



Recepten  
*Carta*

*Ruud 's Kookboek*

***Charlie's dinner***  
***(Carta-CharliesDinner.be)***

## **Inhoudsopgave.**

- 1. Beignets van nieroogkreeftjes op bedje van knolselder**
- 2. Borst van wilde eend met stoemp van spruitjes en bruine Pilaarbijter**
- 3. Gebakken wijnperzik met sabayon van Pilaarbijter blond**
- 4. Krokant gebakken kalfszwezerik met sinaasappelsaus**
- 5. Millefeuille van Tarbot met stampot van wortelen en uien op een coulis van bouillabaisse**
- 6. Savarin aux framboises et sabayon froid au kirsch**
- 7. Tiramisu**
- 8. Waaier van Belgische lamsboutje met witloofslaatje en girollen**
- 9. Zonnevis met Zeebrugse garnaltjes en Pilaarbijter blond**

## Beignets van nieroogkreeftjes op bedje van knolselder

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.charliesdinner.be			Sterren	4

---

### **Ingrediënten**

Voor 4 personen:

- 12 grote nieroogkreeftjes
- 1 halve knolselder
- 2 eetlepels tartaarsaus
- wat uienringen en frituurbeslag

Frituurbeslag

- 200 gr bloem
- 5 gr zout
- 2 eetlepels olijfolie
- 5 gr gist
- 3 dl lauw water.

### **Bereiding**

Bereiding frituurbeslag

Meng de ingrediënten en juist voor gebruik 2 opgeklopte eiwitten toevoegen.

Bereiding

De rauwe nieroogkreeftjes ontdoen van de kop, staartjes uitpellen en ontdoen van darmkanaal.

Afdrogen en kruiden met wat peper uit de molen. Door het frituurbeslag halen en 3 min. afbakken in olie.

De knolselder in fijne julienne snijden en kort koken in water met wat zout en citroensap. Afgieten en laten afkoelen. Daarna mengen met de tartaarsaus.

Presentatie

Plaats ronde vorm in het midden van een diepbord. Vul hem half met de knolselder julienne en schik daarna de nieroog-kreeftjes. Eventueel afwerken met gefrituurde uienringen en een beetje zure room rondom.



## Borst van wilde eend met stoemp van spruitjes en bruine Pilaarbijter

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron [www.charliesdinner.be](http://www.charliesdinner.be)

Soort Gevogelte  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren 4

---

### **Ingrediënten**

Voor 4 personen:

- 4 wilde eendenborsten
- 2 dl kalfsfond
- 2 dl bruin Pilaarbijterbier
- 1 eetlepel acaciahoning



### **Bereiding**

4 wilde eendenborsten kruiden met peper en zout.

Kort bakken en op warme plaats rustig laten bekomen.

Voor de saus: 2 dl kalfsfond inkoken met 2 dl bruin pilaarbijterbier + een eetlepel acaciahoning.

Afsmaken met peper en zout.

Dresseren: de stoemp in het midden van het bord, en daarop de versneden eendenborst, overgieten met de saus en afwerken met beignet van pijpajuin.

## Gebakken wijnperzik met sabayon van Pilaarbijter blond

---

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type -

Slank Nee

Bron [www.charliesdinner.be](http://www.charliesdinner.be)

Sterren 4

---

### ***Ingrediënten***

Voor 4 personen:

- 4 wijnperziken
- 4 eierdooiers
- kristalsuiker
- Pilaarbijter blond



### ***Bereiding***

4 wijnperziken in partjes snijden en bakken in de boter, bestrooien met bloedsuiker.

Dresseren in een waaier op een voorverwarmd bord.

Voor de sabayon: 4 eierdooiers loskloppen au bain-marie, met 4 halve eierdopjes kristalsuiker en 4 halve eierdopjes Pilaarbijter blond.

De wijnperzik overgieten met de sabayon en afwerken met een takje verse munt.

## Krokant gebakken kalfszwezerik met sinaasappelsaus

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron [www.charliesdinner.be](http://www.charliesdinner.be)

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren 4

---

### ***Ingrediënten***

Voor 4 personen:

- 4 mooie hartzwezeriken
- 5 dl kalfsfond
- 2 sinaasappelen
- fijne boontjes en gratie aardappelen
- 1 eiwit opgeslagen met 1 lepel olijfolie en wat paneermeel, peper en zout



### ***Bereiding***

De kalfszwezeriken spoelen en blancheren.

Daarna goed ontdoen van vliezen en vet.

