
WATERKERSFLAN MET ST. JAKOBSSCHELPEN EN ZEEKREEFTJES « FREDDY »

Voorgerecht : Bereiding voor 4 personen

Giet 2,5 l kokende en gekruide melk (peper en zout) op een mengeling van 1 rauw ei, 1 eierdooier, 1 halve dl room en een bussel opgekookte, uitgelekte en daarna gehakte waterkers.

Breng dit alles op een klein vuurtje al roerend op kookpunt en giet in 4 ronde, hoge en geboterde ovenschoteltjes. Bak deze af (au bain-marie) gedurende 30 minuten op 250°. Intussen rauwe in schijfjes gesneden St. Jakobsschelpen en 18 gepelde zee-kreeftstaartjes in een weinig boter met 3 gehakte sjalotjes, begieten met 2,5 dl droge witte wijn en 2 dl room gedurende 2 minuten op kookpunt houden, uithalen en warm houden. Het verkregen nat tot hale sausdikte laten uitkoken en 200 gr. malse boter toevoegen. Al kloppend tot kookpunt brengen en op smaak brengen met zout, peper en citroensap.

Per bord 1 flan omkeren, met saus omringen en er de warme St. Jakobsschelpen en kreeftjes rondschikken, garneren met enkele blaadjes waterkers.

GEVULDE TONGREEPJES « GLORIA »

Hoofdgerecht : Bereiding voor 4 personen

Neem 8 tongreepjes van elk \pm 50 gr.

Sla ze met een mes plat, vul ze op met een bereiding van 200 gr. gemixte zalmfilet, vermengd met 2 rauwe eieren, een half pakje bieslook, 1 dl room, peper en zout, en steek er een houten prikker door. Maak nu een visnat met de graten, 1 ajuin, 50 gr. witte selder, 2 dl witte wijn en 2 dl water (kooktijd \pm 15 min.). Giet dit nat door een zeef op de rauwe gevulde tongreepjes en maak deze in een ovenschotel gaar gedurende 10 minuten op 300°.

Halveer de tongreepjes en garneer ze op een schotel, binnenkant opwaarts. Kook het gezeefde kooknat in met 4 gepelde, ontpitte en gehakte tomaten tot lichte stroopdikte, voeg er 200 gr boterklontjes bij, 3 takjes gehakte dragon, breng terug op kookpunt en begiet hiermee de tongreepjes. Serveren met gekookte aardappelen of verse
noedels.

P.S. - Indien U in de week in het Restaurant Gloria komt en op afspraak zal de Heer Freddy Dewitte U graag nog praktische wenken geven.