



Kookavond 27 oktober 2017

## Aperitief

### Borrelglasje met grijze garnalen en koude paprikasaus.

#### Ingrediënten ( 4 pers.)

400 gram gepelde grijze garnalen  
16 eetlepels paprikapuree (daar zorg ikzelf voor)  
8 eetlepels mayonaise  
4 eetlepels room  
2 appelsienen  
2 citroenen  
wat veldsla

#### Bereiding

Verwijder voor de paprikapuree de zaadjes en zaadlijsten van de paprika en snijd in kleine dobbelsteentjes. Snipper de ui fijn. Stoof de ui aan in wat olie en voeg de paprika toe. Brus met kippenbouillon en witte wijn. Breng op smaak met paprikapoeder en een geutje cognac. Laat 8 min sudderen en mix fijn. Duw door een fijne zeef en laat de paprikapuree afkoelen.

Meng de paprikapuree met de mayonaise, het sap van sinaasappel en citroen en de room. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel het paprikasausje over de borrelglasjes en schik er de grijze garnalen op. Werk af met wat preischeutjes of veldsla.

## Voorgerecht

### GEMARINEERDE RODE POON MET RAAPJES



voor 4 personen  
4 filets van rode poon, zonder vel  
200 g gele raapjes  
¼ rammenas  
100 g zuurdesembrood  
1 ui  
200 g kippenfond  
citroensap  
olijfolie  
peper & zout  
Voor de afwerking:  
radijs  
plattekaas  
verse kruiden

1. Snij de filets van de rode poon doormidden en verwijder eventuele graten. Marineer de filets met peper en zout, citroensap en olijfolie.
2. Schil de gele raapjes en snij deze in stukken, stoof aan met ui en bevochtig met kippenfond, een scheutje room en laat gaar koken. Afgieten en glad mixen tot een puree.
3. Snij de rammenas in fijne plakjes en kook ze kort tot ze beetbaar zijn, rol deze op en marineer met grof zout en olijf olie.
4. Snij het zuurdesembrood in mooie blokjes, de andere helft in fijne plakjes en bak op 185° tot een krokante toast.
5. Schik de filets op bord, de raapjespuree ertussen, rolletjes rammenas met schijfjes raapjes, zuurdesembrood. Werk af met plattekaas, sliertjes radijs en verse kruiden.

## Hoofdgerecht

### Kabeljauwhaasje met pistachekorst en gegrilde groenten

#### Ingrediënten (4 personen)

500gr kabeljauwhaasje  
verse dille  
verse tijm  
200gr pistachenoten (reeds  
gepeld)  
2 teentjes look  
4 citroenen

2 pastinaken  
2 wortelen  
olijfolie (zal wel int kot zijn zeker?)  
zwarte peper en zeezout (fleur de  
sel)  
nootmuskaat  
1 kg bloemige aardappelen

#### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de pastinaken en wortelen in grote stukken in de lengte. Blancheer de groenten kort in gezouten kokend water. Leg ze in een ovenschotel en druppel er

de olijfolie over, het zeezout en peper, de verse tijm en de teentjes knoflook die je even geplet hebt met de platte kant van een mes.

Bak +/-20 min in de oven.

Maak de puree: schil en kook de aardappelen gaar in gezouten water. Giet af en plet ze met een vork tot een grove puree. Voeg de olijfolie en de nootmuskaat toe. Kruid bij met peper en zout.

Strijk een overnschaal in met olijfolie en leg de vis erin. Kruid de vis met zwarte peper en sprenkel er wat citroensap over. Meng 2 eetlepels olijfolie met een flinke protie dille, de pistachenoten en de knoflook, en kruid met zwarte peper. Beleg de vis ermee.

Verwarm de oven op 180°C en gaar 15 à 20 min.



## Dessert

### Verrassend NOORDZEE-dessert