

Voorgerecht

Lauw warm gerookte zalm

ingrediënten 32 personen

4 kg verse zalm
grof zeezout

- De vleeskant van de zalm inwrijven met grof zeezout.
- De vis laten drogen op een tochtige plaats (winddrogen).
- De zalm in de Oklahoma schouw op het rooster leggen met de velkant naar onder.
- Een roostertijd van 1 uur zal volstaan.

Hoofdgerecht

Speenvarken

Marinade speenvarken

Ingrediënten 32 personen

rode wijn
olijfolie
balsamicoazijn
5 uien
1 bol look
verse tijm
3 el paprikapoeder
10 pijpajuinen
gember
100 g kardemonpeulen
5 el honing

- Ui, look, verse tijm, paprikapoeder, pijpajuin en gember blenden.
- Kardemom, honing, olijfolie, balsamicoazijn en rode wijn toevoegen.
- Alles goed omroeren en laten inkoken.
- Laten afkoelen en door de zeef halen.
- Het vlees inwrijven met de marinade en laten rusten. (Indien mogelijk de hele nacht).
- Vlees droog deppen en op de barbecue leggen.

Speenvarkensaus

Ingrediënten 32 personen

2 uien
2 prei en selder (wit)
4 witte selderstengels
60 g bloem
8 tomaten
2 el tomatenpuree
2 el honing
2 wortelen
8 dl gevogeltesfond
4 dl kokosmelk
3 dl madeira

- De ui snipperen.
- Prei en selder fijn snijden.
- De tomaten pellen
- Ui, prei en selder laten zweten in olijfolie.
- Bloem over de groenten strooien. Dit zal voor de binding zorgen.
- Partjes verse tomaten, tomatenpuree, honing en fijngesneden wortelen toevoegen.
- Overgiet met gevogeltesfond (+ kippenbouillonblokje) en kokosmelk.
- Alles zachtjes laten sudderen en regelmatig omroeren.

Gevuld speenvarken op de Oklahoma barbecue

ingrediënten 32 personen

1 speenvarken van 10 kg +
vulling
olijfolie

- Het gevuld speenvarken inwrijven met de marinade en laten rusten.
- Het speenvarkentje bestrijken met olijfolie en de rest van de marinade en in de roosterkoker leggen, met de achterhammetjes naar de vuurbox.
- Rustig laten roosteren op 'Slow smoke' temperatuur.
- Eventueel wat aluminiumfolie leggen op de achterbouten als het vlees dreigt te verbranden.
- Reken op een roostertijd van 6 uur.
- De gaarheid controleren met een vleesthermometer. 60°C is de gewenste temperatuur van de vulling.

Bijgerechten

Duitse aardappelsalade

ingrediënten 32 personen

48 middelgrote
vastkokende aardappelen
5 kruidenbouillonblokjes
8 uien
0,5 l witte azijn
6 el suiker
peper
zout
6 el magere yoghurt
12 el mayonaise
8 el bieslook
8 el peterselie

- Aardappelen schillen en in plakjes snijden van 1/2 cm. Aardappelschijfjes goed wassen.
- Ui pellen en snipperen.
- Aardappelschijfjes opzetten met kruidenbouillontabletten en zoveel water dat de plakjes net onder staan. Aardappelschijfjes aan de kook brengen en plm. 3 minuten koken.
- Als de aardappelen zo goed als gaar zijn azijn, suiker en gesnipperde ui toevoegen. Weer aan de kook brengen en nog ongeveer 3 minuten koken.
- In het vocht 10 minuten laten afkoelen.
- Afgieten in een vergiet en de aardappelschijfjes goed laten uitlekken.
- Vermengen met de mayonaise, yoghurt en de gehakte kruiden.

Pastasalade met kidneybonen en maïs

ingrediënten 32 personen

3 rode paprika's
1 komkommer
sap van 1 citroen
3 rode uien
750 g volkorenpasta
400 g rode kidneybonen
(blik)
400 g maïs (blik)
10 el olijfolie
peper
zout

- Pasta gaar koken in licht gezouten water. Afgieten, onder koud water spoelen en laten afkloelen.
- Kidneybonen en maïs onder koud water spoelen en goed laten uitlekken.
- Uit de paprika de pitjes en witte zaadlijsten verwijderen. De paprika in blokjes snijden van max. 1 cm.
- De komkommer schillen en doormidden snijden. De zaadlijsten er uit schrapen met een lepel. Daarna in kleine blokjes snijden.
- De rode ui fijn snipperen.
- De blokjes paprika en komkommer mengen, samen met de uitgelekte maïs, de kidneybonen en de fijngesnipperde rode ui en alles onder de afgekoelde pasta roeren.
- Dit alles besprenkelen met citroensap en olijfolie. Met peper en zout kruiden. Alles goed onder elkaar roeren.