Snijden in stukken van 100 gr.

Kruiden door eiwit halen en paneren.

Afbakken in diepe pan in arachideolie.

Voor de saus kalfsfond, wat sinaasappelsap en Grand Marnier toevoegen.

Laten koken in kruiden met peper en zout en daarna de partjes toevoegen.

## Millefeuille van Tarbot met stampot van wortelen en uien op een coulis van bouillabaisse

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.charliesdinner.be			Sterren	4

---

### ***Ingrediënten***

Voor 4 personen:

- 500 gr aardappelen
- 250 gr wortelen
- 250 gr uien en een varkenspoot
- 8 plakjes tarbot
- bisque van schaaldieren + boter
- enkele kruiden



### ***Bereiding***

Maak een bouillon van de varkenspoot en voeg de aardappelen, de uien en de wortelen toe. Kook deze gaar en giet ze af. Daarna pureren en op smaak brengen met peper en zout. Kruid ook de plakjes tarbot en pocheer deze kort in een visfumet. Kook de bisque van schaaldieren in en monteer wat boter

### ***Presentatie***

Vul ronde vorm op met een beetje stampot. Daarna een plakje tarbot. Herhaal dat en sluit af met de stampot. Garneer met wat verse kruiden en giet de saus rondom.

## Savarin aux framboises et sabayon froid au kirsch

---

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type -

Slank Nee

Bron [www.charliesdinner.be](http://www.charliesdinner.be)

Sterren 4

---

### ***Ingrediënten***

Voor 4 personen:

Baba

- 150 gr bloem
- 75 gr boter
- 10 gr gist,
- 12 gr suiker
- 3 gr zout
- 1 dl lauwe melk

Benodigheden Sabayon

- 12 eigelen
- 1,5 dl water met Kirsch
- 150 gr suiker
- 6 blaadjes gelatine

### ***Bereiding***

Bereiding Baba

10 min. in de oven op 200 graden.

Voordien eerst laten rijzen.

Bereiding Sabayon

Eigelen met water en suiker luchtig kloppen.

Gelatine toevoegen en daarna koud kloppen.





## Tiramisu

---

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type -

Slank Nee

Bron [www.charliesdinner.be](http://www.charliesdinner.be)

Sterren 4

---

### ***Ingrediënten***

Voor 4 personen:

- 300 gr Mascarpone,
- 100 gr bloedsuiker
- 2 eierdooiers
- 1 scheutje Amaretto
- 24 bitterkoekjes (Gli Amaretti)
- 1 kopje sterke koffie + gezeefde cacao



### ***Bereiding***

Mascarpone mengen met de bloedsuiker en eierdooiers.

De koffie en een scheutje Amaretto inkoken.

In een diep bordje dresser en het koffie-extract laten intrekken, daarna de mengeling erop doen en laten opstijven in de koelkast.

Juist voor het serveren een beetje cacao opstrooien.

## Waaier van Belgische lamsboutje met witloofslatje en girollen

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.charliesdinner.be			Sterren	4

---

### **Ingrediënten**

Voor 4 personen:

- 4 Belgische lamsboutjes, uitgebeend
- 4 witlof en 800 gr girollen
- beetje portwijn
- 4 opgevulde aardappels



### **Bereiding**

De lamsboutjes braden in de oven, liefst roze, daarna versnijden in fijne plakjes en dresser op warm bord.

Boven de waaier dresseert men de witlofsalade en daarop de gebakken girollen. Het vlees overgieten met de portosaus.

Men kan apart de opgevulde aardappel serveren, opgevuld met puree en kaas of verse tuinkruiden.

## Zonnevis met Zeebrugse garnaltjes en Pilaarbijter blond

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.charliesdinner.be			Sterren	4

---

### ***Ingrediënten***

Voor 4 personen:

- 4 zonnevis filets van ongeveer 100 gram
- 25 gram garnaltjes per persoon
- 1 dl mosselsap
- 1 dl Pilaarbijter blond
- 1 gehakte sjalot
- 250 gram koude boter



### ***Bereiding***

De zonnevis kort bakken en dresser op een voorverwarmd bord.

Voor de saus: 1 dl mosselsap + 1 dl pilaarbijter blond en 1 gehakte sjalot inkoken tot een derde en opwerken met 250 gram koude boter.

Op smaak brengen met peper en zout.

Daarna passeren door een fijne zeef en de garnaltjes toevoegen, niet meer laten koken.

De vis overgieten met de saus en afwerken met een pluk verse kervel.



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun...*



*U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:  
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

