

De boodschappen

Lange dagen, zwoele avonden

Voorgerecht

Salade van paksoi

1 paksoi
1 krop frisee
8 plakjes Zeeuws spek
4 verse scharreleieren

Basisdressing

1 00 g uien
2 dl sherry azijn
5 dl water
75 g suiker*
10 g mosterd
10 g zout
1 eierdooier
1/2 liter druivenpitolie

Kruidendressing

2 dl basisdressing
25 g basilicum
25 g kervel
25 g peterselie
25 g bieslook

* Wil je de suiker vervangen door zoetstof kijk voor de juiste hoeveelheid op de verpakking.

Tussengerecht

Zeebaars

4 zeebaarsfilets met vel
1 venkel

Gepofte tomaatjes

16 cerisetomaatjes
1 el suiker
1 el Aceto Balsamico

Saus

1 dl Aceto Balsamico
1 el appelstroop
1 sjalotje
1 teen knoflook
1 dl kalfsfond
3 dl olijfolie

Hoofdgerecht

Varkenshaasje

2 varkenshaasjes
10 x 20 cm bindtouw *
plasticfolie

Spinazie

800 g jonge spinazie
1 sjalotje

Aardappelpuree

600 g zoete aardappels
125 g gezouten boter
25 g witte wijn
25 g volle melk

Vulling

100 g kipfilet
1 eiwit
1 dl koksroom
30 g gedroogde morilles
4 gedroogde morilles
veel zout
1 tl gelatinepoeder

Saus

1/2 teen knoflook
1 sjalotje
1 dl madera
1 dl gezeefd morillevocht
1 dl koksroom
1 dl kalfsfond

* Te koop bij de slager.

Dessert

Ijsgranité

250 g bosbessen*
250 g frambozen*
250 g water
250 g suiker
8 bosbessen
8 frambozen
1 takje verse muntblaadjes
4 satéprikkers

* Je kunt het fruit ook vervangen door ander rood fruit.