Bulgur met feta en geroosterde kerstomaat

ingrediënten 32 personen

1kg kerstomaten
1,5 plantje basilicum
1 plantje munt
300 g feta
360 g bulgur
6 el. sesamzaad
0,75 l groentebouillon
(1,5 blokje opgelost in
0,75 l heet water)
9 el olijfolie
3 el basamicoazijn
3 koffielepels oregano
(gedroogd)
zwarte peper (molen)
zout

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- De kerstomaten in een ovenschaal doen. Besprenkelen met balsamicoazijn en 3 el olijfolie. Met zwarte peper en zout kruiden. 15 minuten in de voorverwarmde oven zetten.
- De bulgur in 15 minuten gaar koken in de groentebouillon.
- De sesamzaadjes goudbruin roosteren in een pan zonder vetstof.
- De blaadjes basilicum in stukken scheuren (10 blaadjes apart houden voor de afwerking).
- De feta verkrumelen.
- De bulgur losmaken met een vork en er de oregano, de gescheurde basilicumblaadjes, de munt (10 blaadjes apart houden voor de afwerking), de geroosterde sesamzaadjes, de geroosterde kerstomaten en 2/3 van de feta onder mengen.
- De rest van de olijfolie toevoegen en kruiden met zwarte peper en zout.
- Werk af met de rest van de feta, de basilicum en muntblaadjes

Avocadoslaatje met citroendressing

ingrediënten 32 personen

8 rijpe avocado's
1 krop sla
1 multicolorsla
1 bakje rucola
1 bakje tuinkers
3 citroenen
12 el notenmix
12 el olijfolie
zwarte peper (molen)
zout

- De citroenen persen.
- De helft van het citroensap mengen onder de olijfolie. Kruiden met zwarte peper en zout.
- De avocado's in schijfjes snijden. Lichtjes met citroensap besprenkelen.
- De tuinkers en notenmix onder de sla mengen.
- De schijfjes avocado over de salade verdelen en bedruppelen met de citroendressing.

Griekse sla

ingrediënten 32 personen

20 tomaten
4 komkommers
4 rode uien
4 groene paprika's
4 rode paprika's
zwarte olijven
oregano (gedroogd)
800 g fetakaas
1 pot basilicum
1 pot koreander
10 el azijn
20 el olijfolie

- De komkommer in plakjes snijden.
- De ui pellen en in ringen snijden.
- De schoongemaakte paprika in blokjes snijden.
- De tomaten in partjes snijden.
- De paprikablokjes lichtjes blancheren.
- Vinaigrette maken van olijfolie en azijn.
- Alle groenten mengen met oregano en de vinaigrette.
- Blokjes feta toevoegen.
- Afwerken met olijven.

Witte koolsla

ingrediënten 32 personen

1 witte kool
4 wortelen
4 rode paprika's
1 pili pili

- Witte kool, wortelen, pili-pili en paprika's in fijne reepjes snijden.
- Alles mengen in een kom en suiker toevoegen.
- Kruiden met peper en zout.
- Een geutje witte balsamicoazijn toevoegen.
- Het geheel op smaak laten komen in de koelkast.

Koude sausjes

Chileense looksaus

ingrediënten 32 personen

2 potten mayonaise
½ bol look
4 doosjes ansjovis
1 rode paprika
1 witte selderstengel

- In stukjes gesneden paprika lichtjes blancheren en laten afkoelen.
- Mayonaise mengen met uitgeknepen look.
- De geplette of heel fijn gesneden ansjovis toevoegen.
- De geblancheerde paprika en in stukjes gesneden selder toevoegen.

Tartaarsaus

ingrediënten 32 personen

1 pot mayonaise
sjalot
peterselie
dragon
augurkjes
2 eieren
kappertjes

- Kook de eieren en laat ze afkoelen.
- Aan de mayonaise de fijngesneden sjalot, peterselie, dragon, augurkjes, hardgekookte eieren en kappertjes toevoegen.
- Halfstijf geklopte room toevoegen.

Cocktailsaus

ingrediënten 32 personen

1 pot mayonaise
ketchup
25 cl room
whisky
cayennepeper

- De room in een mengkom schenken en half opkloppen met een garde tot yoghurtdikte.
- De luchtige room mengen met mayonaise.
- Ketchup, whisky en cayennepeper toevoegen.