



Rouleau van Diamanthaas

Benodigheden: 2½ kg diamanthaas, 700 gram plakken ontbijtspek, braadboter, ½ liter Portsaus. Bindtouw.

Werkwijze: De diamanthaas portioneren in stukken van 100 gram, verwennen met zout en peper. **Strak oprollen** met ontbijtspek en met een of twee touwtjes. Ongeveer **vijf minuten** rondom bakken, touwtjes wegnippen en **rechttop zetten** op de warme borden.

Aardappelwafeltjes met kwarteleitjes.

Benodigheden: 2 kg. kruimige aardappelen, 4 dooiers, 4 eiwitten, 100 gram bloem, 2 dl. melk, 60 gram gesmolten boter, olie, ½ bos bieslook, 4 dl. zure room, 200 gram gekookte ham, 3 halve kwarteleitjes, p.p. per/zout. Wafelijzer. Olijfolie.

Werkwijze: **Aardappelen** schillen, in vieren snijden, wassen en 20 minuten gaarkoken. Afgieten en met de pureeknijper pureren. Melk met gesmolten boter en de dooiers eronder vermengen. **Klop de eiwitten** goed stijf met een snufje zout en spatel de **eiwitten** en de **bloem** door de **puree**. Het **wafelijzer** insmeren met olijfolie en bak **3 kleine wafeltjes p.p.** **Kwarteleitjes** 4 minuten koken, schrikken, pellen en doormidden snijden.

Zure room op smaak brengen met iets zout en peper en de fijngesneden bieslook.

Gekookte ham in kleine chiffonades snijden.

Courgettereepjes met een mosselschelp

Benodigheden: 5 courgettes, Citroentrekker (canneleur), 5 dl. groentefond, 3 gram agar-agar. 24 eetbare mosselschelpen van deeg, 1 rode paprika, 20 zwarte olijven.

Dressing van 1 dl. olijfolie, 1 dl. witte wijn, 1 eetlepel gembersiroop, 1/3 bos kervel, zout/peper, 1 teentje knoflook. 50 gram geraspte Parmezaanse kaas.

Werkwijze: De gewassen courgettes met de citroentrekker reepjes naast elkaar trekken, vervolgens met een brede aardappelschiller de overige groene reepjes verwijderen van de courgette. In ruim kokend water twee minuten blancheren en koud spoelen.

Vijf dl. groentefond met 3 gram agar-agar aan de kook brengen en kijken of de agar is opgelost. De **helft van het vocht** in een **ander steelpannetje** doen en de **helft van de reepjes** hierin vermengen. Met de **eet vork** een **vogelnestje** maken en op een bord of schaal leggen. **Dit moet snel gebeuren** omdat de agar gelijk gaat binden.

Indien nodig het tweede steelpannetje verwarmen en de **laatste reepjes courgette** hierin doen en **weer nestjes** van draaien.

Vulling mosselschelpen: Rode paprika in **kleine brunoise** snijden en 3 minuten blancheren.

Olijven zeer fijnsnijden en **aanmaken** met de **dressing**.

De **mosselschelpen** hiermee vullen, **bestrooien** met de geraspte kaas en **gratineren**.