


Tapas 1.

Paella op de vierkante centimeter

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Paellarijst</u> 100 g Risottorijst 60 g geraspte jong belegen kaas 5 draadjes Safran Extract van Kippen of gevogeltebouillon 2 g Paella seasoning zout naar smaak</p>	<p><u>Paellarijst</u> Kook een halve liter water en maak daar kippenbouillon van. Gebruik extract van vogel/kipbouillon (kijk bij gebruik van het extract goed op de fles voor de juiste dosering) Breng de bouillon op smaak en kleur met de saffraandraadjes (kleurt geel) Zet de rijst aan in een beetje olie met paellakruiden naar smaak en blus met bouillon. Herhaal dit net zolang tot de rijst (over)gaar is en al het vocht in de rijst zit (let op: de rijst moet overgaar zijn). Gebruik eventueel wat meer kippenbouillon. Als de rijst gaar is, doe je deze warm in een keukenmachine met de kaas en eventueel zout. De rijst moet nog goed warm zijn anders smelt de kaas niet. Draai tot een spuitbaar beslag. Laat het beslag afkoelen.</p>
<p><u>Spongecake</u> 10 kartonnen bekertjes 150 g paellabeslag (zie boven) 160 g eiwit 80 g amandelpoeder 30 g Bloem 60 g eierdooier</p>	<p><u>Spongecake</u> Draai het paellabeslag, eiwit, amandelpoeder, bloem, eierdooier en eventueel snufje zout in een keukenmachine tot een gladde massa. Zeef en giet dit in een halve liter sifon. Belucht de sifon met 2 gaspatronen. Maak een gat in de bodem (niet te groot/niet te klein) van de kartonnen koffiebekers. Schudt de sifon goed zodat de vloeistof goed mengt met het gas. Spuit voorzichtig met de sifon een hoeveelheid in 1 kartonnen bekertje tot ongeveer de helft van het bekertje. Plaats maximaal 2 bekertjes per keer in de magnetron. Magnetron op hoog vermogen voor ongeveer 50-60 seconden. Herhaal dit met de andere koffiebekertjes. Laat op zijn kop de bekertjes afkoelen. Na goed afkoelen kan je het bekertje open knippen en de spongecake vierkant snijden.</p>
<p><u>Crème van chorizo</u> 200 ml Zonnebloemolie 50 g volle Yoghurt 50 g eiwit 65 g Chorizo worst pikant</p>	<p><u>Crème van chorizo</u> Snijd de worst in stukjes. Bak dit uit in een bakpan. Doe de uitgebakken worst met het vrijgekomen vet over in een blender. Draai dit samen met de zonnebloemolie fijn en zeef tot er een olie overblijft. Meng de yoghurt met het eiwit in een maatbeker. oeg met behulp van een staafmixer de chorizo olie toevoegen tot je een 'mayonaisestructuur' hebt (kan zijn dat je niet alle chorizo olie nodig hebt). Breng op smaak met de paprikapoeder en zout.</p>

MENU DECEMBER



<p>Minivisje 25 g maisgries 0.25 el pimenton 75 g gezeefde bloem 200 ml karnemelk 3 g poedersuiker 10 spiering visjes zout</p>	<p>Minivisje Snijdt het kopje van de spiering. Kan bevroren gedaan worden. Meng alle ingrediënten tot een frituurbeslag. Haal de kleine spiering visjes (mag bevroren) door het beslag en frituur in olie van 180°C.</p>
<p>Eindbewerking boter bouillon (zie boven) Velderwten diepvries</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Spuit wat chorizocrème op de spongecake Plaats hierin een gebakken visje. Garneer met een in bouillon en boter gestoofd velderwtje.</p> 

Tapas 2. Gevulde champignons

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Vulling champignons</u> 2 sneetjes Witbrood 1 lente uitjes 1/2 rode paprika 50 gr. Geitenkaas 10 gr. Koriander 30 gr. Manchegokaas of parmazaan Zout en peper naar smaak 10 niet te grote champignons</p>	<p>Gevulde champignons.</p> <p>Verwarm de oven op 180 graden.</p> <p>Maal het brood fijn in de keukenmachine op de pulsstand. Doe dit daarna in een kom.</p> <p>Maal de paprika, lenteuitjes en geitenkaas wederom pulserend in de keukenmachine.</p> <p>Schep het witbrood en mengsel van geitenkaas door elkaar met de fijngesneden koriander en peper/zout naar smaak.</p> <p>Haal het steeltje uit de champignons en vul de holte van de champignons met het mengsel van brood, kaas enz.</p> <p>Bestrooi het mengsel met de manchego/parmazaankaas.</p> <p>Bak de champignons in de oven in 15-20 minuten tot ze gaar zijn en de vulling borrelt.</p> <p>Serveer ze warm.</p>

Tapas 3. Auberginebeignets

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Ongeveer 500 gr. Aubergine 1,5 el. Fijngehakte peterselie 15 blaadjes Basilicum 1 knoflookteen 6 el geraspte Parmazaan 1 ei losgeklopt Italiaanse gedroogde kruiden naar smaak Peper en zout 200 gr. Fijn droog broodkruim</p>	<p>Verwarm de oven op 200 graden.</p> <p>Snijd de aubergines in de lengte doormidden en leg ze op een bakplaat met de snijkant naar boven. Bestrijk ze licht met olijfolie. Bak ze in de oven in 15-20 minuten gaar en goudgeel. Schep het vruchtvlees er daarna uit en prak dit goed fijn met een vork.</p> <p>Scheur de basilicumblaadjes in reepjes. Meng het vruchtvlees van de aubergines, de peterselie en de basilicumreepjes met de knoflook, Italiaanse gedroogde kruiden, kaas en ei goed door elkaar en breng met peper en zout hoog op smaak. Eventueel kan je met de staafmixer KORT PULSEREND het mengsel wat fijner maken. Maak er met het een deel van broodkruim een stevig mengsel van. Vorm er balletjes van ter grootte van een bitterbal en rol die door de rest van het broodkruim.</p> <p>Verhit de friteuse tot 180 graden en bak de balletjes in niet te grote hoeveelheden tegelijk in de frituur tot deze goudgeel/bruin zijn. (Ongeveer 3 minuten) Laat ze uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Serveer ze warm.</p>

Serveer de drie amuses (Tapas) op een bord.