

Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 14



(2014 – 2015)
v1.1

Inleiding

Op een nazomerse woensdagavond zijn we met een aantal heren in Café de Keulsche Kar in Venlo een glaasje bier gaan drinken. Iemand kwam met een idee om met dit stel en enkele anderen maandelijks te gaan koken. Toen we eenmaal uitgediscussieerd waren en de neuzen dezelfde kant op stonden, was Venlo een nieuwe kookklup rijker: Kaokklup Biétgaar.

Biétgaar is een club van mannen van zowel jonge- als gerijpte heren die op de derde maandag van de maand hun kunsten vertonen bij Kookstudio Plus Benders in Venlo. Iedere keer is iemand anders chef de cuisine, hij zorgt dan voor het menu, receptuur, de boodschappen en is verantwoordelijk voor de presentatie.

U vindt hier menu's die samengesteld zijn door leden van Biétgaar. Vanaf het tweede seizoen zijn we ook punten gaan toekennen aan de gerechten. De gerechten zijn door de leden van Biétgaar gewaardeerd en de schaal loopt van 1 tot en met 5.

De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

Inhoud

Inleiding	2
Inhoud	3
1.) 08-09-2014 Samengesteld door Richard Hovens	5
Bruschetta	5
Soepje van Limburgse mosterd	7
Saltimbocca met pommes duchesse	9
Mousse van chocola en yoghurtijs met frambozencoulis	11
2.) 27-10-2014 Samengesteld door Jan Vercoulen	13
St Jacobsmossel met een sabayon van West Malle dubbel	13
Doperwtensoepp met gerookte paling en La Trappe Blond	15
Eendenboutjes met tijm en Verboden Vrucht en rodekool ramequin	16
Appel met stroop, kaneelijs en Westmalle Trappist Dubbel	18
3.) 23-11-2014 Samengesteld door Rob Drissen	20
Courgettesoep met gorgonzola	20
Herfstsalade gewikkeld in parmaham	22
Hertebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestjes	23
Filodeegbakjes met aardbeienijs en mangomousse met frambozencouli	25
4.) 08-12-2014 Samengesteld door Frans Winkelmolen	27
Chinese tomatensoep	27
Loempia's en Wontons met sambal	29
Chinese eendenborst, Oesterzwammen met gestoofde kip, gebakken bami en kroeppeok	31
Honingijs, hazelnootsoesjes en geluk koekjes	33

5.) 02-03-2015 Samengesteld door Dave Vercoulen	35
Olijven, chorizo en minitoast met choriatiki en hoemoes	36
Pan con tomate met seranoham.....	37
Gevulde eieren	38
Champignons gevuld met geitenkaas en zalm	39
Krokante pruimedanten	40
Papas y mojo, krieltjes zoals op de Canarische eilanden	41
Bloedworst met een kwarteleitje.....	42
Flan met courgette en paprika	43
Gebakken gamba's met knoflook.....	44
Drumsticks met knoflook	45
Gambas al ajillo	46
Empanada's met kip	47
Gehaktballetjes in tomatensaus.....	48
Kip saffraan-amandelsaus	49
Turrón de Jijona en een stoofpeertje.....	50
6.) 13-04-2015 Samengesteld door Bram Joosten	52
Caesar Salade met gepocheerde kip	52
Witlofsoep met gerookte eendenborst.....	54
Ribeye met waterkerspuree	55
Poire Belle-Helene	57
7.) 11-05-2015 Samengesteld door Wim Hovens	59
Salade met gebakken kippenlevertjes.....	59
Ontbijtsoep met hagelslag	60
Varkenshaas met venkel en katenspek	61
Champagne Strawberry Sweet.....	62
8.) 08-06-2015 Samengesteld door Frank Theeuwen	63
Asperges in flensjes	63
Salade van asperges, spinazie en frisromige schapenkaas	65
Tagliatelle met zalm en asperges	66
Aardbeientaart	68

