ZEEBAARSFILET

Ingrediënten voor 4 personen

- 600 gram zeebaarsfilet
- Zout, peper
- Meel, paneermeel
- 3 eiwitten
- 2 dl. Visbouillon
- 1 dessertlepel tomatenpuree
- 1 dessertlepel soja-saus
- 1 dessertlepel oestersaus
- 2 dessertlepels stroop (peren-appel)
- 1 dessertlepel azijn
- 1 klein sjalotje fijngehakt
- 2 eetlepels olie
- Gember
- Kleingesneden groenten van het seizoen

- snij de vis in reepjes, kruid ze en rol ze in bloem, dan in 't losgeklopte ei, dan in paneermeel
- verwarm frituurpan tot 180 graden C.
- olie in een wok heet laten worden. Daarin de groenten met wat peper en zout, en een beetje gember, kort bakken
- Doe in een pannetje de sjalot, tomatenpuree, azijn, oestersaus en soja-saus. Laat tot de helft inkoken en voeg dan de visbouillon en de stroop toe. Breng op smaak
- Bak de vis in de frituurpan (kort), leg de warme groente op een (warm) bord, omringd door de zoetzure saus en leg er de zeebaarsreepjes op.

(Ambachtelijke stroop van onbespoten hoogstamfruit: Franssen-Kerckhoffs, Koulen 12, 6343 CJ Klimmen, tel 043-4592296)

BIEFLAPJES

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 bieflappen van 150 gram
- 50 gram roomboter
- Peper en zout
- 2 sjalotjes
- 1 dl. Jenever
- 2 dl. Sterk ingekookte runderb ouillon
- 2 flinke dessertlepels stroop (peren-appel)
- Tijm en laurier

- Sjalotjes fijnhakken, ze laten smelten in 25 roomboter, peper en zout toevoegen en tevens tijm en laurier, even laten bakken in een afgedekte pan
- Bieflappen bruin bakken in de resterende roomboter, peper en zout toevoegen, vlees op een schotel leggen
- Het vleesnat blussen met de jenever, tot 2/3 laten inkoken, de bouillon toevoegen en nog eens tot 2/3 laten inkoken
- De stroop toevoegen, op smaak brengen en de sjalotjes toevoegen
- Plaats het vlees gedurende enkele minuten in de oven (200 graden C.), leg het op (zeer warme) borden en giet de saus rondom het vlees.

(Ambachtelijke stroop van onbespoten hoogstamfruit: Franssen-Kerckhoffs, Koulen 12, 6343 CJ Klimmen, tel 043-4592296)

VOORGERECHT SLAATJE MET GEROOKT SPEK

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 160 gram gram sla
- 200 gram mozzarella
- 160 gram gedroogde tomaten
- 2 takjes platte peterselie
- 8 dunne sneetjes gerookt spek
- 1 bundel fijne uitjes
- 2 eetlepels vinaigrette
- 1 dessertlepel stroop

- Bak het spek in de oven gedurende 10 minuten op 120 graden C. en leg het op keukenpapier
- Snij de mozzarella in fijne plakjes
- Meng de sla met de vinaigrette en de fijngehakte groene uienstengels
- Leg wat sla op de borden, voeg de mozzarella toe, kruid met peper en zout en leg de stukjes gedroogde tomaat erop
- Laat de stroop smelten in een pannetje, voeg het wit van de uitjes, peper en zout toe en laat het 3 à 4 minuten fruiten
- Leg 2 plakken spek op elk bord en omring met de geconfijte uitjes.

(Ambachtelijke stroop van onbespoten hoogstamfruit: Franssen-Kerckhoffs, Koulen 12, 6343 CJ Klimmen, tel 043-4592296)

SLAATJE VAN VERSE GEITENKAAS UIT DE OVEN

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 sneetjes verse geitenkaas
- 400 gram sla
- ½ gehakt sjalotje
- 2 dessertlepels stroop (peren-appel)
- 1 eetlepel azijn
- 5 eetlepels olie
- Peper en zout

- verwarm de grill van de oven
- leg de kaasplakjes op een bakplaat en bestrooi ze met peper en zout
- meng de stroop met de azijn, voeg peper en zout toe en dan de olie
- zet de kaas in de oven
- doe de sla in een grote slakom, voeg sjalot + vinaigrette toe en meng
- verdeel de sla over 4 borden, leg de kaasjes erop en dien onmiddellijk op.

(Ambachtelijke stroop van onbespoten hoogstamfruit: Franssen-Kerckhoffs, Koulen 12, 6343 CJ Klimmen, tel 043-4592296)