

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>

Aperitiefhapjes

Mini garnaalcocktail

In mini borrelglasjes doen we achtereenvolgens: beetje julienne van sla, cocktailsaus, grijze garnalen, cocktailsaus, afgarneren met half hard gekookt kwarteleitje, beetje tomate concassé, beetje gehakte peterselie

Gebakken scampo op een bedje van knolselder en granny Smith appel

Scampo = enkelvoud, scampi = meervoud. Scampi pellen, over de rug halveren tot ong. 2 cm voor de staart, darmkanaal verwijderen en in olijfolie kort bakken, kruiden met pezo. Julienne snijden van de knolselder en de granny Smith appel – wel onmiddellijk mengen met beetje mayonaise en magere yoghurt om verkleuren te voorkomen (de julienne in dit geval zeker niet te dik en te lang snijden – anders problemen om het te degusteren). Dresseren: bedje van de julienne, hierop de scampo, afgarneren met bieslook sprietje en blokje tomate concassé.

Tartaar van gerookte zalm

De gerookte zalm in zeer kleine dobbelsteentjes snijden, aanmaken met ZEER FIJN gesneden sjalot of pijpajuin, mengen met vierge olijfolie, citroensap, peper van de molen. Alles goed mengen en laten rusten. Dresseren: klein taartje vormen en afgarneren met dille en half kerstomaatje.

Carpaccio van St.- Jacobsvruchten

Sint-Jacobsvruchten van corail en sluitspier ontdoen. Een marinade maken van truffelolie, witte wijnazijn en pezo. De marinade op een schotel strijken. De St. Jacobsnootjes met een zeer scherp mes in dunne plakjes snijden en in de marinade leggen, na ong. 15 min. Omdraaien. Dresseren: 3 à 4 schijfjes in schaalte schikken, in het midden dillepluksel, op elk schijfje een roze peperkorreltje