

## **Priesterwurgersalade met gerookte forel en mangodressing**

### **Benodigdheden:**

250 gr Strozzapreti (of een andere pastasoort) – 4 gerookte forelfilets – 1 kleine rode ui – 1 appel – sap van een halve citroen – gehakte peterselie – olijfolie – peper – zout – 200gr mangoblokjes (kan perfect met blokjes uit de diepvries) – 2 eetl witte wijnazijn – 4 eetl maïsolie – peper – zout – stokbrood

### **Bereiding:**

Kook de pasta beetgaar. Giet af en meng met 3 el olijfolie. Spoel de appel en snij in kleine blokjes. Hak de rode ui fijn. Besprenkel appel en ui met het citroensap, doe in een slakom samen met de peterselie en de afgekoelde pasta. Meng en breng op smaak met peper, zout en eventueel wat extra olijfolie.

Schil de mango (of laat de blokjes ontdooien), snij het vruchtvlees van de pit af en dan verder in blokjes. Mix ze met de wijnazijn en maïsolie tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout.

Breek de gerookte forelfilets in stukken. Verdeel de pastasalade over de borden en leg er de gerookte forel bovenop. Serveer de salade met de mangodressing en enkele sneetjes stokbrood.

## **Panna cotta met Zwartkijker en crumble van Café Noir koekjes**

### **Benodigdheden:**

200 gr room – 120 gr suiker – 120 gr Zwartkijker (of een andere haverstout) – 3 blaadjes gelatine – 400 gr room – enkele Café Noir koekjes

### **Bereiding:**

Week de gelatine in koud water. Kook 200 gr room op met de suiker. Voeg van het vuur de geweekte gelatine en het bier toe en roer even goed door. Laat afkoelen en spatel de 400 gr opgeklopte room onder dit basismengsel. Verdeel de panna cotta over dessertpotjes en laat enkele uren opstijven in de koelkast. Maak van de koekjes wat crumble. Strooi net voor het opdienen wat van de crumble over de bereiding.