

Pumpnickelbrood met crème van sardienen met whisky

Benodigdheden:

180 gr boter in stukjes gesneden – 3 snufjes zout naar smaak – 3 snufjes versgemalen peper naar smaak – 3 à 4 eetl whisky naar smaak – 280 gr sardienen op olie (zonder vel en zonder graat, uitgelekt) – pumpnickelbrood – bieslook (facultatief)

Bereiding:

Mix de boter met de kruiden en de whisky kort tot een gladde massa. Voeg de sardienen toe en mix opnieuw kort tot een mooie crème. Zet in de koelkast. Besmeer het pumpnickelbrood met de sardienencrème en werk eventueel af met wat fijngesneden bieslook.

Savoyard met whisky en perensalsa

Benodigdheden:

100 gr Roquefort – 200 gr Camembert (zonder korst) – 200 gr ongezouten boter – gehakt sjalotje – gehakte peterselie – versgemalen zwarte peper – 3 à 4 eetl whisky

Voor de salsa: 2 eetl witte wijnazijn – 1/2 kleine rode ui – 1 Doyenné peer

Emmer-Spelt zuurdesembrood

Bereiding:

Doe de korst van de camembert. Doe samen met de rest van de ingrediënten in de keukenmachine. Meng alles goed en zet in de koelkast.

Hak de ui fijn. Snij de peer in kleine blokjes. Meng ui en peer onder de witte wijnazijn en laat wat marineren.

Smeer de savoyard op het brood en werk af met een lepeltje perensalsa.

Opmerking van het originele recept van savoyard (een klassieke Franse bereiding van 1/3 Roquefort- 1/3 Camembert – 1/3 boter met cognac) heb ik een zachtere versie gemaakt met een Schotse twist (whisky ipv cognac) en een Haspengouwse afwerking (perensalsa).