

***Cherry tomaatjes omwikkeld met Serranoham en gevuld met roomkaas***

***Rolletje van carpaccio met truffel mayonaise***

***Ragout van bospaddenstoelen met kalkoenham***

***Saltimbocca alla Romana – Kalfslapjes op z'n Romeins***

***Aardappelknolsederij gratin***

***Tarte Tatin van witlof***

***Kaneelparfait met pruimen***

*Alle recepten zijn voor 32 personen.*

## Amuse:

Cherry tomaatjes omwikkeld met Serranoham en gevuld met roomkaas

### Ingrediënten:

32 cherry tomaatjes  
32 dunne plakjes Serranoham  
9 eetlepels zonnebloempitten  
400 gram roomkaas  
Knoflook tuinkruiden  
32 prikkers

### Bereiding:

Laat een koekenpan met dikke bodem heet worden en rooster hierin de zonnebloempitten. Neem de pitten uit de pan zodra ze geur gaan afgeven en laat ze op een bordje afkoelen.

Was de tomaatjes en snijd de bovenste kapjes eraf. Wikkel om elk tomaatje een plakje Serranoham en zet deze met een prikker vast.

Snij de tuinkruiden en knoflook fijn meng deze met de roomkaas.

Verdeel met een theelepeltje de roomkaas over de tomaatjes en garneer ze met de zonnebloempitten.

## Voorgerecht:

Rol van carpaccio gevuld met tomaat en ui op rucola met truffel mayonaise

### Ingrediënten:

180 plakjes Carpaccio  
8 Tomaten  
12 eetlepels balsamico azijn  
12 eetlepels zongedroogde tomaten  
4 Uien

### Voor de truffel mayonaise:

20 gram Truffel  
6 theelepels Azijn  
4 dl. Olie  
4 thee­lepel Mosterd  
2 Eigeel

### Bereiding:

Maak de ui schoon en snijd er kwart ringen van en snijd de tomaat in 8 partjes en snij ook de gedroogde tomaat.

Zet een pan op het vuur en bak de uien tot deze glazig zijn voeg dan de tomaat en de zongedroogde tomaat toe en blus deze na 2 minuten af met de balsamico azijn.

Doe het mengsel in een bak en zet dit in de koelkast om af te koelen.

Snijd op de snijmachine dunne plakken carpaccio leg er 2 boven elkaar en 3 naast elkaar.

### Truffel mayonaise:

Doe de eigeel met de azijn en de mosterd in een bak en klop deze met een garde tot een homogene massa. Voeg nu druppelsgewijs de olie al kloppend toe. **!!Pas op dat je dit niet te snel toevoegt!!** want dan heb je de kans dat het gaat schiften en dan krijg je geen binding.

Als je ziet dat het mayo is de truffel toevoegen en verder op smaak maken met zout en peper.

Nu de tomaat en uien zijn afgekoeld kun je verder gaan met de rolletjes verdeel de vulling over de onderste plakken en rol het op.

Leg de Sla op de borden en halveer de rollen leg een halve rol op de rucola verdeel er een beetje truffel mayo over en garneer het af met plukjes peterselie.

## Tussengerecht:

Ragoutje van bospaddenstoelen met kalkoenham

Ingrediënten:

1600 gram bospaddenstoelen

700 gram gerookte kalkoen

8 stuks bosui

160 gram boter

180 gram bloem

2 liter gevogelte bouillon

4 gesnipperde uien

5 dl koksroom

peper en zout

Maak de paddenstoelen schoon, neem 1/5 deel apart en hak dit zeer fijn. De rest van de paddenstoelen in grove stukken snijden. Snijd de bosui in dunne ringen. Maak de ui schoon en snipper de ui.

Verhit de boter samen met de ui de bosui (niet alles) en fijngehakte paddenstoelen in een pan (laat de boter uitbruisen, **maar niet verbranden**) Haal de pan van het vuur en voeg meteen de bloem toe. Meng dit totdat er een vaste deegmassa (roux) ontstaat. Zet de pan weer op het vuur en laat het deeg, onder voortdurend roeren, garen. Voeg dan (pan van het vuur af) bouillon toe en roer dit, zodat de massa het vocht weer kan opnemen.

Pan weer op het vuur zetten en de massa verhitten. Herhaal dit net zo lang, totdat je de juiste dikte van ragout krijgt. Voeg dan de rest van de paddenstoelen, de in blokjes gesneden ham toe. Als laatste de room toevoegen, alles nog kort voorverhitten en op smaak brengen. Garneren met wat fijn gesneden bosui.

## Hoofdgerecht:

Saltimbocca alla Romana – Kalfslapjes op z'n Romeins

### Ingrediënten:

32 plakjes dun gesneden prosciutto  
5 kg kalfslapjes  
verse blaadjes salie  
een beetje bloem  
zout en vers gemalen peper  
500 gram boter  
12 eetlepels olijfolie  
1 l droge witte wijn

Sla het vlees indien nodig nog wat platter, in ieder geval moeten de lapjes zo dun zijn dat ze gemakkelijk opgerold kunnen worden. Verdeel de ham over de kalfslapjes en leg hier één of twee blaadjes salie bovenop. De ham plakjes moeten net iets kleiner zijn dan het vlees. Rol ze nu op en steek er een tandenstoker in de lengte doorheen om het vast te houden, niet in de breedte, zodat de rolletjes goed wendbaar blijven.

