

GEROOKTE ZALM MET WITTE CHOCOLADEVINAIGRETTE (4pers)

<u>vinaigrette</u>	<u>slaatje</u>
50 ml water	65 g pijnboompitten
50 g witte chocolade	1 appel
2 tl mosterd	40 g rucola
20 ml witte wijnazijn	1 komkommer
60 ml zonnebloemolie	0.5 bosje koriander of dille
	200 g gerookte zalm (wilde)

Vinaigrette

Breng in een pan het water en de chocolade aan de kook. Roer tot de chocolade volledig is opgelost in het water. Meng in een kom de mosterd, witte wijnazijn en het chocoladewater. Schenk al kloppend met een garde de zonnebloemolie erbij tot er een mooie gladde vinaigrette ontstaat. Breng de vinaigrette op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Salade gerookte zalm

Verhit een scheutje olie in een pan en rooster de pijnboompitten in circa 5 minuten goudbruin. Snijd de appel in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de appel in reepjes. Meng in een kom de rucola, appel en de helft van de vinaigrette. Maak met gebruik van de kaasschaaf komkommerlinten. Schil de komkommer rondom tot de zaadlijst. Pluk de koriander.

Serveren

Verdeel de salade over borden en drapeer daarop zalm en de komkommerlinten. Besprenkel de zalm met de overgebleven vinaigrette.

Verdeel de koriander en de pijnboompitten over de borden.

Tip: Houd je niet van koriander? Gebruik dan dille.

Scampi met banaan en Kerrie

Pillafrijst (4 pers)

<u>Rijst:</u>	<u>Scampi's:</u>
2 kopjes rijst	Fijn gerookt spek
½ bouillonblokje	24 scampi's
1/2 ajuin	1 ui
	Peper en zout
	Theelepel kerriepoeder
	1 dl witte wijn
	4 dl room
	2 bananen

Laat de scampi's ontdooien in lauw water

Boter laten smelten en fijne ui toevoegen, 1 kop rijst = 2 koppen water

Peper en zout en bouillonblokje toevoegen.

Onder gesloten deksel op licht vuur langzaam laten garen.

Het gerookt spek in de oven drogen op 120°.

Pel de scampi's en dep ze droog.

Boter smelten en fijne ui fruiten met scampi's, peper, zout en kerrievoeder.

Als de scampi's bijna gaar zijn er uithalen en wijn toevoegen en tot helft laten inkoken.

Room toevoegen en laten inkoken indien nodig maizena toevoegen.

Het spek in heel fijne reepjes (snippers) snijden.

Pel de bananen en snij ze in fijne schijfjes.

Doe de bananen en scampi's kort bij de saus, zodat ze warm worden, maar niet tot puree koken.

Kruid bij indien nodig.

Serveren met torentje van rijst en afwerken met de versne den spek.

Frambozenmousse à la KWB (4pers)

(weinig werk en lekker)

1 eiwit

60gr suiker

50gr frambozen coulis

1 zakje slagroomversteviger

250ml room

Eventueel een koekske (meringue of zo)

Chocolade fantasetje

Eiwit kloppen.

Room kloppen met suiker en versteviger.

Frambozen coulis bij room mengen.

Het eiwit onder de room spatelen.

In potjes spuiten met gekartelde spuitmond met eventueel koekbrokskes.

Laten opstijven in frigo.

Afwerken naar eigen keuze.

Smakelijk.