

OLIJFKOEKJE MET MOUSSE VAN SPROT OF MAKREEL

Bereiding van het koekje:

- 100 gr patisseriebloem
- 100 gr suiker
- 80 gr boter
- 80 gr eiwit
- 100 gr zwarte olijven in puree

Alle ingrediënten mengen, uitstrijken en 3 à 4 min in de oven op 180 graden
Rollen rond buis

Bereiding Mousse:

- 125 gr gerookte makreel
- 125 gr wijtingfilet
- 1 dl witte wijn
- Peper en zout
- Citroensap
- 2 dl slagroom (half opgeklopt)
- 4 gelatineblaadjes

Gerookte makreel ontvellen en bruin vet weghalen

Wijtingfilet pocheren en witte wijn (uitlekken) en laten afkoelen

Alle vis tesamen cuteren (fijn snijden) en mengen met de half opgeklopte room

Geweekte gelatine mengen met pocheervocht wijting

Dan mengen onder mousse, afkruiden, opstijven en spuiten in koekje

CITROENRISOTTO MET GEROOKTE MAKREEL

- 2 sjalotten
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 gr risottorijst
- 2 eetlepels witte wijn
- Peper en zout
- 5 dl kippenbouillon
- 200 gr mascarpone
- 100 gr parmesan
- 1 dl room
- Sap van 2 citroenen
- 2 makreelfilets
- 1 takje laurier
- 1 takje verse thijm
- 2 soeplepels gehakte tuinkruiden

Olijfolie opwarmen, sjalot glazig aanstoven

Rijst eronder mengen, witte wijn erbij, lichtjes laten verdampen,

bevochtigen met bouillon en onder deksel laten garen (op een middelmatig vuur)

Als rijst gaar is van het vuur afnemen en parmesan, room en mascarpone eronder spatelen,

citroensap erbij, afkruiden, dresser in diep bord en makreelreepjes erop plaatsen

en bestrooien met tuinkruiden (garneren naar keuze)

SORBET VAN GEROOKTE MAKREEL

- 500 gr gerookte makreelfilet

- 1000 gr water

- 1 ui

- 2 takjes selder

- 1 wortel

- sap van 1 citroen

- 50 gr witte wijn azijn

- 1 preistengel

- 2,5 gr glycerine

- stabilisator

- peper en zout

Alle groenten met water opzetten, laten trekken, afkoelen en mengen met gepureerde makreel

Passeren, glycerine en stabilisator erbij mixen en 1 uur laten rijpen

Draaien in sorbetiere tot een homogene massa en vriezen (gepersonaliseerd of in bakje)

Afwerken naar keuze!