**Salade met courgette, scampi en oude Reypenaer**

Voor 6 personen

**Ingrediënten**1 courgettes
18 scampi’s
Sesamolie

**Dressing
-**3 eetlepels sesamolie
-2 eetlepels balsamicoazijn
-honing

**Afwerking**-125 gr. Oude Reypenaer of vergelijkbare kaas
-50 gr. Jonge bladsla
-25 gr, pijnboompitten
-1/4 knolselderij
- 1 kleine ui

**Bereiding**

Was de courgette en snijd de ongeschilde courgettes op de snijmachine in 18 ronde plakken van ½ cm dik. (Stand 5). Bestrijk ze aan beide zijden met sesamolie, bestrooi met peper en zout en bak ze in een verder droge pan net niet gaar. Leg ze weg. Snijd de staart van de scampi’s over de lengte in met niet geheel door. Bestrijk ze ook met sesamolie en bak ze roze. Kruid daarna net peper en zout. Maak in een flacon een dressing van sesamolie, balsamico en smaak af met peper, zout en honing Rooster de pijnboompitten kort in een droge pan totdat ze iets verkleuren. Snij van de knolselderij julienne. Blancheer ze in kokend water met ietwat zout en citroensap. Zet droog en koel weg.
Maak de ui schoon en snijd op de snijmachine dunne ringetjes van maximaal 1 mm. dikte. Schaaf van de kaas met kaasschaaf of dunschiller dunne plakjes. Plaats op elk plakje courgette een scampi en dek dit royaal af met de kaas-plakjes. Plaats ze in een oven van 200°C totdat de kaas gesmolten is.

**Serveren:**

* Trek op de rand van een koud bord een streep dressing en plaats daarop 3  warme courgettehapjes.
* Dresseer midden op het bord wat sla en druppel er wat dressing over.
* Leg hierop de knolselderijreepjes en enkele uienringen.
* Strooi er tot slot de pijnboompitten over.



**Gebakken ossenhaas met gepofte paprika, aubergine tapenade en een kalfsjus met een vleugje steranijs.**
Laat het vlees afgedekt eerst op kamertemperatuur komen anders blijft na het braden het hart te koud. Braad het stuk eerst even aan op het vuur, de BBQ of op de grill. Zorg dat het vlees rondom een mooi bruine korst krijgt. Smeer het in met een beetje zeezout en niet teveel zwarte peper, want het vlees heeft van zichzelf al voldoende smaak. Vervolgens laat je het vlees garen in de oven op 160°C. Je hebt ongeveer 40 minuten per kilo nodig. Gebruik een kerntemperatuurmeter om het vlees goed in de gaten te kunnen houden. De ossenhaas is perfect als de kern een temperatuur heeft van 45°C. Laat de ossenhaas hierna nog 10 minuten nagaren terwijl hij ingepakt is in aluminiumfolie. Dan stijgt de temperatuur nog tot ongeveer 50°C. Snijd de ossenhaas daarna in mooie plakken en serveer direct.

**Ingrediënten voor de saus;**

Fijn gesneden sjalotTakje tijm
1 steranijs
½ ltr kalfs fond
Teentje knoflook
Evt afsnijdsels van de ossenhaas.

**Bereiden van de saus;**
Bak de sjalot met iets olie goudbruin
Voeg knoflook, tijm, afsnijdsels en steranijs toe.
Blus het geheel af met een glas rode wijn.
Laat geheel inkoken totdat de sjalotten bijna droog staan.
Voeg de kalfsfond toe en laat het geheel rustig trekken.
Voor serveren zeven en evt iets monteren met boter.



**Zomerse groente uit de wok.**
Voor 6 personen.

**Ingrediënten;**

1 Bakje spekblokjes

1 Spaanse peper

1 teen knoflook fijngehakt

1 stuk gemberwortel fijngehakt

200 gr. Peultjes geblancheerd

1 ½ jonge prei in ringetjes gesneden

1 rode paprika in dunne reepjes gesneden

3 lente uien in ringetjes gesneden

**Bereiding;**

Bak in een braadpan de spekblokjes op laag vuur bruin en knapperig

Schep eventueel overtollig vet uit de pan.

Voeg Spaanse peper, knoflook en de gemberwortel toe en bak deze kort even mee.

Roerbak daarna ook de verschillende groenten en voeg als laatste de taugé toe. Verwarm goed door

Breng op smaak met peper, zout en eventueel wat fijngehakte koriander.

**Advocaatmousse met bitterkoekjes**

Voor 6 personen

**Ingrediënten**9 bitterkoekjes 4 eetl. amaretto 2 blaadjes witte gelatine 200 ml advocaat (uit de koelkast) 250 ml slagroom 1 ½ eetl. Suiker

**Bereiding:**
Breek de bitterkoekjes in kleine stukjes en meng de likeur er goed door, laat 15 minuten staan
Week intussen de gelatine in ruim koud water. Schenk of schraap de advocaat in een kom.
Verdeel de bitterkoekjes over 6 coupes of glazen.
Doe de gelatineblaadjes snel met het aanhangende water in een steelpannetje. Verwarm, terwijl je roert, op laag vuur tot de gelatine helemaal is opgelost.
Klop direct de slagroom stijf met suiker.
Roer eerst de gelatine door de advocaat en spatel daarna de slagroom erdoor.
Verdeel de mousse over de coupes en laat minstens 1 uur opstijven.
