

Surf & Turf menu

2 personen

Surf and turf zijn gerechten die bestaande uit een combinatie van zeevruchten en vlees. Veelgebruikte zeevruchten zijn, mosselen, zeekreeft, langoustines en garnalen, die gestoomd, geroosterd, gegratineerd of gefrituurd kunnen worden.

Gegratineerde mosselen met krokant spek

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  500 g mosselen, gespoeld
-  0.5 teentje knoflook, fijngehakt
-  40 g zachte boter
-  klein handje peterselie, fijngehakt
-  1 snee oud witbrood, zonder korst
-  25 gram ontbijtspek, fijngehakt

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de kapotte mosselschelpen.
2. Kook de mosselen in een (mossel)pan afgedekt circa 7 minuten totdat alle schelpen open zijn.
3. Gooi eventuele dichte mosselen weg.
4. Meng de knoflook met de boter en peterselie en voeg 1 eetlepel van het kookvocht van de mosselen toe.
5. Verkrummel het witbrood, eventueel in een keukenmachine, en schep het broodkruim met het ontbijtspek door de kruidenboter.
6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Maak de mosselen open en gooi de bovenste schelpen weg.
8. Leg de mosselen in een ovenschaal en schep wat van het botermengsel erop.
9. Gratineer circa 10 minuten in de oven en serveer direct.

WIJNTIP: Mosselen met een Pinot Blanc is in ieder seizoen een groot succes.



Vissoep met kipgehaktballetjes

Tussengerecht



35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el olijfolie
-  ½ ui, gesnipperd
-  1 teentje knoflook, geperst
-  50 ml witte wijn
-  1 tomaat
-  200 ml visbouillon
-  150 g kipgehakt
-  75 g gemengde zeevruchten, ontdooid, diepvries
-  klein handje bieslook, fijngehakt

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en bak hierin de ui en knoflook circa 3 minuten.
2. Blus af met de wijn en kook 2 minuten.
3. Kruis de tomaat in en dompel deze onder in kokend water.
4. Spoel ze af met koud water, ontvel, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.
5. Voeg de bouillon en blokjes tomaat toe aan de soeppan en laat 10 minuten pruttelen.
6. Breng intussen het gehakt op smaak met zout en peper en rol er kleine balletjes van.
7. Voeg de kipballetjes toe aan de soep en laat 5 minuten koken.
8. Voeg vervolgens de zeevruchten toe en kook deze nog 3 minuten mee.
9. Verdeel de soep over kommen en bestrooi met wat bieslook.



Surf & turf van de bakplaat

Hoofdgerecht



10 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 gram biefstuk, in plakken van ca. 1 cm dik
- ½ teentje knoflook, fijngehakt
- 2 el ketjap manis
- 1 el citroensap
- 375 g roseval aardappels of krieltjes, met schil, schoongeboend
- 1 venkelknol, in halve ringen
- 250 g wortelbolletjes of wortels, in stukken, panklaar
- ½ courgette, in repen)
- 2 el arachideolie
- 150 g diepvries wok garnalen, ontdooid of cocktailgarnalen
- paprikapoeder

voor de boter

- 125 g boter
- 1 el bieslook, gehakt
- 1 el platte peterselie, gehakt
- 2 el citroensap

Materiaal: bakplaat, 4 spiesen of satéprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schep de biefstuk om met de knoflook, ketjap, citroensap, zout en peper en laat 20-25 minuten marineren.
3. Snijd intussen de aardappels in plakken of halveer de krieltjes.
4. Meng de aardappels met de venkel, wortel, courgette, zout, peper en een scheutje arachideolie.
5. Verdeel dit mengsel over een bakplaat en zet circa 25 minuten in de oven.
6. Meng de ingrediënten voor de citroenboter.
7. Dep de garnalen droog en rijg ze aan spiesjes.
8. Bestrooi met paprikapoeder en besprenkel met olie.
9. Leg de garnalenspiesjes en biefstukplakjes naast de groenten 8-10 minuten in de oven.
10. Serveer de surf & turf met de citroenboter.

TIP: Vervang in dit recept de biefstuk door rosbeef of varkensfilet.

WIJNTIP: Rood of wit bij vlees + vis? Kies bij twijfel voor rosé.



Crème karamel met rozemarijn en zeezout

Nagerecht



45 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g suiker
- ½ takje rozemarijn
- zeezout
- 1 ei, losgeklopt
- 1 eidooier, losgeklopt
- 1 zakje vanillesuiker
- 75 ml slagroom
- 75 ml melk

Materiaal: 2 timbaaltjes of eenpersoons ovenschaaltjes (ingevet), braadslede, aluminiumfolie, zeef



ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een pan met dikke bodem.
2. Schep de suiker in de pan en zet deze zonder te roeren op een hoge stand.
3. Zet de pan zodra de suiker begint te verkleuren op middelhoge stand.
4. Neem de pan van de warmtebron zodra de suiker een goudbruine kleur heeft en voeg 1 eetlepel water, de rozemarijn en een snuf zeezout toe.
5. Roer door en laat 10 minuten staan.
6. Verwijder de rozemarijn uit de karamel, verdeel de karamel over de timbaaltjes en laat afkoelen.
7. Verwarm de oven voor op 180°C.
8. Klop het ei en de eidooier los met de vanillesuiker.
9. Verwarm de slagroom en melk en voeg deze in een dun straaltje al roerend toe aan het eimengsel.
10. Schenk het mengsel door een zeef om eventuele klontjes te verwijderen.
11. Vul een braadslede of ovenschaal met een bodem warm water.
12. Giet het eimengsel in de timbaaltjes, zet ze in de braadslede en dek af met aluminiumfolie.
13. Zet circa 45 minuten in de oven tot de crème niet meer beweegt als je voorzichtig tegen de bakjes tikt.
14. Laat de crème karamel afkoelen en zet minimaal 4 uur in de koelkast (dit kan ook een dag van tevoren).
15. Snijd de crème voor het serveren rondom los door met een puntig mesje langs de rand van de bakjes te gaan.
16. Stort de crèmes op bordjes zodat de karamel eroverheen vloeit.

TIP: Zorg er bij deze crème karamel voor dat de timbaaltjes diep genoeg in het water staan, maar niet zo diep dat het water in de bakjes loopt. Pas ook op dat het water niet omhoog klotst wanneer je de schaal in de oven zet. Zo garen de puddinkjes in een lekker warm bad, ook wel au bain-marie genoemd.

WIJNTIP: Lekker met Tawny Port.