

MOJITO

- 60ml witte rum
- ½ Verse limoen
- 3 takjes verse munt
- 2 theelepels fijne rietsuiker
- 5 vaste ijsblokjes, deze verdunnen de drank minder dan gebroken ijsblokjes
- Vul aan met ijskoud spuitwater

De beste Cubaanse Mojito bereid je als volgt:

- Giet de rum in een breed longdrink glas
- Snij de halve limoen in 4 stukjes
- Voeg 3 limoen stukjes bij de rum in het glas
- Strip de muntblaadjes van 2 takjes en voeg deze toe aan de rum in het glas
- Voeg de rietsuiker toe
- Pers de limoen en de munt in het glas met een stampertje
- Voeg nu de ijsblokjes toe
- Vul de rest bij met spuitwater

Versier de rand van het glas met het vierde limoen stukje



Gerookt paaseitje

Voor 8 glaasjes

2 gerookte forefilets

Sap van ½ citroen

5 eieren

2 eetlepel olijfolie

Peper en zout

Klontje boter

2 el room of melk

Bereiding van gerookt paaseitjes

Eieren verwarmen in een bain Marie tot het volledig gestold is afkruiden met peper en zout.

Room toevoegen. De vis fijn snijden of mixen.

Eerste vis in het glaasje daarna de eitjes afwerken met een beetje bieslook

Asperges op BBQ

Schillen met dunschiller, spoelen. Eerst de schillen koken schillen uit de kookvocht halen

Asperges beetgaar koken

Asperges op satestokje steken en even op de bbq leggen.

Tomaten

Altijd eerst olie toevoegen en dan azijn

Paprika

Paprika's op bbq laten zwart worden

Laten zweten in folie

Zo gaat de schil er eenvoudig af.

Scampi's kuisen

- Ontdooi de scampi geheel of gedeeltelijk
- Draai het grootste stuk 'karkas' van de scampi af
- Haal het staartje eraf
- Geef een ondiepe incisie op de rug van de scampi
- Haal met het puntje van een mes het **darmkanaal** uit de scampi

Het is belangrijk dat je het darmkanaal verwijdert voor je de **scampi** bereidt, dit geeft een betere smaak aan je gerecht!

Scampi in pastisbotersaus

Ajuin

Witte wijn

Peper en zout

Pastis

Bouillonblokje

Boter

Scampi in breydelspek

Gekuiste scampi in de breydelspek draaien en even bakken op de bbq

Scampi in t rood

Pellen van de scampi in de pan bakken tot ze rood zien geen boter toevoegen

Blussen met witte wijn (goed vloeibaar maken)

Alles mixen

Passeer door een zeef

Tomatensaus en room toevoegen

Opwarmen en laten inkoken

Afkruiden met peper en zout

Goede boter en pastis mengen in een bord naar verhouding 1/1 en naar 0°C brengen

Dit mengsel in de gloeiende pan brengen en roeren tot ze aandikt.

Tartaar

- **2 dl mayonaise**
- **15 gram gehakte bieslook**
- **15 gram gehakte peterselie**
- **15 gram gehakte dragon**
- **25 gram kappertjes**
- **25 gram gehakte augurk**
- **2 gekookte eieren**

Mayonaise

Looksaus

Yoghurtsaus

250 gr yoghurt en 250 gr platte kaas + een beetje bieslook en mengen

Vlinderpasta

Al dente koken

Zongedroogde tomaat + de olie toevoegen

Eventueel afwerken met parmezaan kaas

Pennepasta

Al dente koken

Sla olie toevoegen

Bieslook peterselie en parmezaankaas toevoegen

Seizoensfruit op de BBQ

Gebruik best hardfruit

Appel, peer

Perzik (verse en ontveld) (kleiner snijden dan hardfruit)

Banaan

Alles in kleine blokjes snijden

Lepeltje rietsuiker toevoegen per portie

5 cl safari

In aluminiumfolie draaien

Op de bbq

Opendoen en een bolletje ijs toevoegen