

Grapefruit menu

2 personen

Crostini met grapefruit en gerookte makreel

Voorgerecht



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ¼ stokbrood
-  1 el olijfolie
-  ½ el mosterd
-  1½ el mayonaise
-  ¼ gerookte makreel
-  ½ (rode) grapefruit
-  ½ el dille, fijngehakt

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Snijd het stokbrood in dunne sneetjes.
3. Bestrijk deze met olie en bak in de oven in circa 8 minuten krokant.
4. Meng de mosterd met de mayonaise en besmeer de crostini ermee.
5. Verwijder het vel en de graten van de makreel.
6. Schil de grapefruit dik en snijd de partjes uit de vliesjes.
7. Halveer de partjes eventueel.
8. Leg op elke crostini een stukje gerookte makreel en partjes grapefruit.
9. Garneer met de dille.

TIP: Drink bij dit recept een lekker glas Cava.



Grapefruitsalade met rode ui en granaatappel

Tussengerecht



10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el pompoenpitten
-  30 g rucola
-  ½ (rode) grapefruit
-  ¼ rode ui, in dunne ringen
-  1 el granaatappelpitjes

voor de dressing

-  1½ el munt, fijngehakt
-  ½ tl dijonmosterd
-  ½ el appelazijn
-  1½ el olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pompoenpitten in een droge, hete koekenpan en houd apart.
2. Meng de ingrediënten voor de dressing en giet de olie al kloppend erbij.
3. Meng de rucola met deze dressing en verdeel over borden.
4. Snijd de boven- en onderkant van de grapefruit af en snijd vervolgens de schil dik eraf.
5. Snijd de grapefruit in dunne plakken en leg op elk bord steeds een paar plakjes grapefruit.
6. Verdeel de uienringen erover.
7. Klop de pitjes uit de granaatappel en bestrooi de salade met granaatappel- en pompoenpitten.



TIP: Kies bij deze grapefruitsalade voor een Soave.

Zalmkoekjes met noedels en grapefruit

Hoofdgerecht



35 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  3 el cashewnoten
-  200 g roze zalm, uit blik
-  1 el gember, geraspt
-  ¼ rode peper, fijngehakt
-  ½ bosje koriander, fijngehakt
-  2 kleine eieren
-  2 lente-/bosuitjes, in dunne ringen
-  5 el paneermeel
-  150 g noedels of mie
-  4 el zonnebloemolie
-  1½ el bloem
-  1½ el Thaise vissaus
-  1½ el sojasaus
-  1½ el Japanse rijstazijn
-  1 (rode) grapefruit

Materiaal: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Rooster de cashewnoten in een droge, hete koekenpan en houd apart.
2. Meng de zalm met de gember, rode peper, 1½ eetlepel koriander, de eieren, 2 eetlepels bosui en paneermeel.
3. Vorm 6 burgertjes van dit mengsel en leg ze op een bord.
4. Dek af met folie en zet 1 uur in de koelkast om op te stijven.

BEREIDEN

5. Bereid de noedels.
6. Verhit intussen 3 eetlepels zonnebloemolie in een grote koekenpan.
7. Bestrooi de zalmkoekjes met de bloem en bak ze vervolgens aan beide kanten goudbruin.
8. Verhit de rest van de olie en bak hierin de noedels met de vissaus, sojasaus en rijstazijn.
9. Schep de rest van de koriander erdoor.
10. Schil de grapefruits dik en snijd de partjes uit de vliesjes.
11. Verdeel de noedels in 2 porties en leg als een nestje op elk bord.
12. Bestrooi met de cashewnoten en de rest van de bosui.
13. Leg de zalmkoekjes en partjes grapefruit erop en serveer direct.

TIP: Gebruik voor dit recept krab uit blik in plaats van zalm.

TIP: Chenin Viognier is zowel zacht als aromatisch bij de oosterse smaken van deze zalmkoekjes.



Grapefruit-curd met hangop en gembercrumble

Nagerecht



35 minuten + 9 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  300 ml yoghurt
-  2 (rode) grapefruit
-  1 ei
-  1 eidooier
-  90 g suiker
-  1 el maïzena
-  50 g boter, in blokjes
-  2 el poedersuiker
-  4 volkorenkoekjes, verkruimeld
-  2 gemberbolletjes op siroop, fijngehakt

Materiaal: zeef, schone theedoek

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Bedek een zeef met de doek, giet de yoghurt erin en laat boven een kom een nacht uitlekken in de koelkast.
2. Maak dezelfde avond ook de curd.
3. Pers 1 grapefruit uit tot je 90 ml sap hebt.
4. Roer dit sap met het ei, de eidooier, suiker en maïzena glad.
5. Kook dit mengsel al roerend circa 2 minuten en voeg dan blokje voor blokje de boter toe.
6. Kook al roerend nog circa 1 minuut op een lage stand, tot het mengsel de dikte van vla heeft.
7. Giet de curd in een schaal en dek de oppervlakte af met folie.
8. Zet in de koelkast.

BEREIDEN

9. Meng de hangop met de poedersuiker.
10. Schil de overige grapefruit dik en snijd de partjes uit de vliesjes.
11. Schep de hangop op borden en duw met de achterkant van een lepel in een halve cirkel.
12. Lepel de curd erover en leg de grapefruit erop.
13. Meng de koekkrumels goed met de gember en strooi over het dessert.

TIP: Vervang de volkorenkoekjes in dit recept door haverkoekjes.

