

Gastvrouw Evelien serveert



Calamares met zelfgemaakte tartaarsaus

VOOR 4 PERSONEN

- 1/2 zak diepvries inktvisringen • 1 ei • bloem
- voor de tartaarsaus**
- mayonaise • verse ui of sjalot • augurken op azijn • citroensap • worcestersaus

Maak de tartaarsaus: hak gelijke hoeveelheden ui en augurk heel fijn, voeg de mayonaise toe en maak de saus op smaak met worcestersaus en citroensap. Zet de saus koel weg, zodat de smaken zich goed kunnen vermengen.

Haal de ontdooide calamares eerst door het geklutste ei en dan door de bloem. Frituur ze snel in heet frituurvet, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze met de tartaarsaus.



Thaise rode curry met scampi

VOOR 6 PERSONEN

- 1 pak scampi (diepvries) • olijfolie • verse koriander

voor de curry

- 1/2 theelepel rodecurrypasta • 250 ml kokosmelk • 2 eetlepels ananassap • oestersaus • teriyakisaus • 1 snuifje zout • limoensap • eventueel wat suiker

Maak de currysous: bak de currypasta even op in wat olie, voeg de kokosmelk en het ananassap toe en laat alles even inkoken. Voeg oestersaus, teriyakisaus, limoensap, zout en eventueel wat suiker naar smaak toe.

Pel de scampi, verwijder de darmkanalen als dat nog niet gebeurd is en bak de scampi in olijfolie.

Verdeel de saus over kleine kommetjes.

Leg de scampi erin en garneer alles met verse koriander.



Italiaans hapje

VOOR 6 PERSONEN

- 1 kleine pot arrabiata-saus • 1 pakje feta
- 1 potje pesto • geroosterde pijnboompitten

Vul borrelglasjes met een laagje arrabiata-saus, verkruimel er wat fetakaas over, lepel er wat pesto op en bestrooi alles met pijnboompitten.

Tip: als u smalle hoge borrelglasjes wilt vullen, doe de arrabiata-saus dan in een plastic zak, knip het puntje eraf en u hebt een goede spuitzak.



Wijntip

Champagne Rosé
**Sauvage Piper-Heidsieck
Brut** - een echte volltreffer.

De succesrecepten van Evelien



Carpaccio in een glaasje

VOOR 6 PERSONEN

- 150 g goede steak (filet pur) • rucola
- verse parmezaan • truffelolie • balsamico-azijn • zwarte peper

Snijdt de steak zeer fijn en maak hem aan met truffelolie, balsamico en zwarte peper. Vul kleine glaasjes met wat rucola, lepeltje de steak erop en bestrooi alles met verse parmezaanschilders.



Cointreau-politan

voor 1 cocktail

- 50 ml cointreau • 30 ml cranberrysap
- 20 ml citroensap

Doe de ingrediënten in een shaker met ijs, giet de cocktail in een martinglas en serveer met crushed ijs en eventueel een schijfje limoen.



Flensjes met gerookte zalm

VOOR 6 PERSONEN

- 200 g gerookte zalm • 100 g sperzieboontjes • 100 g room • 15 g verse dille, gehakt • 1 eetlepel mayonaise • 1 potje (imitatie)kaviaar • 1 tomaat (eventueel)

voor de flensjes

- 75 g bloem • zout • 2 eieren • 2,5 dl melk
- 40 g boter

Maak de flensjes: zeef de bloem en het zout, roer de eieren erdoor en verdun dit met de melk tot een beslag. Bak de flensjes in de boter en laat ze afkoelen.

Stoom de boontjes en spoel ze af onder de koude kraan. Roer de room, de mayonaise en de dille door elkaar. Besmeer de flensjes met de dillecrème, en verdeel de zalm en de boontjes erover. Rol de flensjes op en laat ze opstijven in de koelkast.

Leg op elk bordje eventueel een flinterdun schijfje tomaat. Snijd elk flensje in vier stukken, leg ze op de bordjes, bestrijk met wat dillecrème en werk af met de kaviaar.

Tip: als voorgerecht kunt u ook per gast één flensje maken. Snijd de flensjes dan in twee stukken en werk weer af met dillecrème en kaviaar.



Geitenkaastaartjes

VOOR 6 PERSONEN

- 1 rolletje Chavroux-geitenkaas • 1 eierdooier • 1 pakje filodeeg • gedroogde tijm
- vloeibare honing • wat gesmolten boter

Snijdt het deeg in vierkantjes van 10 x 10 cm en leg telkens vier vellen op elkaar. Vet muffinvormpjes in met boter en duw het deeg erin. Bestrijk het met gesmolten boter en strooi er tijm op. Bak de taartjes 2 min. in een voorverwarmde oven op 200°C. Haal ze uit de vorm om af te koelen.

Leg de afgekoelde deegbakjes weer in de vorm en vul ze met stukjes geitenkaas. Bestrooi ze met wat tijm en druppel er wat vloeibare honing over.

Warm de geitenkaastaartjes vlak voor het opdienen weer op; de onderkant moet goudbruin zijn.