



## *Blue Bay*

1/3 wodka  
1/3 citroensap  
1/3 curaçao bleu  
1 takje dragon

Doe de wodka, het citroensap en de curaçao in de shaker  
Voeg er fijngestampt ijs aan toe. 10 seconden schudden  
Meteen serveren met een of twee rietjes in een hoog glas,  
voorzien van een suikerrand.  
De suikerrand maakt u door op een schoteltje wat blue  
curaçao te gieten. Op een ander strooit u wat poedersuiker.  
Dompel de rand van het glas in de likeur en meteen daarna  
in de suiker. Even schudden om de overtollige suiker eraf  
te laten vallen en het glas omkeren. De suiker een paar  
minuten hard laten worden alvorens te serveren.

U kunt een takje dragon in het glas doen. Dat verhoogt de  
smaak van deze cocktail aanzienlijk. Hij bestaat nog niet zo  
lang, maar is ondertussen al wereldberoemd.

\*\*\*\*\*

## *Tapenade*

4 kopjes zwarte  
olijven (zonder pit)  
6 ansjovis  
½ kop kappertjes  
6 eetlepels olie  
4 eetlepels citroen  
4 teentjes knoflook  
2 theelepels droge  
tijm

Doe de olijven, ansjovis, kappertjes, olijf olie, citroen,  
knoflook en tijm in een foodprocessor. Vermalen tot het er  
grof uit ziet. Afkoelen en serveren met toast of crackers

\*\*\*\*\*

## *Curaçao Antipasto*

1 blik tonijn  
2 blikken sardines  
sap van 3 citroenen  
1 fles ketchup (7-  
oz)  
¼ kop cocktail  
uitjes  
¼ kop gevulde  
olijven, fijn  
gesneden  
2 lepels zoet-zure  
augurken, in blokjes  
1 eetlepel maggi  
sauce  
tabasco naar smaak  
Worcester saus  
1 pot piccalilly saus  
1 blik ansjovis

Besproei de tonijn en sardines met het sap van 1 citroen.  
Voeg het sap van de andere twee citroenen toe aan de  
ketchup. Voeg hier de uitjes, olijven en augurken toe. Op  
smaak brengen met maggi, tabasco en Worcester sauce.  
Neem de groenten uit de piccalilly saus. Vermaal deze en  
voeg ze samen met de ansjovis bij het ketchup mengsel.  
Leg in een schaal een bodem van de saus, voeg de vis toe  
en vervolgens de rest van de saus. Afkoelen en serveren  
met crackers.





\*\*\*\*\*

## *Tonijn pasta salade*

1 1/3 kop schelpen  
macaroni  
4 kopjes iceberg sla  
1 kop komkommer,  
1 kop tomaten,  
1 blik tonijn  
1 kop doperwt  
1 pot (2 1/2 oz.)  
olijven  
2 eieren  
2 eetlepels  
fijngesnipperde lente  
ui  
1/2 kop parmezaanse  
kaas

Kook de pasta, afgieten en spoelen in koud water. Kook de eieren (hardgekookt). Pel de eieren en snij ze in stukjes. Snij de sla in stukjes. Doe de sla in een slakom. Snij de overige groenten in stukjes hou ze apart. Leg in lagen vervolgens de pasta, komkommer, tomaat, tonijn, erwten olijven, eieren en lenteui er op.

Mix de dressing. Giet de dressing over de sla met ingrediënten en bestrooi deze met de kaas.

Dressing  
1/2 kop mayonaise  
1/2 kop yoghurt  
1/4 kop vers  
peterselie  
1 eetlepel bieslook  
1 eetlepel citroensap  
1 eetlepel Dijon  
mosterd  
peper

\*\*\*\*\*

## *Gerookte kipfilet met sinaasappelsaus*

8 kip filets  
4 theelepels paprika  
zout, peper  
cayennepeper  
gesmolten boter  
80 g boter  
4 dl sinasappelsap  
enkele druppels  
Worcestersaus  
4 eetlepels  
tomatnpuree  
2 eetlepels citroensap  
4 theelepels bruine  
suiker  
zout, peper

Wrijf de kipfilets in met paprikapoeder, zout, peper en cayennepeper en bestrijk ze met gesmolten boter. Leg ze op het ingevette rooster van de rookoven en rook ze 4 minuten. Laat ze in de rookoven afkoelen. Bak ze in de 80 gram boter snel aan alle kanten goudbruin. Voeg het sinasappelsap en de Worcester sauce toe en laat ze nog 5 minuten zachtjes stoven. Haal de files uit de pan en houd ze warm. Voeg aan het stoofvocht al roerende de tomatnpuree, het citroensap, de bruine suiker en zout en peper toe en breng dit aan de kook. Geef de saus er apart bij.





\*\*\*\*\*

## *Pikante Ananasrijst*

4 personen  
2 ananassen,  
1 rode paprika,  
3 groene pepers,  
1 courgette,  
6 bosuitjes  
1 bultje  
snelkookrijst  
2 eetlepels olie  
2 eetlepels  
pijnboompitten  
10 g verse koriander  
4 eetlepels geraspte  
belegen kaas

Bereiden Ananassen in lengte halveren. Met eetlepel vruchtvlees eruit scheppen (schillen achterhouden). Kern verwijderen en rest van ananas in stukjes snijden. Paprika wassen, schoonmaken en in blokjes snijden. Pepers wassen, de pitjes verwijderen en in reepjes snijden. Courgette wassen en in blokjes snijden. Bosuitjes in stukjes van 1 cm snijden. Rijst koken volgens de gebruiksaanwijzing. In koekenpan olie verhitten. Paprika en courgette in ca. 5 minuten beetgaar bakken. Bosui toevoegen en ca. 1 minuut meebakken. Rijst peper en ananas toevoegen en al omscheppen ca. 4 minuten bakken. Intussen in droge koekenpan pijnboompitten en ca. 1 ½ minuut lichtbruin roosteren. Van vuur af koriander boven rijst fijn knippen en met pijnboompitten door rijst scheppen. Rijst in ananashelften scheppen. Bestrooien met geraspte kaas.

\*\*\*\*\*

## *Portokalia me mawrodafni*

4 personen  
4 sinaasappels  
2 eetlepels gele  
rozijnen  
125 ml Mavrodaphne  
(Grieks rode  
dessertwijn) of rode  
port  
4 eetlepels droge  
witte wijn  
1 eetlepel honing  
1 kaneelstokje  
2 kruidnagels  
2 eetlepels gepelde  
pistachenoten

Voorbereiden: Sinaasappels met een scherp mesje dik schillen tot op het vruchtvlees; uitlekkende sap opvangen. Partjes sinaasappel tussen vliesjes uitsnijden en partjes mengen met sinaasappelsap en rozijnen. In steelpan Mavrodaphne, wijn, honing, kaneelstokje en kruidnagels aan de kook brengen en ca. 1 minuut zachtjes doorkoken. Wijnsiroop iets laten afkoelen en over sinaasappels gieten. Specerijen verwijderen. Ca. 2 uur in koelkast laten intrekken.  
Bereiden: Pistachenoten fijnhakken. Sinaasappels met siroop over vier coupes verdelen. Pistachenoten erover strooien.

