

## Aperitief HAPJE / voorgerecht 1 : Oosterse Marinade

– 15 MINUTEN – 12 STUKS/4 PERSONEN \*



*snelle en makkelijke rolletjes van rosbief gevuld met sla en een romig pesto mengsel*

### Ingrediënten

12 plakjes rosbief (ongeveer 150 - 200 gram)

3 eetl groene pesto : 60 gram basilicum – 60 gram Pijnboompitten – 100 gram parmesan – 15 cl olijfolie – halve cirton – 2 teetnjes look

125 gr creme fraiche

50 gr veldsla

Zwarte peper

75 gr parmezaanse kaas, geraspt

2 eetl pijnboompitten, geroosterd

1 eetl olijfolie

Ingrediënten Oosterse marinade ( apart maken )

2 eetl sojasaus

1 eetl mirin

1 theelepel sesamolie

1 theelepel wasabi

½ tj geraspte mierikswortel

### Bereiding

Roer de pesto en creme fraiche door elkaar zodat er een romig groen mengsel ontstaat. Neem een plakje rosbief en besmeer een zijde met het pestomengsel. Leg een beetje veldsla er op en rol op. Herhaal dit met alle plakjes en leg ze op een mooi bordje.

Besmeer de rolletjes met de oosterse marinade. Bestrooi ze met wat zwarte peper en verdeel de kaas en pijnboompitjes er over.

# Hoofdgerecht 1: Oosterse beeftaco's



## **bereiden:**

Kruid de rundersteaks met peper en zout. Meng de kokosmelk, sesamolie, chilisaus, knoflook, gember, suiker en koriander in een kom. Meng alles goed. Leg er de rundersteaks in en laat afgedekt koel marineren tot gebruik. Maak de mangosalsa. Snijd de sjalot en het pepertje fijn. Schil de mango en snijd in plakjes. Meng de - fijngesneden sjalot en peper door de mango en breng op smaak met versgemalen peper en zout. Haal de rundersteak uit de marinade en laat uitlekken. Schroeï de rundersteak aan beide kanten dicht en bak aan beide zijden 3 à 4 minuten. Haal van het vuur en laat 15 minuten rusten. Verwarm de tortilla's lichtjes aan de zijkant van de grill en laat even afkoelen.

## **serveren:**

Beleg de tortilla's met sla, reepjes rundvlees en mango. Overgiet met een beetje van de marinade.

## Ingrediënten voor 8 personen

<b>700 g</b>	rundersteak
<b>8</b>	maïstortilla's
<b>1</b>	mango
<b>2</b>	sjalot, gesnipperd
<b>2</b>	rood pepertje
	enkele blaadjes sla
<b>voor de marinade:</b>	
<b>400 ml</b>	kokosmelk
<b>2 el</b>	sesamolie
<b>8</b>	teentjes look, geperst
<b>2 cm</b>	gember, geraspt
<b>2 el</b>	bruine suiker
<b>6 el</b>	vers gehakte koriander
<b>100 ml</b>	zoete chilisaus

## dessert 1 : Frambozentiramisu

Ingrediënten voor 8 personen:

350gr fijne suiker

200gr frambozen (en eventueel extra als garnituur)

150gr mascarpone (geen light)

80gr poedersuiker

6 eiwit

beetje limoensap

2 el gembersiroop

beetje zout

munt als garnituur

savoiardikoekjes (italiaanse lange vingers)

klein beetje amaretto om koekjes te bevochtigen, kan ook met limoncello

Werkwijze:

- Klop het eiwit met suiker en beetje zout tot stevig schuim
- Pureer de frambozen (mag geplet met vork)
- Meng de mascarpone met poedersuiker en frambozen
- spatel voorzichtig de eiwitten erdoor
- Leg de savoiardi in schaaltes en drenk voorzichtig met amaretto
- beetje limoensap en strijk de gembersiroop over de koekjes
- leg nu het frambozen kaas mengsel erop eventueel in 2 lagen
- munt ter garnituur en enkele frambozen