



Hoofdgerechten

## **Le nouveau koude schotel**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de perziken**

2 witte perziken  
1/2 buche geitenkaas (in plakjes)  
8 plakjes ontbijtspek

#### **Voor de aspergerolletjes**

12 groene asperges  
4 plakjes Gandaham  
1 theelepel balsamicosiroop  
20 gram parmezaanse kaas (geraspt)

#### **Voor de eitjes**

4 eieren  
1/2 avocado  
1 eetlepel limoensap  
1/2 lookteentje  
4 basilicumblaadjes  
1 theelepel zure room  
1 snuifje paprikapoeder  
peper  
zout

#### **Voor de slabootjes**

200 gram zalm (gerookte)  
2 eetlepels limoensap  
1 sjalot (gesnipperd)

1 theelepel koriander (fijnggehakt)  
1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)  
2 little gem  
1 eetlepel sesamzaad  
olijfolie

### **Voor de kip**

300 gram kip  
2 lookteentjes (geperst)  
4 centimeter gember (geraspt)  
2 eetlepels curry madras  
1 deciliter Griekse yoghurt  
1 eetlepel citroensap  
1 theelepel paprikapoeder  
zout  
plantaardige olie

### **Voor de vitello tonato**

100 gram tonijn in eigen nat (uitgelekt)  
3 eetlepels mayonaise  
3 ansjovissen (filets)  
1 eetlepel kappertjes  
1 theelepel citroensap  
200 gram rosbiëfsneetjes  
rucola

### **Bereidingswijze**

#### **Gegrilde perziken**

Schil de perziken, halveer ze en haal er de pit uit. Leg er een plakje geitenkaas op en wikkel er 2 reepjes spek rond. Bedruppel met olijfolie en gril ze 3 minuten langs elke kant.

#### **Aspergerolletjes**

Verwarm de oven voor op 180°C. Verwijder het harde, onderste deel van de asperges. Bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout. Rol telkens 3 asperges in een plakje Gandaham en leg ze in een ovenschaal. Zet 15 minuten in de oven. Werk af met de balsamicosiroop en de Parmezaanse kaas.

#### **Eitjes met avocado**

Kook de eieren in 10 minuten hard. Spoel ze onder koud water. Pel ze en snij ze door. Haal er het eigeel uit en doe in een mengbeker. Voeg het limoensap, de zure room, de geperste look en het vruchtvlies van de avocado toe. Kruid met het paprikapoeder, peper en zout. Mix tot een glad mengsel. Doe het mengsel in een spuitzak en vul de eieren.

**Tip:** Bestrooi de eieren met wat extra paprikapoeder en leg er een blaadje basilicum op.

## **Slabootje met zalmtartaar**

Hak de zalm heel fijn. Maak een marinade met het limoensap, sjalotje, koriander, bieslook en een scheut olijfolie. Leg er de zalm in en zet een half uur in de koelkast. Haal de blaadjes van de little gem los. Schep in elk blaadje wat van de zalmtartaar. Werk de slabootjes net voor het serveren af met de sesamzaadjes.

## **Kip tandoori**

Meng de yoghurt met het citroensap, paprikapoeder, look, gember en curry madras. Roer goed. Bestrijk er de kippenfilets mee, dek af en zet minstens 4 uur koel. Bak de kipfilets goudbruin in olie. Kruid met zout. Snij de kip in reepjes.

## **Rosbief vitello tonato**

Doe de tonijn samen met de mayonaise, ansjovisfilets, kappertjes en het citroensap in een blender en mix glad. Besmeer elk rosbiefsneetje met de tonijnmayonaise. Leg er wat rucola op en rol dicht.

## **Keukenbenodigdheden**

Oven  
Spuitzak  
Blender

