

Biologisch zomerrecept

Voorgerecht

SALADE VAN NOORDZEE HARING MET APPEL EN RODE BIET

Ingrediënten (4 personen):

6 schoongemaakte haringen (Noordzee haringen hebben MSC keurmerk)
1 Granny Smith appel in kleine blokjes gesneden
500 gr. biologische gekookte rode bieten
1 gesnipperd uitje
1 biologische kropsla
3 eetlepels biologische mayonaise
mosterd
peper en zout

Snijd de haringen, de appel en de bietjes in kleine stukjes, meng met het gesnipperde uitje en de mayonaise.
Breng op smaak met mosterd, peper en zout.
Verwijder de buitenste bladeren van de kropsla, pluk het binnenste en dresseer de geplukte sla in 4 diepe borden.
Schep hier de salade op.

Hoofdgerecht

GEGRILDE TERRINE VAN BIOLOGISCHE KIP MET FLAGEOLETS EN ROZEMARIJNCRÈME

Ingrediënten (4 personen):

4 x 2 kippenborsten aan elkaar met vel
3 kg. kippengehakt
Serranoham
4 ons gebakken paddenstoelen met sjalot
2 eetlepels tijm
75 gr. pistachenoten
flageolets in rozemarijncrème
katenspekkrumels
Pecorinokaas

Voor de terrine:

4 x 2 kippenborsten aan elkaar met vel onder slagersfolie pletten. Gelijmatig peper en zouten.
Dan een dunne laag kippengehakt gelijkmatig hierover verdelen, wel binnen de rand blijven.
Dan de Serranoham op het gehakt leggen en hierop weer een dunne laag gehakt op aanbrengen.
Goed strak oprollen en dichtknopen aan beide kanten.
Gedurende 90 minuten au bain marie garen in de oven en 24 uur aflatens koelen in de koelkast.

Snijd van de terrine plakken en grill deze kort aan beide kanten.
Kook de flageolets met wat room en rozemarijn totdat deze gaar zijn.

Dresseer de flageolets met de rozemarijnroom op het bord, leg hierop de gebakken terrine en bestrooi deze met uitgebakken katenspekkrumels en Pecorinokaas.

Dessert

WARME MUFFIN MET EEN LOPEND HART VAN FAIRTRADE CHOCOLADE EN VANILLE-MASCARPONE CRÈME

Ingrediënten (4 personen):

Vulling:

70 ml. crème fraîche

35 gr. pure couverture van Fairtrade chocolade

(ook benodigd: super klein siliconematje, te koop in kookwinkels en warenhuizen)

Muffinbeslag:

100 gr. pure couverture van Fairtrade chocolade

50 gr. boter

40 gr. amandelen

40 gr. maïzena

Mascarpone crème:

1 vanillestokje

2 dl Mascarpone

Scheutje slagroom

Voor de vulling:

Warm de crème fraîche op, smelt van het vuur af de couverture erdoor.

Vul een super klein siliconematje met de vulling en plaats deze in de vriezer gedurende 6 uur.

Voor de muffin:

Hak de amandelen fijn (in de keukenmachine). Smelt de couverture au bain marie. Roer de boter erdoor, dan de amandelen en de maïzena, en tenslotte de eidooiers. Klop de eiwitten schuimig, voeg de suiker toe.

Spatel de opgeslagen eiwitten door het chocolademengsel.

Vul de siliconenvormen voor de helft met het beslag en duw er een ganachedruppel in (ganache is het mengsel van chocolade en crème fraîche).

Vul de vormen af met beslag en zet ze in de vriezer tot gebruik.

Bak de muffins af op 180 graden gedurende 25 minuten.

Voor de mascarponecrème:

Slijt een vanille stokje door de helft en schraap met merg eruit.

Voeg het merg bij de mascarpone en roer deze los met een beetje slagroom

Eet smakelijk!

Komt u er niet uit of heeft u vragen? Neem dan contact op met onze koks via de homepage. Zij helpen u graag bij de bereiding van dit heerlijke zomerse recept.