

**Anti-pasta**

**Petto d'anatra al balsamico**

1 eendenborst

2 tenen knoflook

1 gedroogd Spaans pepertje

Flinke bos peterselie

2 bosuitjes

Mosterd

Balsamico

Rucola

De eendenborst droop deppen. Pepertje in vijzel fijn stampen. (niet aanraken anders branden gedurende de hele dag je handen en alles wat je aanraakt.) peterselie fijnhakken, knoflook fijnhakken en alles mengen met olijfolie.

De eendenborst hiermee inwrijven en minstens 1 uur laten staan.

Daarna eendenborst uit de marinade met het vel naar beneden in een pan met een dikke bodem bakken. 8 minuten bakken waarbij je steeds de eendenborst heen en weer schuift. Daarna 6-8 minuten de andere kant. Nu pas zout en peper en laten afkoelen.

Bosuitjes zeer klein snijden. Mosterd met balsamico, zout en peper mengen. Nu druppelsgewijs olie toevoegen (net zoals je mayonaise klopt) en blijven kloppen en druppeltjes olie toevoegen tot je romig mengsel hebt. Daarna de bosuitjes toevoegen.

Rucola op het bord. Eendenborst met snijmachine of scherp mes heel dun snijden (a la carpaccio). Uitspreiden op de rucola. Vinaigrette erover heen druppelen.

**Kaasfondue met groenten (als antipasta)**

500 gram tomaten (gepeld)

1 dl witte wijn

250 gruyere (vers geraspt)

1 teen knoflook

Maïzena

Danish Blue

Verse basilicum en gedroogde basilicum

Groente om te dippen (komkommer in reepjes, champignons, bleekselderij, wortelreepjes)

Tomaten in koken water en daarna vel verwijderen en pureren. De caquelon eerst inwrijven met een knoflookteen (bodem en wanden). Dan tomaten er bij. Aan de kook brengen. In een kommetje maïzena aanmaken met witte wijn, losroeren en toevoegen. Gruyere en gedroogde basilicum toevoegen. Peper erbij. Op het laatst de Danish Blue toevoegen (verkruid). Tot slot veel verse basilicum.

Fondue in kleine bakjes serveren met daarom heen rauwe groenten gerangschikt

### **Linguine met honing-basilicumsaus**

250 gram verse basilicum

1 gedroogde chilipeper

3 el pijnboompitten geroosterd

Verse geraspte Parmezaanse kaas

1 citroen

Honing

3,75 dl. Slagroom

Kippenbouillon

Snijd basilicum klein. Stamp chilipeper in vijzel fijn. Rooster de pijnboompitten. In de keukenmachine: basilicum, pijnboompitten, chilipeper, citroensap van 1 citroen, 3 el honing, 3 el. vers geraspte Parmezaanse kaas tot een gladde massa.

Breng deze massa, samen met 3,75 dl. Slagroom en 1,25 dl kippenbouillon heel voorzichtig aan de kook en laat iets inkoken. Brand zeer snel aan.

Pasta koken en hete pasta meteen mengen met de saus. Flink Parmezaanse kaas erop.

Let op, 1 chilipepertje is meer dan genoeg anders veel te scherp.

### **Limoncello-bosvruchtentiramisu**

2 citroenen

200 gram suiker

150 ml limoncello

250 bosvruchten (gemengd of alleen bosbessen)

5 eieren dooier en eiwit gesplitst

250 gram mascarpone

1 pak lange vingers

Pers de citroenen uit. Kook 100 ml citroensap, 100 ml water en 100 gram suiker en blijf roeren tot de suiker is opgelost. Schenk 200 ml van deze siroop in een kan en voeg limoncello toe. Aan de rest van de siroop voeg je de bosvruchten toe. Laat dit ongeveer 5 minuten koken.

Klop eierdooiers met 100 gram suiker glad. Voeg citroenrasp toe en de mascarpone. Klop eiwitten stijf. Spatel eiwit door mascarponemengsel. Doe de koekjes in eenpersoonsschaaltjes. Bestrijk met mascarponemengsel. Schep daarna de bosvruchten er boven op. Minstens 5 uur in de koelkast laten opstijven.