

Aperitieven met cocktails en hapjes

Fred Vandenhoeke en Yarmo Muller hebben iets gemeen: je kan hen inhuren om bij je thuis hun kunstjes te vertonen. De ene komt koken, de ander doet het al shakend. Wij namen de proef op de som en nodigden beide mannen uit om eigentijdse cocktails met passende aperitiefhapjes te combineren.



Qumquat Ginger Mojito

Leng 4 **qumquats**, een handvol verse **mint**, 1 eetlepel **rietsuiker** en 4 cl **gemberjenever** aan met **sputwater**.



Tartaar van scheermesje met mango

Ingrediënten: 8 scheermesjes • 8 venusschelpjes • witte wijn • 1 wortel • 1 selderstengel • boter • 1/2 mango • wasabikaviaar • koriander • olijfolie • peper • zout • sushiazijn • witte wijnazijn

Werkwijze: zet de scheermesjes en venusschelpjes op in een pot met boter, een scheutje witte wijn, de wortel en de selder tot ze net open zijn. Laat afkoelen en haal uit de schelp.

Snijd het vruchtvlees en de mango in tartaar. Meng met een beetje koriander en kruid met olijfolie, peper, zout, sushiazijn en witte wijnazijn.

Vul de schelpjes van het scheermesje terug op en werk af met wasabikaviaar.



Mustard Cocktail

4 cl **citroenjenever**
 2 cl **komkommersiroop** van Monin
 1 **eiwit**
 1 koffielepel Tierenteyn **mosterd**



●●●● Weekendrecept

Nestje van engelenhaar met tartaar van gerookte paling en espuma van chorizo

Ingrediënten: engelenhaar • 100 g gerookte paling • 1 groene appel • 1 rode ui • olijfolie • 100 g chorizo • 2 dl room • peper • zout • citroensap

Werkwijze: vorm nestjes van het engelenhaar en bak ze in een oven van 180 °C tot ze mooi goudbruin kleuren.

Snijd de paling en de groene appel in brunoise. Snijd de rode ui fijn. Meng en breng op smaak met olijfolie, peper, zout en wat citroensap.

Laat de chorizo een half uur in de room trekken op 70 à 80 °C. Mix, zeef door een fijne zeef en giet in een sifon. Laat afkoelen.

Leg de tartaar op het nestje en werk af met bovenop espuma van chorizo.



●●●● Voor de starter

Gegrilde gamba met oosterse dip

Ingrediënten: 4 gamba's • 100 g verse mayonaise • 1/2 theelepel sambal • wat cayennepeper • een scheutje ketchup • fijngesneden pijpajuin

Werkwijze: meng de mayonaise met de andere ingrediënten tot een pittige saus. Gril de gamba's.



Heavenly Maracuja

Doe 4 cl café glacé **jenever**, 1 cl **siroop** caramel van Monin, 8 cl **ananassap** en 8 cl **veenbessensap** in een shaker en lepel er een halve **passievrucht** bij uit.





Virgin Mojito

Meng 4 **limoenkwartjes**, een handvol **mint**, 1 eetlepel **rietsuiker** en 12 cl **veenbessensap**. Top met **ginger ale** (Canada Dry)

Crème van asperges met gerookte zalm en natural doritos

Ingrediënten: 4 grote witte Mechelse asperges • room • 1/2 limoen • 100 g gerookte zalm • naturel doritos • pijpajuin • peper • zout • muskaatnoot • boter • pijpajuin

Werkwijze: schil de asperges, snijd ze in stukken en kook ze in water met wat muskaatnoot en een klontje boter tot ze gaar zijn.

Cutter de gare asperges in de blender en werk op met room. Werk af met enkele druppels limoensap, peper, versnipperde pijpajuin en zout.

Gebruik de aspergecrème als dip bij sliertjes gerookte zalm en doritos.



Devils Advocate

Meng 4 cl **appelfenever**, 8 cl **appelsap**, 1 eetlepel **advocaat** en 1 cl **kaneelsiroop**. Werk de cocktail af met 2 rode pepers

Steak tartaar, gebakken langoustine en wasabi-mayonaise

Ingrediënten: 200 g lendenbiefstuk • 1 citroen • zwarte peper van de molen • fleur du sel • 2 el fruitige olijfolie • 100 g Parmezaanse kaas • 4 langoustines • 50 g verse mayonaise • 1 koffielepel wasabi

Werkwijze: pers de citroen uit. Maak met een dunschiller schilfers Parmezaanse kaas. Snijd het vlees met een mes. Kruid met peper en fleur de sel en schenk er beetje per beetje olijfolie en citroensap bij. Proef of er een mooie balans is tussen de olijfolie en het citroensap.

Reinig de langoustines en ontdoe ze van het darmkanaal. Bak ze kort in olijfolie zodat ze nog mooi glazig zijn.

Meng de mayonaise met wasabi.

Plaats de tartaar in een ring en werk af met een langoustine en wasabimayonaise.

Rundscarpaccio met aspergeslierten en ijs van olijfolie

Ingrediënten: 150 g carpacciovlees, 2 witte asperges, 2 groene asperges, extra vierge olijfolie, zwarte peper van de molen, fleur de sel, 100 g Parmezaanse kaas, 1 groene appel, ijs van olijfolie, balsamicoazijn

Werkwijze: snijd het vlees heel fijn. Snijd de asperges met de mandoline in fijne slierten en blancheer ze kort. Besprenkel het vlees met peper, fleur de sel, olijfolie en balsamico.

Snijd de groene appel in fijne reepjes. Schik ze op de carpaccio en werk af met schilfers Parmezaanse kaas. Leg er een quenelle ijs van olijfolie op en dresseer er de aspergeslierten rond.

**Belgian Apple Martini**

4 cl **appeljenever**
4 cl **appelsap** (biologisch)
1 cl vloeibare **rietsuiker**
2 cl **jenever**



De cocktails werden ontwikkeld door de Cocktaillovers (www.cocktaillovers.be), in samenwerking met Frédivers (www.fredivers.be). De jenever voor de cocktails vonden we bij 't Dreupelkot in Gent. Deze Jenever is ook te krijgen in het Beer & Gin House in Gent (www.beerandginhouse.be)

Fred Vandenhoeke deed ervaring op in gerenommeerde cocktailbars als het Gentse Limonada en Cafe Theatre, maar sinds vier jaar staat hij aan het roer van De Cocktaillovers. Het team is vooral als cocktailcateraar actief, maar je kan hen ook inhuren voor workshops en demonstraties.

Yarmo Muller deed zijn ervaring iets verder van huis op: in een sterrenrestaurant in Barcelona. Bij zijn terugkeer in België besloot ook deze jonge chef om zijn gastronomische hoogstandjes letterlijk bij de mensen thuis te brengen.

Creatie:

Cocktails: Fred Vandenhoeke, The Cocktaillovers
Tentoonstellingslaan 151, 9000 Gent
www.cocktaillovers.be

Hapjes: Yarmo Muller, Private Cooking
Arme klarenstraat 25/B7, 8800 Roeselare
www.privatecooking.be

Foto's: Wouter Missiaen



U hebt zelf fruitbomen?
Wij persen en bottelen uw eigen fruit!

Verkooppunten:

www.fruitsappen-verhofstede.com