

**INGREDIËNTEN VOOR
2 PERSONEN:**

250 g venusschelpen

½ courgette

6-tal kerstomaatjes

enkele takjes bladpeterselie, fijngehakt

2 rode gamba's

1 teentje look

100 ml witte wijn

200 g verse linguine

olijfolie

peper

zout

LINGUINE VONGOLE

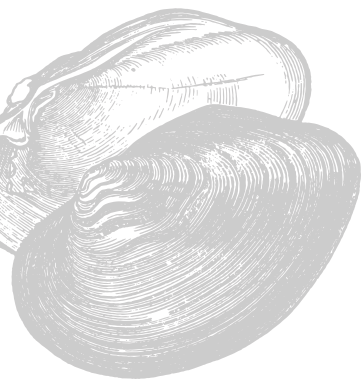
Zet de venusschelpen onder met gezouten water. Laat even weken zodat het zand loskomt.

Snijd de courgette in blokjes en de kerstomaatjes in twee. Hak de bladpeterselie fijn. Pel de rode gamba's en verwijder de darmkanalen.

Doe een scheutje olijfolie in een pan, samen met het geplette teentje look. Voeg de venusschelpen, de gamba's, de courgetteblokjes en de kerstomaatjes toe. Kruid met peper en zout. Breng extra op smaak met fijngehakte peterselie. Laat even pruttelen en blus het geheel vervolgens met een flinke scheut witte wijn. Voeg nog wat extra water toe. Leg ook de koppen van de gamba's even in de saus voor de smaak. Laat nog even verder koken.

Breng gezouten water met wat olijfolie aan de kook en kook de linguine al dente. Giet de pasta af en voeg bij de vongole. Meng goed. Werk af met peper van de molen en een scheutje olijfolie.

Dresseer de pasta en de vongole mooi op een bord. Serveer onmiddellijk.



**INGREDIËNTEN VOOR
2 PERSONEN:**

1 vel bladerdeeg
1 eigeel
250 g gemengd gehakt
2 kipfilets, in reepjes
1 blokje kippenbouillon
100 g boter
4 el bloem
500 ml kippenfond
1 kl curry
250 g Parijse champignons
1 el peterselie, fijngehakt
enkele druppels citroensap
enkele takjes peterselie
enkele takjes kervel



SNELLE VIDÉ

Steek 4 rondjes uit het vel bladerdeeg. Gebruik daarvoor een grote dresseerring. Snijd uit 2 van de rondjes nog 2 kleinere rondjes, met een kleinere dresseerring. Leg de 2 kleine rondjes op een bakplaat (dit zijn de hoedjes) en leg de 2 grote rondjes (met een gat in het midden) bovenop de rondjes zonder gat. Leg het geheel ook op de bakplaat en besmeer met een laagje eigeel. Plaats de bakplaat 20 minuten in een voorverwarnde oven van 170°C.

Rol balletjes van het gehakt. Pocheer de kippenreepjes in een pot kokend water met het blokje kippenbouillon. Schep de kip uit de bouillon en pocheer er vervolgens de gehaktballetjes in.

Bereid vervolgens een roux. Smelt de boter in een pot en voeg er de bloem en de kippenfond aan toe. Roer tot een gladde, dikke saus en kruid met een snufje curry.

Snijd de champignons in plakjes en roer ze onder de saus. Voeg ook de kip, de gehaktballetjes en de fijngehakte peterselie toe. Fris de saus op met enkele druppels citroensap.

Schik de bladerdeegkoekjes in het midden van een groot bord. Vul op met de vol-au-vent en zet er het bladerdeeghoedje bovenop. Werk af met een takje verse peterselie en een takje kervel.



HAMBURGER MET EEN FRISSE KRUIDENSAUS

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN:

1 sjalot, fijngesneden
1 kl geraspte gember
2 el yoghurt
1 handvol muntblaadjes
1 handvol korianderblaadjes
50 ml room, half opgeklopt
4 aardappelen
4 plakjes spek
250 g gemengd gehakt
2 eierdooiers
1 el chapelure
1 krop krulsla
een scheutje rijstazijn
2 hamburgerbroodjes
1 rode ui
olijfolie
peper
zout

Doe de sjalot in een blender, samen met de gember, de yoghurt, de munt, de koriander, peper en zout. Mix tot een gladde saus en voeg de half opgeklopte room toe. Voeg eventueel wat water toe als de saus te dik is.

Snijd twee kanten van de aardappelen en stans er cilinders uit, met een rond vormpje. Snijd daar dunne chips van, met een mandoline. Spoel de chips af onder koud, stromend water. Dep ze vervolgens goed droog.

Neem een diep bord en leg er een velletje keukenpapier op. Schik de plakjes spek op het keukenpapier en bedek met een velletje keukenpapier. Bak het spek in de microgolfoven, gedurende 2 à 3 minuten (hoe langer hoe krokanter). Snijd de helft van het spek fijn.

Meng het gehakt met de eierdooiers, de chapelure, het fijngehakte spek en een snuifje peper en zout. Vorm er twee mooie hamburgers van en bak ze in wat olijfolie.

Was de krulsla en zwier droog. Besprenkel met een scheutje rijstazijn. Kruid met peper en zout.

Snijd de rode ui in ringen. Toast de hamburgerbroodjes kort. Frituur de aardappelchips goudbruin in 1 à 2 minuten.

Schik enkele blaadjes sla op een bord. Beleg de hamburgerbroodjes met de hamburgers, de saus en de uienringen. Serveer met de aardappelchips.

