

### CHAMPIGNONS GEVULD MET GEHAKT

Ingrediënten: grote champignons -100gr gehakt -1 uitje -2 lp paneermeel -50 gr gemalen (gruyère) kaas -2 lp gesnipperde peterselie

Bereiding :de champignons schoonmaken en steeltjes verwijderen  
De steeltjes ,de ui,het paneermeel en het vlees tezamen bakken tot een gladde massa  
Met deze massa de hoedjes vullen  
Rijkelijk bestrooien met gemalen kaas  
20 min in de oven op 200°  
versieren met peterselie

### ZALM MET APPELTJES

Ingrediënten:gerookte zalm -3 zoete appels -2,5 dl room -2,5 dl kippenbouillon  
-curry ,verse gember , boter ,bieslook - 1rode paprika -pezo

Bereiding :appels schillen en in brunoise snijden.Zacht stoven in boter en fijn gesneden gember toevoegen  
Rode paprika versnijden in brunoise.Room met de bouillon tot de helft inkoken,curry ,pepert en rode paprika onderroeren .Nog even kort laten opkoken.Appels in de kommetjes schikken,de stukjes zalm erop leggen,sausje errond aanbrengen.Afwerken met gesnipperde bieslook.

### BLADERDEEGGEBAKJE MET WITLOF EN VISGARNITUUR

Ingrediënten : (10 à12 personen)  
10 stronkjes witlof -1 kilo vis -500 gr scampi -2,5 dl room -2 eieren losgeklopt -2 tlp mosterd -pezo -nootmuskaat -boter - verse bieslook

bereiding :Verwarm de oven voor op 180°  
bevochtig de bovenkant van een lapje bladerdeeg met water en leg er een 2 de lapje op.Bestrijk de bovenkant met ei.Leg op een ingevette bakplaat en bak ze in 10 min mooi geel-bruin..Scampi pellen en pellen aanbakken ,visbouillon bijvoegen,zeven,room toevoegen en laten inkoken tot sausdikte..Vis bakken en warmhouden.Bak het fijngesneden witlof aan in wat boter,kruid met pezo en muskaat. Bladerdeeg in twee snijden en de bodem op een bord leggen,het warme witlof erop en het bladerdeegdeksel er schuin bovenop.Garneer met vis en scampi ,nappeer de saus erover en werk af met bieslook.

### CREPES MET BOSBESSENCOULIS EN IJS