



Fijn Tafelzuur. Dit kun je ermee!

*7 lekkere recepten van
Margo Reuten*





**Margo Reuten
en Oos Kesbeke**

*Margo Reuten,
chef van twee-sterren
restaurant Da Vinci
in Maastricht
heeft speciaal voor
Kesbeke recepten
geschreven waarbij
fijn tafelzuur (van
Kesbeke uiteraard)
een onmisbaar
ingrediënt is.*

**DOE MEE AAN DE
KESBEKE RECEPTENWEDSTRIJD
EN WIN EEN 'DINER VOOR 2'**

Kijk op de websites van
www.kesbeke.nl
www.restaurantdavinci.nl

Filet américain met cornichons



Ingrediënten • 4 el filet américain • 40 gram cornichons fijngesneden • koekje van ui • kwarteleitjes • knoflook cress en kaviaar • krokante chips

Werkwijze • filet américain mengen met fijngesneden cornichons • naar smaak toevoegen: peper, zout, druppel gembervocht en vocht van de cornichons

- afmaken met een koekje van ui, gepocheerd kwarteleitje, knoflook cress en kaviaar

TIP • serveer met toastjes of krokante chips

Langoustine met mayonaise van zilverui



Ingrediënten • 1 pot zilveruitjes (4 el fijnsnijden)
• 2 el mayonaise • 1 el crème fraîche • 1 el yanté
• noten-cress • langoustine

Werkwijze • mayonaise-ingredienten met elkaar vermengen en op smaak brengen met peper, zout en citroensap • langoustine bakken evt. stukje zalm erbij

TIP • serveer de langoustine op een prikker, met de zilverui-mayonaise apart

Grilspies met Amsterdamse ui en cornichon met geraspte geitenkaas

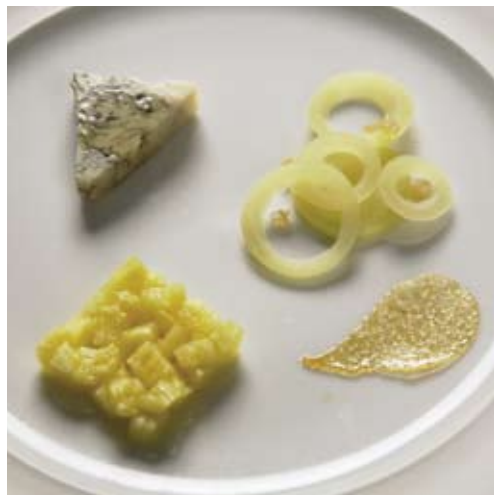


Ingrediënten • 1 Amsterdamse ui • 4 kleine cornichons
• 1 paprika • 1 courgette • krokante koekjes
• geitenkaas

Werkwijze • ingrediënten op maat snijden, ongeveer vierkant • aan een grilspies rijgen en op de grill leggen.
• geitenkaas rasp en deze op het einde erover heen strooien

TIP • de geitenkaas apart serveren in een leuk bakje

Blauwschimmelkaas met ananas en Amsterdamse ui



Ingrediënten • ittige blauwschimmelkaas • 1 el brunoise gesneden ananas p.p • 1 Amsterdamse ui p.p.
• gembersiroop • gemberkoekje

Werkwijze • ananas en Amsterdamse ui fijnsnijden, deze met elkaar vermengen en op bord scheppen • plakje blauwschimmelkaas (0,5 cm dik) apart erbij leggen (evt. 3 min. in de oven verwarmen) • afmaken met een druppeltje gembersiroop en gemberkoekje erbij

TIP • serveer hier notenbrood of toast bij

Groentedips piccalilly-mayonaise



- Ingrediënten** • 4 el piccalilly • 1 el mayonaise
• 1 el geslagen room • groene asperge • sesamzaadjes
(verschillende kleuren: wit, zwart, wasabi, soja etc.)
• croutons

Werkwijze • piccalilly, mayonaise en room met elkaar vermengen • naar smaak toevoegen: scheutje witte wijn, zout en peper • groene asperge op maat snijden, op een prikker rijgen en door de sesamzaadjes halen.
• serveren met croutons

TIP • heerlijk als dipsaus bij chips of kreeft

Kropsla met dikke Amsterdamse ui



- Ingrediënten** • 1 kropsla • 4 Amsterdamse uien • cress of kervel • crème fraîche • taugé en zeekraal • spaghetti van komkommer • Granny Smith appel

Werkwijze • Amsterdamse ui grofsnijden • Granny Smith appel in dikke staafjes snijden • ui en appel vermengen met de kropsla, cress of kervel, taugé en zeekraal
• crème fraîche apart erbij doen, garneren met basilicum cress

TIP • serveren bij Pata Negra ham of vis

Hoorntje van filodeeg met piccalilly-crème en crème fraîche



Ingrediënten • 1 pak filodeeg • piccalilly • crème fraîche

- Werkwijze** • rondjes snijden uit het filodeeg
• filodeeg om een ijzeren vormpje doen, om een hoorntje te vormen • piccalilly en crème fraîche elk apart in een spuitzak doen • de vormpjes in de oven op 160 °C tot ze goudgeel zijn
• laten afkoelen en dan de crème fraîche en piccalilly erin spuiten

TIP • serveren in een bak met sesamzaad • garneren met een mooi blaadje cress of vegetarische kaviaarbolletjes

*“Een zuurtje, een zoetje, een bittertje.
Dat zijn de dingen die een gerecht echt
afmaken. De combinatie zoet met zuur
heeft ook iets vrouwelijks. Misschien dat ik
daarom graag met die smaakcombinatie
werk. Niet te veel, maar nét die ene subtiele
noot toevoegen, daar hou ik van. En, wat
ik ook belangrijk vind: tafelzuur is gezond.
Daarom heb ik graag deze recepten voor
Kesbeke geschreven. U kunt nu dus ook
thuis genieten van een van mijn favorieten:
de piccalilly-mayonaise.
Veel kook- en eetplezier!”*

Margo Reuten

Restaurant
Da Vinci
Maasbracht



www.kesbeke.nl

www.restaurantdavinci.nl

