



Gourmetten

Datum: 11-03-2019
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Cherrytomatensalsa met granaatappelpitjes:

- 500 g cherrytomaten
- 2 gele paprika's
- 2 rode pepers
- 240 g verse granaatappelpitjes
- 2 limoenen
- 6 eetl. Olijfolie
- 2 eetl. Appelstroop
- 30 g verse munt

Witlofsalade:

- 4 witlof stronken
- potje mandarijnen
- 3 eetl. mayo
- 600 g ananas
- 2 appels
- 2 rode paprika's
- 500 g zilveruitjes
- 350 g augurken

Hamburgers:

- 350 g gehakt
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 0,5 theel. paprika poeder (pikant)
- 0,25 theel. cayennepeper
- zout
- peper
- 1 ei
- halve eetl. ketjap
- 1,5 eetl. Paneermeel / beschuit

Overig:

- biefstuk
- kipfilet
- rosbief
- kabeljouw in spek gewikkeld
- garnalen
- diverse sausjes koud en warm
- diverse soorten stokbrood
- ananas
- perzik
- uien
- diverse soorten boter
- 2 soorten champignons
- aardappelschijfjes
- courgette

Bereidingswijze:

Cherrytomatensalsa met granaatappelpitjes:

Snijd de cherrytomaten in kwarten en doe in een kom. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees van de paprika's in kleine blokjes van 0,5 X 0,5 cm (brunoise) en doe bij de tomaat. Snijd het steeltje van de peper. Halveer de pepers in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten. Snijd de pepers in kleine stukjes en voeg toe aan de tomaat en

paprika. Schep de granaatappelpitjes erdoor. Pers de limoenen uit en klop het sap samen met de olie en appelsap tot een dressing. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Haal de blaadjes munt van de takjes, snijd fijn en meng met de dressing door de salsa.

Witlofsalade:

Snijd de onderkant van de stronken witlof. Halveer in de lengte. Snijd in reepjes en doe in een grote schaal. Snijd de ananas in stukjes en voeg bij de witlof. Halveer de appels en snijd in stukjes. Voeg samen met de paprika's (in stukjes) en augurk (in stukjes) en mandarijnen. Laat de zilveruitjes uitlekken, vang het vocht op. Voeg de uitjes toe aan het mengsel en meng het vocht met de mayonaise tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout. Schep de dressing door de salade en serveer in een kom.

Hamburgers:

Snipper de ui en pers de knoflook. Meng in een grote kom het gehakt met ui en knoflook, de paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper. Doe het ei, ketjap en paneermeel erbij en kneed dit door. Kneed er mooie burgers van het gehaktmengsel en laat dit (als je er tijd voor hebt) afgedekt met folie even (30 minuten) rusten in de koelkast.