BELGIJSKI VAFLJI

25 g sladkorja v prahu

[vanilijev](http://www.kulinarika.net/zacimbe/123/vanilija/) sladkor

100 g masla

5 rumenjakov

5 beljakov

2,5 dl mleka

ščepec soli

170 g moke

Rumenjake penasto zmešamo s sladkorjem in vanilijevim sladkorjem. Dodamo sol, presejano moko in raztopljeno maslo. Sestavine premešamo. Masi previdno vmešamo sneg beljakov. Maso vlijemo v model za peko vafljev. Pečemo 7 - 8 minut na 200 stopinjah.

Vaflje serviramo s svežimi jagodami in stepeno smetano ali vanilijevo kremo.

Potresemo z grobo mletimi lešniki in prelijemo s sladkim grehom.

**Moules frites – dagnje s pomfritom na belgijski način**

2 kg svežih dagenj (školjka)

50 g masla

2 glavice čebule

3 stroke česna

2 vejice peteršilja

2 žlice sesekljanega peteršilja

1 žlica origana

250 ml belega vina

150 ml smetane za kuhanje

Dagnjam odstranimo brado in jih očistimo . Odprte zavržemo. Čebulo sesekljamo.

Raztopimo maslo, dodamo čebulo, sesekljan česen ,origano in dušimo.

Po eni minuti dodamo vejico peteršilja dolijemo vino i počakamo da zavre.

Potom ulijemo smetano za kuhanje, premešamo, dodamo školjke, poklopimo i kuhamo na majhnem ognju.

Po 5-6 minutah sestavine začinimo s soljo in poprom, premešamo, rasporedimo na krožnik s pomfritom, prelijemo z malo omake, posipamo s sesekljanim peteršiljem in postrežemo.

FRITTES

1 kg [*krompirja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:83)

1 žlička [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)

[*olje za cvrenje*](http://okusno.je/recepti/ingredients:146)

*Krompir operemo in olupimo. Narežemo ga na tanke trakove, katere dobro osušimo s papirnatimi brisačkami.*

*Na kuhalnik postavimo ponev, v kateri dobro segrejemo olje, pri tem pa pazimo, da se ne pregreje. V vroče olje previdno položimo krompir in ga cvremo, dokler ne postane zlato rumene barve.*

*Ocvrt krompirček s penovko vzamemo iz olja in ga položimo na papir, da se odvečno olje odcedi.*

*Ocvrt krompirček po okusu začinimo s soljo.*

Salade liégeoise de Marielle

|  |
| --- |
|  |
| 1 kg | krompirja |
| 450 g | zmrznjenega zelenega fižola |
| 100 g | pancete |
| 50 g | masla |
| 250 g | čebule |
|  | Poper,Sol |
|  |  |

V vrelo vodo dodajte ščepec soli, olupljene cele krompirje in kuhajte do mehkega.

V drugi posodi segrejte vodo, dodajte v krop fižol in kuhajte na zmernem ognju 8 minut.

V segreto ponev dajte nasekljano panceto, na hitro jo popecite in vzamite iz ponve.

Na isti maščobi popecite čebulo, narezano na kolobarje ali trakove.

V široki, plitvi ponvi raztopite maslo, dodajte krompir narezan na četrtinke, na hitro popecite, dodajte odcejen fižol.

Narahlo premešajte, poprajte, po potrebi posolite in na zmernem ognju pustite še 1 – 2 minuti.

Odstavite in pustite stati še okrog 5 minut.

Na servirni krožnik zložite krompir s fižolom, dodajte popečeno čebulo in panceto ter postrežite.

ŠPARGLJI S HOLANDSKO OMAKO

600 g [*špargljev*](http://okusno.je/recepti/ingredients:290)

*HOLANDSKA OMAKA*

2 žlici [*belega vinskega kisa*](http://okusno.je/recepti/ingredients:1630)

2 žlički [*limoninega soka*](http://okusno.je/recepti/ingredients:229)

3 [*rumenjaki*](http://okusno.je/recepti/ingredients:51)

140 g [*masla*](http://okusno.je/recepti/ingredients:103)

2 ščepca [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)

1 ščepec [*mletega belega popra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:268)

*Šparglje najprej operemo, nato pa jim spodnji oleseneli del odrežemo ali odlomimo in zavržemo.*

*Kuhamo na zmerni temperaturi približno 10 minut, da se šparglji zmehčajo. Nato jih odcedimo.*

Za omako stopimo 140 g masla, zavržemo pene, ki so se naredile ter ga ohladimo. 4 rumenjake stepemo v kozici z dvema žlicama vode, da se  zmes nekoliko zgosti in obledi. Nato se na rahlem ognju še naprej stepa, da se je še bolj gosti in tudi naraste . Kozico odstavimo in počasi dodajamo ohlajeno stopljeno maslo (sirotko, ki je ostala na dnu zavržemo). Nato dodamo še sok polovice limone in solimo.