

Peper menu

2 personen

Wil het nog niet vlotten met die lente? Van dit spicy viergangenmenu boordevol pepers krijg je het wél warm! Spice it up en verras je gasten met dit pepermenu. Let op: niet iedereen kan pittig waarderen, zeker kinderen niet. Mocht je de gerechten iets te spicy vinden, is het natuurlijk ook mogelijk om iets minder peper te gebruiken.

Witlofsalade met peperige zoete-aardappelchips en granaatappel-dressing

Voorgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 stronkje witlof
-  250 ml zonnebloemolie
-  1 zoete aardappel, schoongeboend
-  mespunt chilipepervlokken
-  3 el granaatappelpitjes
-  ½ tl honing
-  ½ el witte balsamico- of frambozenazijn
-  1 el olijfolie of notenolie

Materiaal: keukenpapier, vijzel, mandoline of kaasschaaf

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de blaadjes witlof los en snijd ze schuin door.
2. Leg in een bak met koud water.
3. Verhit de olie totdat een blokje brood bruisend blijft drijven.
4. Schaaf de ongeschilde aardappels met een kaasschaaf of mandoline in dunne plakken.
5. Frituur de plakjes aardappel in porties circa 4 minuten tot ze donkeroranje zijn.
6. Laat uitlekken op keukenpapier.
7. Schud de chips in een schaal om met zout en chilipeper naar smaak.
8. Meng de witlofblaadjes en 2 eetlepels granaatappelpitten door de chips en verdeel over de borden.
9. Maal de rest van de granaatappelpitten in een vijzel fijn met de honing en azijn.
10. Voeg in een straaltje de olie toe.
11. Breng op smaak met zout en bedruppel de salade met de dressing.
12. Bestrooi naar smaak met chilipeper.

TIP: Vervang de granaatappelpitten in dit recept door gedroogde cranberry's of rozijnen.

TIP: Serveer bij een fris gerecht met peper en fruit een Sauvignon Blanc.



Tartaar van zalm met limoengelei en roze peper

Tussengerecht



20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  75 g zalmfilets, afgespoeld, vers, drooggedept
-  1 limoen, sap
-  1 el olijfolie extra vergine
-  ½ tl roze peperkorrels (verkruideld)



voor de gelei

-  2 blaadjes gelatine
-  1 takje munt, alleen de blaadjes, zeer fijngehakt
-  1 peperkorrel
-  100 ml witte wijn
-  ½ limoen, rasp
-  1½ el limoensap
-  mespuntje grof zeezout

Materiaal: vershoudfolie, vijzel, kookring

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Week voor de gelei de gelatineblaadjes in koud water.
2. Bekleed een platte schaal met folie.
3. Roer de munt met een mespuntje grof zeezout en de peperkorrel in de vijzel tot poeder.
4. Kook de wijn 2 minuten en schakel de warmtebron uit.
5. Knijp de gelatine uit en los op in de warme wijn.
6. Roer de limoenrasp, -sap en muntpoeder erdoorheen en giet dit mengsel in de schaal.
7. Laat afkoelen en daarna helemaal opstijven in de koelkast.
8. Snijd intussen de zalm (zonder huid) in zeer dunne plakjes.
9. Leg ze op een plat bord.
10. Bestrooi licht met zout en giet het limoensap erover.
11. Hussel de vis om zodat alles met het limoensap bedekt is.
12. Giet de olijfolie erover en dek af met folie.
13. Laat in de koelkast circa 20 minuten marineren.

14. BEREIDEN

15. Stort de limoengelei op een natte snijplank en snijd in miniblokjes.
16. Hak de gemarineerde zalm zeer fijn en verdeel met behulp van een kookring over bordjes.
17. Leg wat gelei erbij en bestrooi met de peperbesjes.

TIP: Vervang de peperbessen in dit recept door een snuf chilipeper(vlokken).

Bastilla met garnalen en harissa

Hoofdgerecht



30 + 25 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g grote wok garnalen, ontdooid
-  ½ pak filodeeg, ontdooid
-  50 g boter, gesmolten
-  Poedersuiker, om te bestrooien
-  snufje paprikapoeder

voor de harissa

-  2½ rode pepers, steeltjes verwijderd
-  1 teentje knoflook, geperst
-  mespuntje komijnpoeder (djinten)
-  mespuntje korianderpoeder (ketoembar)
-  mespuntje (gerookt) paprikapoeder
-  ½ tl tomatenpuree
-  ½ el citroensap
-  1½ el olijfolie

Materiaal: 2 kleine ingevette taartvormpjes



ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Halveer voor de harissa de pepers in de lengte en verwijder een gedeelte van de zaadlijsten.
2. Snijd de pepers in stukken en leg in een kom.
3. Giet er kokend water over en laat 30 minuten staan.
4. Giet het water af en pureer de pepers met de rest van de ingrediënten voor de harissa en een snufje zout tot een fijne salsa.
5. Schep de garnalen erdoor.

BEREIDEN

6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Leg steeds 1 vel filodeeg in de bakvormpjes, duw het deeg voorzichtig in de vorm en laat de rest van het deegvel overhangen.
8. Bestrijk met boter en leg er kruislings een volgend deegvel op.
9. Bestrijk deze ook met boter en vervolg met een half deegvel om de bodem te verstevigen.
10. Verdeel de gemarineerde garnalen met harissa over de vormpjes.
11. Bestrijk het overhangende deeg met boter en vouw over de garnalen heen.
12. Bestrijk het deeg aan de bovenkant ook met boter en bak de bastilla's in de oven in circa 25 minuten gaar en goudbruin.
13. Bestrooi de bastilla's licht met poedersuiker en paprikapoeder.

TIP: Lekker met een salade van geschaafde courgettelinten en citroen.

TIP: Bij de garnalen past een witte wijn als Verdejo, een Spaanse dorstlesser uit Rueda.

Ricotta-mousse met witte chocolade en gekonfijte rode peper

Nagerecht



30 + 90 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g suiker
- 1 rode peper
- voor de mousse**
- 1 eidooier
- 1 el suiker
- 100 ml volle melk
- 150 g witte chocolade, gehakt
- ½ sinaasappel, rasp
- 200 g ricotta, losgeroerd
- 2 muntblaadjes, om te garneren

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Breng de suiker met 100 ml water op een lage stand aan de kook tot de suiker volledig is opgelost, maar nog niet gaat verkleuren.
2. Snijd intussen de peper in dunne reepjes en verwijder de zaadjes.
3. Voeg de schoongemaakte pepers toe aan het suikerwater en laat circa 20 minuten trekken op een lage stand.
4. Verwarm de oven voor op 80°C.
5. Neem de stukjes peper uit de siroop en leg ze op de bakplaat.
6. Laat de peper in de oven in circa 90 minuten drogen.
7. Laat daarna afkoelen buiten de oven.



BEREIDEN

8. Klop in een kom de eidooier met de suiker geel en schuimig.
9. Breng de melk tegen de kook aan en voeg dan al kloppend toe aan het eimengsel.
10. Giet alles terug in de pan en laat de vla op een lage stand al roerend 2 minuten garen.
11. Schep de chocolade in een kom en voeg al roerend de warme vla toe.
12. Klop totdat alle chocolade is gesmolten en het geheel is afgekoeld.
13. Roer de sinaasappelrasp en ricotta door de chocoladevla en verdeel over 2 glazen.
14. Laat in de koelkast 2 uur opstijven.
15. Garneer de mousse met de gekonfijte pepers en een muntblaadje.

TIP: De bubbels van een glas halfzoete Cava Demi Sec blussen het effect van de rode pepers.