

Carpaccio van rode biet met geitenkaas en sinaasappelhoningdressing

De carpaccio

4 rode bieten

100 gram Friese geitenkaas

Dressing

10 eetlepels olijfolie

5 eetlepels balsamico-azijn

2 eetlepels honing

2 eetlepels sinaasappelsap (vers)

zout en peper

handvol walnoten of pecannoten

optioneel: handje waterkers, veldsla of rucola

Kook de bietjes in de schil tot ze beetbaar zijn. Laat afkoelen en snij in zeer dunne plakjes. Voorgekookte bietjes gebruiken kan ook. Voor een net effect steek je met een rond stekertje cirkels uit de plakjes biet. Verdeel ze over mooie tapasbordjes (leg deze dakpansgewijs). Brokkel de geitenkaas over de bietjes.

Meng voor de dressing de balsamico-azijn met de olie, lamsoorhoning en sinaasappelsap, met een snufje peper en zout. Rooster de walnoten of pecannoten kort in een hete droge pan, laat ze afkoelen. Hak de noten grof en strooi deze over de de bietjes. Sprenkel wat dressing op het bordje. Geniet ervan!



Oesters op vier manieren

Wrik dan de oester aan de achterkant open met een oestermes. Snijd de sluitspier los en leg de oester in de diepe helft van de schelp. Schenk of schep in elke schelp een beetje van een van de dressings over de oester. Garneer met een partjes limoen en citroen.

Mojito

Ingrediënten

- sap van 1 limoen
- halve komkommer
- eetlepel rietsuiker
- blaadjes van een half bosje munt
- scheutje rum

Bereidingswijze

Snijd de komkommer in stukjes. Haal het binnenste deel eruit, laat de schil zitten. Doe de muntblaadjes met de suiker, rum, komkommer en limoensap in een mengbeker en maak er met de staafmixer een gladde dressing van. Voeg naar smaak iets meer limoensap of rum toe.

Oesters op syn Aesters

Ingrediënten

- 1 verse rode peper
- oestersaus
- stukje komkommer, in hele dunne reepjes (julienne)

Bereidingswijze

Snijd de peper in hele kleine stukjes of –als je van pittig houdt- in dunne ringetjes. Drup met een lepel of een chinees eetstokje wat oestersaus op de oester en leg er een of twee kleine stukje peper op en komkommer op.

Oesters met vinaigrette

Ingrediënten

- 1 sjalot, fijngesneden
- 5 el rijstazijn
- 5 el sesamololie
- zout en peper

Bereidingswijze

Snijd de sjalot fijn. Voeg azijn en sesamololie toe en meng goed. Maak op smaak met zout en peper.

Gefrituurde oesters

Dit is een hele geschikte bereiding voor beginners. Na deze durven ze de andere bereidingen ook te proberen!

Ingrediënten

- snufje zout en cayennepeper
- bloem
- karnemelk
- zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

Haal de oesters uit de schelp en leg ze in een kom karnemelk. Laat een flinke laag olie heet worden in een wok of zet je frituurpan aan. Meng meel met wat cayennepeper en zout naar smaak. Haal de oesters eerst met een vork uit de karnemelk en dan door het bloemmengsel. Bak ze in ong. 2 minuten goudbruin in de hete olie. Leg de gefrituurde oesters in een lege schelp en serveer ze met een partje citroen.



Mayonaise maken

Met een staafmixer, lekker makkelijk & snel!

Ingrediënten

1 ei
2 el citroensap
1 tl zout
175 ml zonnebloemolie (of milde olijfolie)
1 snuf (witte) peper

Bereiden

Doe alle ingrediënten in een hoge smalle beker. Een maatbeker is hier bijvoorbeeld heel geschikt voor. Zet je staafmixer op de bodem en zet hem aan. Trek hem heel langzaam naar boven toe. Door de hoge snelheid van de staafmixer mengen de olie en het ei goed. Als de mayonaise voor jou een mooie dikte heeft, is hij klaar. Iets te dik geworden? Met een scheutje water of citroensap maak je de mayonaise dunner.

Variaties

Met gerookte makreel: Voeg –als de mayonaise bijna de juiste dikte heeft- gerookte makreel snippers toe en naar smaak wat tuffelpasta.

Aioli: Voeg vanaf het begin twee heel fijngesneden of geperste tenen knoflook toe. En een theelepeltje mosterd.

Citroenmayonaise: Rasp de schil van 1 citroen fijn, pers de citroen uit en meng deze ingrediënten door de mayonaise tijdens het mixen.

Met kruiden: Voeg fijngehakt lepelblad, kraailook, bieslook, peterselie of basilicum toe en serveer met brood en oude kaas.

Knolselderij tartaar met lepelbladmayonaise

Ingrediënten

Knolselderij
Olijfolie
Zout peper

Borstel de knolselderij goed schoon onder de kraan. Maak hem droog. Leg de knol in het midden van de folie, met de wortels naar boven. Giet de olijfolie erover en besprenkel met zout en peper. Pak de knol nu goed in met de aluminiumfolie, zodat er geen stoom kan vrijkomen. Plaats de ingepakte knol in een ovenschaal en zet deze in een op 200 graden voorverwarmde oven. Bak de knol in zo'n twee uur boterzacht.

Snijd de knolselderij in kleine blokjes/stukjes fijn. Meng in een kom met een scheutje olijfolie en wat zout en peper. Schep op een lepel, als een amuse of gebruik een ronde vorm om een mooi tartaartje van de maken. Garneer met een likje lepelbladmayonaise en serveer!



Wilde bloemenboter

Ingrediënten

250 gram boeren roomboter
3 kopjes schone pinksterbloemen, paardenbloemblaadjes, madeliefjes, Oost-Indische kers, klaproos, klaver, korenbloem of wilgenroosbloesem (net wat er bloeit op dat moment)
1 el honing
flinke snuf zout

Bereiding

Later de boter zacht worden (niet smelten!). Meng met een vork de bloesem, het zout en de honing door de boter. Leg op keukenpapier of plasticfolie en rol de boter tot een mooie staaf. Leg in de koelkast om op te stijven. Snij vingerdikke plakken van de boter en serveer met vers brood.



Tapenade van knotswier

Ingrediënten

Paar handen knotswier (gekookt gewicht 250 gram)
Zeezout
Peper (of verse rode peper)
Olijfolie
1 teentje knoflook, fijngehakt (meer naar wens)
250 gr groene of zwarte olijven
water

Bereiding

Was de knotswier enkele malen, zodat er geen schelpjes of zand meer inzitten. Snijd de dikke knotsen eruit weg (kan ook ná het koken). Breng een pan ruim water aan de kook, kook het wier ca. 30 minuten. Het wier wordt nu weer groen van kleur! Test of het zacht is geworden, anders langer koken. Spoel de zeewier snel koud af, laat het even uitlekken. Hak de wier eerst grof met een koksmes, hak het wier in de keukenmachine fijn tot zeer fijn (wat je zelf lekker vindt). Voeg knoflook, olijven en wat zout en peper toe. Maak het smeug door er olie bij te gieten. Tapenade is wat grover van structuur, maar naar wens kun je het fijn hakken/mixen. Maak op smaak met zout en peper. Zet het even koel weg om de smaakstoffen in te laten trekken. Serveren met toast of stokbrood.