

CREATIVITEIT WORDT BELOOND TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

DOE UW KLANTEN WATERTANDEN BIJ DEZE EINDEJAARSGERECHTEN

De eindejaarsperiode staat ieder jaar opnieuw in het teken van lekker eten en drinken. Gezelligheid en samen genieten staat in deze periode centraal. Telkens opnieuw is eindejaar ook een tijd van creativiteit en vernieuwing. De consument wordt steeds veeleisender en het is aan u om daarop in te spelen. Om u op weg te helpen, gingen wij langs bij Norbert Van Speybroeck, chef bij Rejo Specerijen, die voor ons drie creatieve en smakelijke gerechtjes bereidde: een variatie aan kroketjes, een Italiaanse tartaar en een gebakken varkenshaasje, verrijkt met kalkoenfarce, in een jasje van groene kool.

Isabel Boons

CREATIEVE KROKETJES

Kroketjes worden door iedereen gesmaakt. Ze zijn dan ook ideaal als aperitiefhapje en zijn bovendien in een mum van tijd klaar. Norbert Van Speybroeck bereidde voor ons enkele varianten op de klassieke kaas- of garnalkroketten. De basis van deze kroketjes is zoals gewoonlijk een roux met vlees-, vis- of groentebouillon naargelang van het eindproduct. Norbert van Speybroeck stelt kroketjes voor op basis van kip, eend, konijn, parelhaen, garnaal, zalm, krab, wortel, broccoli, paprika en kervel. Zo bekoort u zowel de vlees- en viseters als de vegetariërs. Deze kroketjes zorgen voor een enorme mogelijkheid aan variatie en creativiteit en bieden uw klanten tevens een uitgebreide keuze die tijdens deze periode zeker geapprecieerd zal worden.

ITALIAANSE TARTAAR

Deze snel en gemakkelijk te bereiden schotel kan gepresenteerd worden op een grote schotel of op een lepel als aperitiefhapje. Deze tartaar is dus geschikt als aperitiefhapje of als voorgerecht. De selder geeft het gerecht een frisse toets en parmezaan vervolledigt het gerecht.

INGREDIENTEN (12 pers.)

- 1 kg americain natuur
- 20 g carpacciokruiden
- 150 g groene pesto
- 70 g olijfolie
- parmezaanschiffers
- rauwe groene selder

VARKENSHAASJE IN EEN JASJE VAN GROENE KOOL

Varkensvlees wordt tijdens deze periode nogal dikwijls onterecht in een hoekje geschoven. Toch kan een varkenshaasje een ideaal hoofdgerecht zijn, mits voldoende creatief aangekleed. Norbert maakt dit edel stukje vlees klaar met een kalkoenfarce in een jasje van groene kool en werkt het af met gekaramelliseerd witloof en een aardappel-perentorentje. □

INGREDIENTEN (12 pers.)

- 2 varkenshaasjes
- 500 g kalkoenfilet
- 10 stelen witloof
- 6 durondeau peren
- vaste aardappel
- 250 g eekhoornjessbrood, gestoofd met sjalotten, pijpajuin, kervel en dragon
- koolbladeren
- 3 eiwitten



Deze variatie van kroketjes geeft uw klant een uitgebreide keuze



1) Maak als basis een roux met vlees-, kip- of groentebouillon

2) Meng het vlees, de vis of de groenten onder de basissaus



3) Laat het mengsel afkoelen en maak er kleine bolletjes van



4) Dop de bolletjes een voor een in eiwit



5) Rol ze vervolgens door het paneermeel naar keuze



6) Leg ze in uw toonbank of bak ze af in olie voor uw eindejaarsfolder



DE ITALIAANSE TARTAAR



1) Voeg de groene pesto bij de americain



2) Strooi er vervolgens de carpacciokruiden over



3) Giet als laatste de olijfolie over de americain



4) Meng de ingrediënten goed onder de americain



5) Leg een eerste laag van de americain op een bord



6) Strooi er daarna rijklijk de fijngesnipperde selder boven



7) De parmezaanschiffers komen vervolgens boven de selder



8) Breng daarna opnieuw een laag americain aan



9) Breng daarna nogmaals een laag van verse selder aan



10) Werk de Italiaanse tartaar af met een laatste laag parmezaanschiffers



11) Breng eventueel nog een weinig aan groene pesto op het bord aan



12) Vervolledig met groene selder en carpacciokruiden



VARKENSHAASJE



1) Bak het varkenshaasje roze aan in de pan



2) Kruid de kalkoenfilet naar eigen smaak en voorkeur



3) Voeg 3 eiwitten toe aan de kalkoenfilet



4) Voeg daarna een weinig aan room toe



5) Cutter de kalkoenfilet en stooft de champignons met de kruiden



6) Meng het mengsel van champignons en kruiden met de farce



7) Blancheer groene koolbladeren, leg ze open en schik de farce erop



8) Leg het varkenshaasje op de farce, breng nog een laag aan en vouw toe



9) Rol het varkenshaasje in aluminiumfolie en laat 45 min garen op 140 °C



10) Bak de aardappelen (olijfolie) en peren (boter) en stapel ze op elkaar



11) Maak vervolgens een bruine vleessaus



12) Werk het gerecht af met gekaramelliseerd witloof



Norbert Van Speybroeck, chef bij Rejo Specerijen