

## Garnalen cocktail

### Benodigdheden

- ☛ 100 g komkommer
  - ☛ 1/2 bakje munt (a 15 g, alleen de blaadjes)
  - ☛ 1 sjalot (gesnipperd)
  - ☛ 1 citroen (schoongeboend)
  - ☛ 50 g zure room of quark
  - ☛ 50 g mayonaise
  - ☛ bakje dille (15 g)
  - ☛ 125 g cocktailgarnalen (koelvers)
  - ☛ 25 g ijsgarnalen (koelvers)
  - ☛ 1 avocado, eetrijp
- Extra: 4 whiskyglazen



### Bereiding

- Schaaf plakjes van de komkommer. Snijd de munt in reepjes en schep
  - om met de komkommer en sjalot.
  - Rasp de gele schil van de citroen en pers 1 helft van de vrucht uit.
  - Snijd de andere helft in partjes en houd apart.
  - Meng de zure room in een kom met het citroenrasp, 1 el citroensap en de mayonaise tot een dressing.
  - Houd een paar takjes dille apart voor garnering en snijd de rest fijn.
  - Schep om met de garnalen en breng op smaak met peper.
  - Snijd de avocado overlangs doormidden en verwijder de pit.
  - Schil de vrucht en snijd het vruchtvlees in stukken.
  - Verdeel de komkommer over de glazen en schep de helft van de garnalen erop.
  - Verdeel de avocado erover en leg de rest van de garnalen er bovenop.
  - Besprenkel met de dressing, garneer met de partjes citroen en achtergehouden dille en serveer.
- Lekker met saffraanbroodjes of geroosterd bruinbrood en boter.



Na Irish coffee en bombon

Zeezwamw Kombuis

## Kalkoen gevuld met paddenstoelen

### Benodigdheden:

- ☛ 2 kalkoen filets, op kamertemperatuur
  - ☛ paddenstoelenmelange (80 g)
  - ☛ 3 tenen knoflook, gepeld
  - ☛ walnoten (30 g), grof gehakt
  - ☛ 1 tl gedroogde tijm
  - ☛ 2 el olijfolie
  - ☛ 4 plakjes gerookt ontbijtspek
  - ☛ peper / zout
- extra: 1 Braadzak



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Snij de kalkoenfilets in met een fileermes en klap ze open.
- Snijd de paddenstoelen fijn. Pel de knoflook, snijd ze fijn en meng ze met de paddenstoelen, noten, tijm en 2 el olie.
- Leg het mengsel tussen de filets en naai ze tot een pakketje met keuken garen.
- Bestrooi het geheel met peper, wat zout en bedek de borst met het spek.
- Leg de kalkoen in de braadzak.
- Braad de kalkoen ca. 60 min.
- Neem de kalkoen uit de oven en laat hem/haar 15 min. rusten onder aluminiumfolie voor je het aansnijdt.

Zeezwamw Kombuis



## Ossenhaas met citrussalade

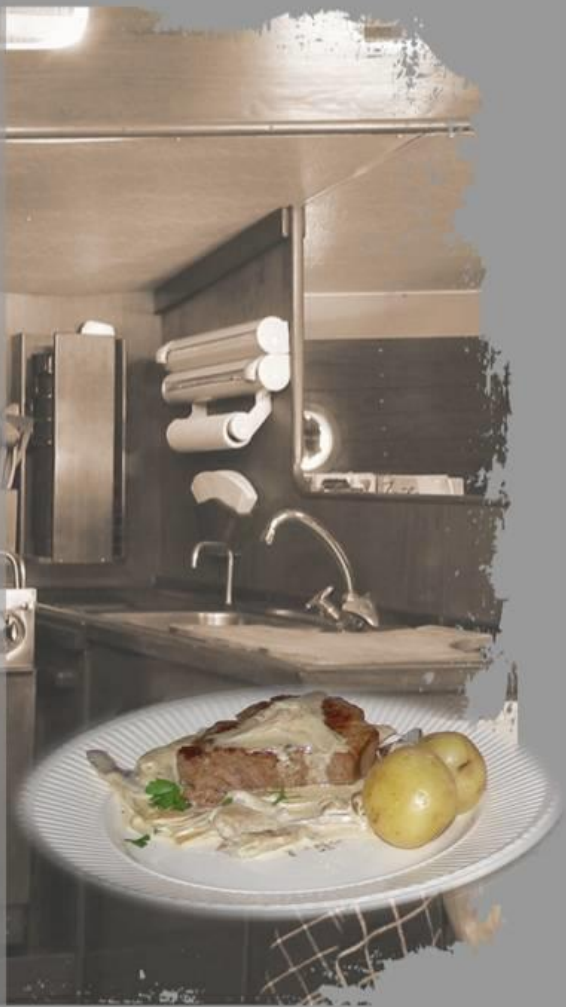
### Benodigdheden

- 1 zakje pijnboompitten (55 g)
- 3 rode uien, in dunne ringetjes
- 1 citroen, uitgeperst
- 4 sinaasappels
- 4 grapefruits
- 7 el olie
- 2 x 200 g verse spinazie
- 4 uien, geschild en in kwarten
- 1 bakje kastanjechampignons (250 g), in grove stukken
- 3 x 2 stukken ossenhaas
- 125 ml crème fraîche
- 4 el cognac (slijter)
- 3 el verse peterselie, fijngesneden



### Bereiding

- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan met antiaanbaklaag en laat ze afkoelen.
- Marineer de rode uienringen in het citroensap.
- Schil de sinaasappels en de grapefruits zodat al het wit eraf is.
- Snijd met een scherp mes de witte vliezjes tussen het vruchtvlees uit en probeer het vrijkomende vocht zo veel mogelijk op te vangen.
- Klop van het vrijgekomen sap en 4 el olie een dressing, breng op smaak met zout en peper.
- Schep de dressing om met de spinazie.
- Verdeel de rode ui, de partjes sinaasappel en grapefruit en de pijnboompitten erover.
- Verhit 2 el olie in een grote koekenpan en bak de gewone uien op middelhoog vuur tot ze lichtbruin kleuren.
- Voeg de champignons toe en bak ze 5 min. mee. Schep de uien en de champignons met een schuimschaaf uit de pan.
- Verhit de achtergebleven olie in de pan met de laatste lepel olie.
- Bak hierin op hoog vuur de stukken ossenhaas met drie tegelijk in 2-3 min. per kant bruin.
- Laat het vlees even rusten en roer de crème fraîche en de cognac door het resterende bakvet.
- Kook deze saus even door en schep nu de uien en de champignons door de saus en laat goed doorwarmen.
- Breng op smaak met zout en peper en bestrooi het met verse peterselie.
- Serveer de saus en de salade apart.



## Lintensalade met basilicum

### Ingrediënten

- 2 courgettes ±
- 2 komkommers +
- 1 citroen, schoongeboend ±
- 5 el olijfolie extra vierge ±
- 2 bakjes basilicum (a 15 g), alleen de blaadjes
- Een handje taugé

### Bereiding

Halveer de courgettes in de lengte en schep met een theelepel de zaadlijsten eruit. Schaaf met een kaasschaaf lange linten van de courgettes. Doe hetzelfde met de komkommers

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Maak een dressing van het rasp, het sap en de olie. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de courgette en komkommer om met de dressing. Snijd vlak voor het serveren het basilicum in reepjes en meng samen met de taugé door de salade.

