

Voorgerechten / amuses

Reeleverpastaïtje

Ingrediënten:

Reelever
1 ui
1 lepeltje honing
1 kaneelpijpje
Zwarte komijn
Bosvruchten
Sesamzaad
Appelsap



bosvruchten

Bereiding:

Gebruik als vormpjes blad van ijsbergsla. Snijd de ui heel fijn en bak deze samen met de honing en het kaneelpijpje. Snijd de lever fijn. Maak de bosvruchten fijn in de keukenmachine en doe het prutje door een zeef. Wat in de zeef achterblijft wordt samen met de lever en komijn toegevoegd wanneer de honing is geklaard. Bak het geheel tot de lever gaar is. Vul het ijsbergblad met het mengsel en strooi er wat sesamzaad overheen.

Meng het bosvruchtensap met een glas appelsap en laat de saus op een laag vuur indikken. Serveer de saus bij de hapjes.

Tonijn amuse

Ingrediënten:

Tonijn
Honing
Zout
Uien
Augurk
Basilicum
Peper
Olijfolie



tonijn

Bereiding:

Tonijn heel fijn snijden en laten marineren in honing en een beetje zout. Ongeveer drie uur laten trekken. Uien, augurk en basilicum heel fijn snijden en met peper, zout en olijfolie mengen. Dit mengsel apart van de tonijn ook ongeveer drie uur laten trekken. Vlak voor opdienen tonijn en ui/augurkmengsel mengen en op lepel serveren.

Huzarensalade van zoete bataat

Ingrediënten:

Zoete bataat
Gekookt eieren, in stukjes verkruid
tonijn
Ui fijngesneden
Basilicum mayonaise
Eikenbladsla en sla-uitje



eikenbladsla

Bereiding:

Zoete bataat schillen en net niet gaar koken. In stukjes snijden. Als het toch te gaar is geworden gemalen noten erdoor mengen. Tonijn, eieren, ui en mayonaise erdoor spatellen en een deel bewaren voor garnering. Het geheel op eikenbladsla leggen met een sla-uitje erover.

Zoete bataat kan op deze manier als basis dienen voor allerlei variaties met vis of vlees.

In plaats van zoete bataat kan ook pastinaak gebruikt worden; daarbij smaken radijsjes lekker.