



Gepocheerde kwarteleitjes/ knoflook aardappelblini's/ geglazuurde ui Steak tartaar met mayo/

Gefrituurde kappertjes

Knoflook aardappelblini Ingrediënten,

200 gram kruimige aardappel geschild, 2 eetlepel stuks bloem, 2 ei, 2 teen knoflook, 30 gram eigeel

Bereidingswijze:

Snijd de aardappel in stukjes en kook gaar in water en zout. Hak de knoflook. Wrijf de aardappel door een bolzeef. Meng deze puree met de knoflook, peper, zout, bloem, ei, en eigeel. Bak kleine blini's in de poffertjespan in rapsodi lichtbruin. Leg deze op een plateau ingesmeerd met olijfolie

Geglazuurde ui Ingrediënten,

25 gram sojasaus, 1 stuks steranijs, 50 gram honing, 100 gram witte wijn, 200 gram rode ui, 40 gram appel balsamico azijn

Bereidingswijze:

Maak van de rode ui ringen met de mandoline. Kook alle ingrediënten in tot stroopdikte. Haal door een zeef. Bewaar de ui als component en het glazuur als component

Steak tartaar met mayo Ingrediënten,

50 gram eidooier, 1 eetlepel tabasco, $\frac{3}{4}$ eetlepel mosterd, 50 gram olijfolie, $\frac{1}{4}$ stuks sap van citroen, 50 gram zonnebloemolie, 1 scheutje worcestershiresaus, 500 gram runderbief, $\frac{3}{4}$ eetlepel ketchup, 5 gram zout

Bereidingswijze:

Roer de eidooier met mosterd, citroensap, worcestershiresaus, ketchup en tabasco met een garde in een kom. Voeg al roerend met de garde druppelsgewijs de olijfolie en zonnebloemolie toe. Blijf kloppen totdat alle olie is opgenomen. Breng op smaak met zout en peper. Snijd uiterst fijne blokjes van de runderlende en meng met 5 gram zout. Maak 85 gram van de mayo aan met het vlees, bewaar de rest van de mayo in een spuitzak. Proef de tartaar, evt. extra hartig maken met zout of pittig met tabasco. Eventueel extra smeuijg maken met de mayonaise. Dek tartaar af en bewaar op de werkbank

Gefrituurde kappertjes Ingrediënten,

50 gram kappertjes

Bereidingswijze:

Verwarm een pannetje olie tot 160°C. Dep de kappertjes goed droog met keukenpapier. Frituur de kappertjes in de olie. Schep de kappertjes op een bord met keukenpapier

Gepocheerde kwarteleitjes Ingrediënten

1 liter water, 1 stuks Kwarteleitje p.p., 150 gram azijn

Bereidingswijze,

Breng het water aan de kook in een klein steelpannetje met 50 gram azijn. Doe de rest van de azijn in een kleine kom. Snijd de kwarteleitjes open met een klein kartelmesje en laat de inhoud in de azijn glijden. Laat 5 minuten staan, dit zorgt ervoor dat het eiwit goed bij elkaar blijft. Giet de azijn met de eitjes in één keer in het kokende water en draai het vuur lager. Pocheer voor 1-3 minuten (laat de eitjes zacht van binnen) en haal vervolgens uit de pan met een schuimspaan. Koel de eitjes terug in koud water voor later gebruik