Meng peper en zout door wat bloem en rol het vlees er doorheen. Verhit de helft van de boter en de olijfolie in een grote bakpan totdat het schuim van de boter wegtrekt. Bak het vlees in de hete olie en boter totdat het goudbruin is.

Verwarm de wijn in een aparte pan en blus de saltimbocca er mee af, laat de wijn 4 minuten op een hoog vuur inkoken. Haal het vlees uit de pan en leg ze op een voorverwarmde schaal, **verwijder de tandenstoker**.

Voeg jus de veau toe en laat even trekken om de smaken te laten mengen, afproeven. Blijf roeren totdat de saus de gewenste dikte heeft. Voeg zo nodig nog wat zout en peper toe. Doe de saus in sauskommen.

## Aardappel garnituur:

### Aardappelknolselderij gratin

#### Ingrediënten

100 gram boter  
2000 gram aardappels, geschild  
2 knolselderij, geschild en gehalveerd  
2 L kookroom  
6 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt  
500 gram geraspte Parmezaanse kaas  
blaadjes van 6 takjes verse rozemarijn

Verwarm de oven voor op 180 graden C. en vet een grote ondiepe ovenschaal in met boter.

Snijd de aardappels en knolselderij in plakjes van iets minder dan 0,5 cm dik. Leg de plakjes in een grote pan met zoveel warm water dat ze onder staan, doe er een schepje zout bij en breng het water aan de kook. Laat 5 min. zachtjes koken, schep in een vergiet en laat 1 min. uitlekken en uitdampen.

Doe de plakjes aardappel en knolselderij weer in de pan en voeg de room, knoflook, de fijngehakte rozemarijn, de helft van de Parmezaanse kaas en een flinke snuf zout en versgemalen zwarte peper toe.

Meng alles goed en verdeel het geheel inclusief vloeistof over de ingevette ovenschaal. Dek de schaal strak af en laat de aardappels in de oven in 35-40 min gaar worden.

Neem de aardappels uit de oven als ze gaar zijn, verwijder het aluminium folie en bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas. Zet de schaal nog 12 min. terug in de oven tot er een mooi goudbruin korstje op zit.

## Groente garnituur:

Tarte tatin van witlof

Ingrediënten:

stenen oven bakjes  
stronkjes witlof  
300 gram bruine basterdsuiker  
300 gram roomboter  
6 eetlepel balsamico azijn  
16 plakjes bladerdeeg  
eigeeel

Laat de basterdsuiker met een paar druppeltjes water in de pan karamelliseren en voeg de boter met de eetlepel balsamico azijn toe. Wanneer het geheel heeft gekookt verdelen over de bakjes.

Van de witlofstronkjes het middenstuk snijden en de harde kern er voorzichtig uit halen. De stronkjes 3 minuten blancheren. De stronkjes in de bakjes rechtop zetten.

Het bladerdeeg uitrollen en op diverse plaatsen inprikken met een vork. Bladerdeeg iets groter rond uitsteken dan de vorm (+- 3 cm) en over de witlof doen. Iets aandrukken, het moet er stevig omheen zitten en smeer dit in met eigeeel.

In de oven op 180 graden afbakken tot ze mooi goudbruin zijn. Uit de oven halen. 10 minuten laten afkoelen en met behulp van een schaal omdraaien.

## Dessert:

### Appelsneeuw

#### Ingrediënten:

400 gram handappels

260 ml limoensap

6 eetlepels honing

400 ml slagroom

20 gram gelatine

Week de gelatine in een beetje water zodat deze beter oplost in de limoensap. Verhit het limoen sap en los de gelatine hier in op (mag niet koken). Laat afkoelen.

Boor en schil de appels en rasp die fijn in het sap. Klop hier de honing door.  
Klop de room stijf en spatel daar het appelschuim door.

Verdeel de appelsneeuw over de borden.



## Dessert:

Kaneelparfait met pruimen

Ingrediënten:

18 eigelen

260 gram suiker

3 theelepels kaneelpoeder

1400 ml room

10 eetlepels rietsuiker

10 eetlepels water

300 ml verse jus d'orange

300 gram gedroogde pruimen

2 kaneelstaafjes

400 ml rode wijn

Eigeeel, suiker en kaneel au bain Marie circa 10 minuten opslaan totdat een dikke crème ontstaat.

Vervolgens in een koude bain Marie koud roeren.

De room stijf slaan en deze door de koude massa spatelen.

De massa in de vorm doen en minimaal 3 uur laten invriezen.

De rietsuiker met water opkoken en laten karamelliseren.

Afblussen met Rode wijn en jus d'orange licht laten inkoken.

Pruimen en kaneelstokje bijvoegen, 5 minuten laten koken, dan laten afkoelen.

Parfait met de pruimen en appelsneeuw serveren.