg de slagroom en de lemon curd toe en klop lobbig. Doop de lange vingers kort in een bordje met Limoncello (houdt u van een sterke smaak dan kunt u ze iets langer laten liggen maar laat ze niet zacht worden). Leg drie lange vingers naast elkaar op een bordje. Schep er een beetje van het mengsel op. Leg er nu twee lange vingers in tegenovergestelde richting bovenop. Schep er weer een beetje van het mengsel op. Maak het af met wat blauwe bessen.

