

Speciale editie H B M

Eindejaar



APEROHAPJES - AMUSES



Forelhapje

200g forelfilet mixen met 100g Grand Cru Saus HBM en wat peper HBM. Afvullen in aperitiefglaasjes en bestrooien met wat peterselie.



Zalmhapje

200g gerookte zalm mixen met 100g Saladsaus Royal HBM en wat peper HBM. Afvullen in aperitiefglaasjes en bestrooien met wat peterselie.



Pestohapje

100g Pesto Verde HBM mengen met 200g Philadelphia roomkaas. Afvullen in mini-tarteletjes HBM.



Zakouski's

100g Béchamelsausmix HBM koud mengen met 200g melk. Vermeng de saus met stukjes ham, kip of garnalen en afvullen in diverse zakouski's HBM.



Mozzarellaspiesje

Mozzarellaballetjes, halve kerstomaatjes en basilicumblaadjes op een stokje steken en bestrooien met Mexicana-mix HBM.



Pizzahapje

Beleg onze authentieke Italiaanse pizzabodem 22 of 27cm met ingrediënten naar keuze en verdeel in kleine stukjes. Apérotopper!!!



Scampiballetjes

500g gepelde scampi's (zonder darmkanaal) mixen met 200g afgebakken champignons, 10g Mexicana-mix HBM en 50g olijfolie. Balletjes maken en 15 minuten afbakken op 180°C.

Garnaalhapje

Garnalen mengen met Mayo Supérieur HBM, wat peper toevoegen en afvullen in mini-tarteletjes HBM. Bestrooien met wat peterselie.

TAPAS

Cherry Cocktailtomaten
Italiaanse olijven met basilicum
Zwarte olijven met knoflook
Groene en zwarte olijven met kruiden
Sweet African Peppers met roomkaas
Tapenade Tricolore

Haring in dille
Haring in Dijon-mosterd
Haring in curry
Zalmtartaar
Louisiana Rivierkreeftcocktail
Rivierkreeft Américain
Gamba's in knoflookolie
Gamba's in Aioli
Gamba's in fijne Currysaus
Spaanse aardappelsalade
Tonijn Sandwichspread
Kip-mosterd honing spread
Bruschetta
Cheese Cream Peppadew
Bornholmer Rolletjes
Gegrilde Champignons in zonnebloemolie
Gegrilde paprika in zonnebloemolie
Gegrilde uien in zonnebloemolie
Gegrilde courgettes in zonnebloemolie
Gegrilde artisjokharten in zonnebloemolie
Olijven in knoflook-kruiden
Olijven niçoise
Peperoni met kaas
Wijnbladeren met kaas
Champignons met kaas
Kaasblokjes met kruidenolijven
Pollo Catalana
Mini kaasballetjes
Mini garnaalballetjes



OOSTERSE RECEPTIEHAPJES

YAKITORI SPIESJES :

Gegrilde stukjes kippenvlees op een spiesje
bestreken met milde Yakitorisaus en voorgegaard.
Ideaal als aperitiefhapje.

TATSUTA :

Handgesneden stukjes kippendij gemarineerd met
soyasaus en gember en voorgefrituurd in Tempurabeslag.
Een ware delicatessen. Serveer met Geroosterde Sesamsaus.

IKA FRY :

Ika Fry is een ware delicatessen uit de zee voor de
echte liefhebber : stukjes inktvis met een subtiele
smaak, voorgefrituurd in Tempurabeslag. Lekker
met Chinese Gember dip of Ika-Lemon dip.

EBY FRY :

Een gefrituurde garnaal van formaat, subliem verpakt
in een knapperig, licht jasje van Panko paneer. Perfect
in een aperitiefglaasje met een dipje Ika-Lemon saus.

SPRING ROLL DUCK :

Een heerlijk, knapperige mini-loempia met een vulling
van eend en groenten, ideaal in combinatie met Chinese
Gembersaus.

CHICKEN APERITOS :

Gegrilde kippenhapjes.



KOUDE VOORGERECHTEN



Zalmsensatie

Een stuk gekookte zalm overgieten met Cocktailvinaigrette en vervolgens garneren met reepjes gerookte zalm.

Afwerken met garnalen en wat peterselie.



Garnaalcocktail

Beleg de onderkant van een glas met snippers ijsbergsalade, vervolgens beleggen met garnalen en overgieten met

Cocktailvinaigrette (Art. nr. 10051).

De cocktail afwerken met een schijfje gekookt ei, een stukje tomaat en wat peterselie.

Vitello Tonato

Kalfsvlees koken in Rundsbouillon en laten afkoelen (in de bouillon). Het vlees in dunne sneetjes snijden en op een bord dressereren, overgieten met tonijnsaus

(500g Mayovinaigrette (art. nr. 10061)) gemixt met 200g tonijn.

Tot slot garneren met ansjovis en waterkers.



Carpaccio van de chef

Rundshaas licht aanvriezen, in dunne sneetjes snijden en dressereren op een bord. Het vlees besprenkelen met olijfolie en bestrooien met Mexicana-mix (art. nr. 75940).

Garneren met Parmesan schilfers, enkele blaadjes Rucola en wat pijnboompitten.

WARME VOORGERECHTEN



Oosterse Noedelsoep

1 zakje Bonito Bouillon + 2 liter water / 2

x 200g soepnoedels voorgedaard /

200g Oosterse wokgroenten / koriander

Doe de noedels in een kom en giet hierop de hete bouillon.

De Oosterse groentenmix aan de hete soep toevoegen.

Garneer met wat koriander.



Scampi's in zachte Currysous met appeltjes

Verse stukjes appel garen in de pan.

500g Currysous pasta (art. nr. 1007.)

mengen met 200g culinaire room. De appeltjes mengen met de Currysous.

De scampi's pellen en darmkanaal verwijderen. Vervolgens de scampi's mengen met Mexicana-mix (art. nr. 75940) en bakken in de pan, op een bord dresser met verse tagliatelli en het geheel overgieten met de Currysous.



Oostends vissersvlootje

1 gesnipperde sjalot / 150g prei in stukjes / 100g garnalen /

150g zalm / 150g kabeljauw (of andere witte vis) / Visfumet HBM

/ 500g culinaire vissaus

De sjalot en de prei aanfruiten, de zalm en de kabeljauw garen in visfumet (40g/l water). Culinaire vissaus maken: het water mengen met de witte wijnsausmix, visfond toevoegen en aan de kook brengen, binden met blanke roux en tot slot de culinaire room toevoegen. De vis, de garnalen en de groenten met de saus mengen en afvullen in vispasteitjes.

Afgarnen met wat peterselie.



Gebakken Sint-Jacobsvruchten met Saffraansous

De Sint-Jacobsvruchten kruiden met peper en zout en krokant bakken. Jonge spinazie aanfruiten en kruiden met peper en zout. De Saffraansous HBM aanmaken. De spinazie dresser op een bord, de Sint-Jacobsvruchten op de spinazie schikken, de Saffraansous rondom gieten en garneren met waterkers.