

KOKEN met een TWIST

Kerstbal-festival (4 pers.)

Spinaziebavarois

- 220 gr. Spinazie
- 60 gr. Volle yoghurt
- 3 blaadjes gelatine



Bereidingswijze

1. Laat de gelatine weken in ruim water
2. Breng een pan water met zout aan de kook
3. Blancheer de spinazie (goed uit laten lekken)
4. Pureer de spinazie tot een glad geheel
5. Haal door een bol zeef (wat overblijft noemt men "Coulis")
6. Los de gelatine op in de coulis en breng dit op smaak met peper en zout.
7. Laat dit afkoelen op het aanrecht tot een "hangende" vloeistof
8. Meng de coulis met de yoghurt
9. Doe dit alles in kom en maak met een kleine ijslepel mooie ronde bolletjes.
10. Zet de bolletjes 2 uur in de diepvries.
11. Haal de bolletjes 10 minuten voor het serveren uit de diepvries.



Zalmtartaar

- 200 gr. Gerookte zalm
- Takje dille

Bereidingswijze

1. Snij de zalm in kleine stukjes.
2. Druk dit in een vorm plat op het bord.
3. Garneer dit met een takje dille.



Gemengde salade

- 400 gr. mix salade
- Cherry tomaatjes (gele en rode)
- 1 bosje peterselie
- 1 bosje bieslook
- 1 bosje basilicum
- 1 middelgrote ui
- 2 eetl. Mosterd
- 1 eetl. Suiker
- 250cc augurken nat
- 200cc olie
- 1 pot mayonaise
- Peper en zout



Bereidingswijze

1. Snij de ui klein en blancheer deze.
2. Was de kruiden en snijd deze fijn.
3. Voeg de mosterd, suiker, peper, zout, mayonaise en het augurken nat toe.
4. Roer dit goed door.
5. Dan voeg de olie langzaam toe.
6. Breng eventueel op smaak en bewaar de dressing in de mayonaise pot.

Je kunt het zo zeker 3 weken bewaren. Van deze dressing kun je andere smaken toevoegen zoals, kerrie, knoflook of andere kruiden.

Toefje kruidenkaas

- Bakje kruidenkaas

Bereidingswijze

1. Opkloppen en in een spuitzak doen
2. Maak er toefjes van op het bord

