

## APERITIEFHAPJES

---

### SPIESJES VAN SCAMPI'S MET SPEK

8 (gepelde) scampi's // 4 plakjes gekruid spek // 4 eetl. olijfolie // 1 eetl. citroensap // Peper en zout

Roer een marinade van olijfolie, citroensap en wat peper en zout.

Pel de scampi's en marineer 10 à 15 minuten.

Haal de scampi's uit de marinade en rol in ½ plakje gekruid spek.

Rijg er twee op een prikkertje en grill ongeveer 5 minuten aan elke kant op de barbecue.

### WITTE PENS IN EEN JASJE VAN SPEK

2 witte pensen // 6 plakjes gerookt spek // gemalen Gruyère kaas // Cayennepeper

Snij de witte pens in de lengte (let op: niet helemaal doorsnijden!)

Kruid met wat cayennepeper.

Strooi de Gruyèrekaas erop en sluit de gevulde pens.

Omwikkel met 3 plakjes spek.

Leg op de grill en laat mooi bruin worden.

## VOORGERECHT

---

### GEGRILDE ASPERGES MET SPEK EN BOTERSAUS

8 witte asperges // 8 schellen gekruid spek // Peper en tijm // 2 eieren // Peterselie // 100 gr echte boter // Stokbrood

Kook de eieren 10 minuten. Laat ze afkoelen in koud water.

Pel ze, en prak de dooiers en de eiwitten in kleine brokjes.

Schil de asperges en breek het harde deel af (: ruim 3 cm van de onderkant afsnijden).

Kook de asperges beetgaar (: +/- 10 min. in kokend water).

Laten afkoelen en doormidden snijden (halveren).

2 halve asperges naast elkaar leggen op een reepje spek, en kruiden met peper en tijm.

Gril deze "stengels" ongeveer 10 minuten op een matig vuur (eventueel tussen een vleesklem) en regelmatig eens draaien.

Laat de boter smelten maar niet kleuren en omroer met een beetje water.

Voeg de geprakte eieren en fijngehakte peterselie erbij.

Schik de aspergehapjes op een bord en

lepel de warme botersaus over de asperges.

Serveer met wat stokbrood (eventueel meergranen of Ciabatta).

## HOOFDGERECHT

---

### KALKOENHAASJE IN PAPILOT

600 gr kalkoenfilet // 16 broccoliroosjes (diepvries) // ½ potje Ricottakaas // 200 ml gevogelte fond  
5 grote soeplepels instant witte sausbinder // peper en zout

Leg 4 vellen aluminiumfolie klaar voor de papillotten, of neem aluminium bakjes met deksel.  
Verdeel de kalkoen over de 4 papillotten, kruid met peper en zout. Leg er de broccoliroosjes bij.

Roer de Ricottakaas en de fond goed door elkaar en voeg wat sausbinder toe.  
Verdeel het mengsel over de papillotten / bakjes.

Sluit goed af en laat 15 min. garen op een redelijk heet vuur.  
Halfweg eens openmaken en de kalkoen omdraaien om zo beide kanten goed te garen.

### GEVULDE AARDAPPELEN MET BREYDELSPEK EN KAAS

4 grote aardappelen (Charlotte) // 200 gr Brugge kaas Broodje Classic // 1 eierdooier  
1 eetl. mosterd // 100 gr Breydelspek // peper en zout

Schrob de aardappelen goed schoon onder stromend water.  
Prik enkele keren met een vork in de aardappelen en kook ze gedurende 20 à 30 min. gaar in licht gezouten water.  
Snij de Brugge kaas in blokjes van maximum 1 cm en het Breydelspek in fijne stukjes.

Snij het hoedje van de aardappelen en hol voorzichtig uit met een koffielepel tot op 1 cm van de schil.  
Meng de helft van de aardappelkruim met de eierdooier, de mosterd, de kaasblokjes en de spekreepjes.  
Kruid met peper en zout.  
Vul de aardappelen met dit mengsel. Plaats het hoedje erop en wikkel in aluminiumfolie.

Verwarm ze op een hoek van de barbecue.

## DESSERT

---

### GEVULDE PERZIKEN

2 grote perziken // een kopje rode vruchtenmix (diepvries) // 75 gr bruine suiker // 3 eetl. citroensap

Was de perziken, snij ze doormidden en haal de pit eruit.  
Leg de perzikhelften elk op een stukje aluminiumfolie.  
Lepel twee eetlepels vruchten in elke perzikhelft.  
Besprenkel elke helft met twee koffielepels bruine suiker en één koffielepel citroensap.  
Vouw de aluminiumfolie rond de perziken en leg 15 à 18 minuten op de barbecue.  
Draai één keer om en serveer in de aluminiumfolie met een bol vanille ijs.

Opmerking: Alle ingrediënten voor 4 personen.