




---

## Garnalen-forel amuse

---

Receptuur voor 20 lepel amuses of 6 cocktails

---

### Ingrediënten

#### Garnalen-forel amuse:

<p>           ½ kleine knolselderij            ½ citroen (sap)            1 theelepel kerriepoeder mild            4 lepels creme fraiche            1 afgestreken lepel dijon mosterd            olijfolie            300 gram gerookte forelfilet            200 gram garnalen            1 frisse appel            2 bosje bieslook         </p>
---

Materiaal: citruspers, lepel, foodprocessor, schalen, mandoline of kaasschaaf, mes, snijplank,

---

#### Garnalen-forelmousse

Schil de knolselderij en snij plakken van 2 mm dik (gebruik de mandoline of kaasschaaf)

Leg de plakken op elkaar en snij lucifer dunne reepjes.

Doe de reepjes in een ruime kom en meng dit met de citroensap om verkleuren te voorkomen.

Meng in een andere kom de creme fraiche, kerrie, en de mosterd met 1 lepel olijfolie.

Snij de forel in kleine stukken en meng dit met de garnalen door de selderij.

Was de appel en zet de appel rechtop met het steeltje omhoog. Snij er aan vier kanten een plak af zodat alleen het klokhuis over blijft.

Snij de plakken in papierdunne plakjes en daarna in lucifer dunne reepjes.

Meng alle ingrediënten voorzichtig door elkaar en maak op smaak met zout en peper.

Serveer dit op een lepel of in een glaasje.

Garneer af met de fijngesneden bieslook.

---

## Kerrie-kaas tuilles

---

Receptuur

---

### Ingrediënten

<p> <b>Deeg:</b>            50 gram Parmezaanse kaas geraspt zeer fijn            30 gram patentbloem            70 gram eiwit            15 gram boter            2 gram kerriepoeder         </p>	
---	--

Materiaal: Siliconen mat, kom, garde, rasp, lepel, oven, paletmes

---

Rasp boven een kom de kaas op een fijne rasp.

Meng alle ingrediënten tot een homogene massa met een garde.

Strijk op een siliconenmat dunne koekjes met een lepel.

Bak deze af op 170 graden Celsius (goudbruin).

Haal de koekjes direct van de mat af met een paletmes en bewaar ze na het afkoelen in een afgesloten bak.

---



---

## GEVULDE COURGETTE ROLLETJES MET RICOTTA

---

Receptuur voor 10 rolletjes

---

### Ingrediënten

2 courgettes  
4 eetlepels olijfolie  
6 lepels balsamico azijn  
250 gram ricotta  
1 citroen  
1 handje basilicum blaadjes  
50 gram pijnboompitjes



Materiaal: kaasschaaf, kom, spatel, mes snijplank, pan,

---

Was de courgettes en snij er de uiteindes van af.

Snij met een kaasschaaf 10 dunne plakken over de lengte van de courgette.

Leg de plakken naast elkaar op een plaat of dienblad.

Sprenkel er wat olijfolie en balsamico overheen en zet de courgette in de koelkast.

Brand ed pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin, laat ze afkoelen.

Meng in een bakje de ricotta met de citroensap en maak op smaak met zout en peper.

Hak de basilicum en meng dit samen met de afgekoelde pijnboompitjes door de ricotta.

Haal de courgette uit de koelkast en schep een lepel van de vulling aan het uiteinde van een plak courgette. Rol de plak op tot een mooi rolletje en plaats deze rechtop.

Sprenkel er nog wat olie, balsamico en zout en peper overheen.

---

Serveer als amuse of als onderdeel van antipasti

---



---

## Mousse van gerookte kip met truffel en truffelolie

---

Receptuur

---

### Ingrediënten

<b>Gerookte kipmousse met truffel</b>	
Groene aspergetips 1 gerookte kipfilet 2 eetlepels mayonaise 1 theelepel truffeltapenade 1/2 theelepel truffelolie 1 sjalotje  3 witte boterhammen of 6 dunne plakjes ciabatta Foodprocessor of staafmixer	

---

### gerookte kipmousse met truffel

Breng wat water met een snufje zout aan de kook.

Blancheer de aspergetips 1 minuut in het water en spoel ze direct koud.

Snij de kip in grove stukken en doe dit in de foodprocessor (of in een maatbeker en gebruik de staafmixer).

Maal de kip met de mayonaise, tapenade en truffelolie tot een glad mengsel.

Snipper het sjalotje zeer fijn en meng dit door de mousse.

Steek met een steker rondjes uit het brood of snij kleine plakjes ciabatta.

Rooster de stukjes brood goudbruin op een plaat in de oven.

Leg de geroosterde broodjes op een bord en doe de mousse in een spuitzak.

Spuut op de broodjes een beetje mousse en garneer dit af met een aspergetip,

---