

# MENU FEBRUARI



## Trio van vis

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Krab</b></p> <p>12 hoornvormpjes 3 vellen brick deeg 50 g boter 300 g krabvlees 2 lente-uien 60 g gekookte ham (3 plakjes) 2 zoet/zure augurken 200 g rijpe tomaten 80 g mayonaise 40 g ketchup peper en zout</p>	<p><b>Krab</b></p> <p>Maak 12 hoorntjes van brick deeg. Knip de vellen in vieren. Bestrijk de delen met gesmolten boter. Smeer de (hoorn)vormpjes ook in met boter en rol een kwart om het vormpje. Herhaal dit met de overige vormpjes. Leg op de bakplaat op de naad van het deeg, zodat het niet meer kan afwikkelen. Zet deze op de bakplaat en zet ze 3 tot 5 minuten onder in de oven op een temperatuur van 180°C. Let op: <u>laat de hoorntjes niet verbranden</u>.</p> <p>Controleer het krabvlees op baleinen en schaal, schep het vlees in een zeef en laat uitlekken. Snijd de bosui in zeer fijne ringetjes. Bak de ham in een droge koekenpan droog (keer de ham regelmatig om) en snijd de ham daarna zeer fijn. Snijd de augurk zeer fijn. Ontvel de tomaat, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in fijne blokjes. Vermeng de mayonaise met de ketchup. Vermeng vervolgens alles. Vul de kokertjes met het krabmengsel en bewaar ze in de koeling.</p>
<p><b>Garnaal</b></p> <p>2 zoete aardappelen 4 ml kokosolie 4 ml maisolie grof zeezout 4 ml honing 3 ml sojasaus ½ tl gembersiroop 6 grote garnalen 2 sjalotten 2 tenen knoflook kokosolie 9 ml whisky 45g kokosbloesemsuiker</p>	<p><b>Garnaal</b></p> <p>Schil de zoete aardappel, snijd ze in plakken van een ½ tot 1 cm dikte en snijd die vervolgens in 12 gelijke driehoekjes van ongeveer 4x4x4 cm. Leg de driehoekjes op een bakplaat. Meng een klein beetje kokosolie (<i>overige kokosolie wordt gebruikt om de garnalen in te bakken</i>) met de maisolie en besprenkel daarmee de driehoekjes. Hussel ze een beetje door elkaar zodat ze overal bedekt zijn. Bestrooi ze met een snuffje zeezout en bak ze 30 minuten in een oven van 180°C. Let op: ze mogen niet verbranden. Haal ze uit de oven. Roer de honing, de sojasaus en de gembersiroop door elkaar, besprenkel daarmee de driehoekjes en karamelliseer die onder de grill (maximaal 2 minuten). Blijf erbij, kan soms snel gaan! Zet warm weg. Snijd de garnalen in de lengte richting in tweeën. Bak de sjalotten in de kokosolie en voeg de knoflook toe. Voeg de garnalen toe. Let op: <u>niet te lang</u>. Haal ze uit de pan, blus af met whisky en voeg de kokosuiker toe. Laat het sausje al roerende karamelliseren. Let op: <u>de kokoskaramel moet vloeibaar blijven</u>. Leg op ieder driehoekje een halve garnaal en besprenkel deze met de kokoskaramel.</p>

# MENU FEBRUARI

<p><b>Haring</b></p> <p>5 haringen 1 g dille 2 rijpe avocado's tabasco 1 gekonfijte citroen</p>	<p><b>Haring</b></p> <p>Snijd de haring in kleine blokjes (tartaar). Snijd de dille klein. Schil en ontpit de avocado en maak er kleine blokjes van. Doe de avocadoblokjes, de dille toe en de haringblokjes in een kom en meng goed. Breng eventueel op smaak met een paar druppels tabasco. Snijd de (droge) gekonfijte citroen in hele kleine blokjes en meng deze door het mengsel. Bewaar in de koeling.</p>
<p><b>Eindbewerking</b></p> <p>15 g bieslook 6 dilletakjes</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>Besprenkel het garnalendriehoekje met de kokoskaramel. Plaats links op een 3-vaksbord het krabkokertje gearneerd met bieslook. Leg het garnalendriehoekje in het midden. Plaats rechts de haringtartaar, vul hiervoor een ring van ca Ø4cm met het mengsel van haring en citroen. Gearneerd met een ½ dilletakje.</p> 