

Officiële opening van het nieuwe kookjaar.

Aperitief: Cava met 4 hapjes.
Franse uiensoep met geroosterd brood.
Hapjes.

- **Zwarte pruimen in spek**

Bereiding:

De gedroogde pruimen wikkelen in het spek.
Prikker erdoor en kort afbakken.

Lepelhapje met eifantasie

Bereiding:

8 eieren 8 á 10 min hard koken, afkoelen en pellen.
Eieren prakken en mengen met een beetje mayonaise, zeer fijn gehakte peterselie en mespuntje paprikapoeder.
Schikken op een half blaadje witlof op een lepel en afwerken met pezo en lompviseitjes.

Scampi in dipsaus

Bereiding:

Scampi's pellen en darmkanaal verwijderen.
Marineren in look, pezo, olijfolie en peterselie.
Sjalotje of ui snipperen, aanbakken samen met de pellen, blussen met wat Whisky.
Tomatensaus en visfond en wat room toevoegen en laten inkoken tot gewenste dikte.
Dipsaus in een kommetje warmhouden.
Scampi kort bakken, prikker erin en in de saus zetten.

Paté met rode uienconfituur

Bereiding:

Een paar blaadjes sla flinterdun snijden en op schaaltes leggen.
Paté in blokjes snijden: ongeveer 3x1,5 cm, en op de sla leggen. Afwerken met rode uienconfituur.

Franse uiensoep

Benodigdheden

- 750 gr uien
- 3 slalotten
- 5 tenen knoflook
- 200 gr knolselder
- 2 à 3 glazen witte wijn
- 3 lit kippenbouillon
- 2 dl room
- bloem
- boter en wat geraspte kaas

Bereiding:

Uien schoonnaken, grof snijden.

Sjalot, selder, look idem.

In kookpan boter laten smelten, ui en sjalot erin stoven, knolselder en look erbij+ 2 l. bouillon en 30 min laten sudderen.

Soep mixen, room erbij en een beetje saffraan + de rest van de bouillon, nog even laten doorsudderen (15 min), af en toe roeren.

Afwerken: enkele uien in ringen snijden even bebloemen, teveel aan bloem eraf schudden en in frituurpan goudbruin bakken even uitlekken op papier.

Serveren: warme kommen, gefruite ui-ringen, peterselie, wat kaas en geroosterd brood.