1.) 08-09-2014 Samengesteld door Richard Hovens

Aantal personen: 8

- **Bruschetta**
- **Soepje van Limburgse mosterd**
- **Saltimbocca met pommes duchesse**
- **Mousse van chocola en yoghurtijs met frambozencoulis**

Bruschetta

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 2 ciabattabroden
- 2 teentjes knoflook
- 8 tomaten
- 6 takjes basilicum
- 200 g rucola
- 300 g pecorino
(Italiaanse schapenkaas)
- 8 vijgen
- 500 g gemengde
paddenstoelen



Bereiding:

Bruschetta / Crostini:

Snijd het ciabattabrood in plakjes. Besprenkel de sneetjes ciabatta met olijfolie en rooster ze op de barbecue, grillplaat of in de oven goudbruin. Rasp een teentje knoflook over de gegrilde ciabatta.

Tomatencrostini:

Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadkern en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pluk de blaadjes basilicum en snijd deze fijn. Meng de basilicum door de tomatenblokjes en breng op smaak met olijfolie, zout en peper. Beleg de ciabatta met het tomatenmengsel.

Vijgencrostini:

Beleg de ciabatta met rucola en leg hier een plakje pecorino op. Snijd de vijgen in partjes en leg deze op de kaas.

Paddenstoelencrostini (crostini funghi):

Snijd de paddenstoelen en bak ze in een scheutje olijfolie. Breng de gebakken paddenstoelen op smaak met zout en peper. Beleg de ciabatta met de gebakken paddenstoelen.

Soepje van Limburgse mosterd

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Mosterdsoep:

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. fijne Franse mosterd
- 4 eetl. grove Franse mosterd
- 120 g boter
- 80 g bloem
- 1600 ml groentebouillon
- 1000 ml kookroom
- zout
- versgemalen peper



Kabeljauw:

- 100 g boter
- olijfolie
- 8 kabeljauwfilets a 40 g per stuk

Toast:

- 8 sneetjes wit brood
- 1 teentje knoflook
- olie
- zout
- versgemalen peper

Bereiding:

Kabeljauw:

Verwarm de boter en olie in een koekenpan en bak de kabeljauw circa 4 minuten op de huid. Breng op smaak met zout en peper. Zet het vuur uit en laat ze garen in de pan.

Mosterdsoep:

Pel en snipper de ui. Pel en pers de knoflook. Smelt de helft van de boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook. Bak de mosterd kort mee en roer de bloem erdoor. Laat de roux circa 2 minuten garen. Voeg al roerende de bouillon toe en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Voeg de kookroom en de rest van de boter toe en breng de soep aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Toast:

Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd de korstjes van het brood. Pel en pers de knoflook en meng de knoflook met olie, zout en peper. Besmeer de boterhammen met de knoflookolie en gril ze circa 3 minuten in de oven.

Serveren:

Pureer voor het serveren de soep met een staafmixer tot er een schuimige room ontstaat en schenk de soep in voorverwarmde borden. Leg de kabeljauw in het midden van het bord en serveer de toast apart.

Saltimbocca met pommes duchesse

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Saltimbocca:

- 8 kalfsschnitzels
- 16 salieblaadjes
- 16 plakjes prosciutto
- 4 eetl. boter
- olijfolie
- 2 flinke scheuten marsala

Spinaziesalade:

- verse spinazie
- pijnboompitten
- oude kaas
- snoeptomaatjes
- 1 eetl. honing
- 1 eetl. mosterd
- 2 eetl. citroensap
- 4 eetl. olijfolie
- evt peper of andere smaakmaker

Pommes duchesse:

- 1 kg kruimige aardappelen
- 1 ei
- 100 g boter
- 1 mespunt nootmuskaat

Bereiding:

Saltimbocca:

Leg de schnitzels op een snijplank met een beetje ruimte ertussen. Bedek ze met vershoudfolie en sla ze met je vuisten of een deegroller plat tot ze circa 5 mm dik zijn; verwijder dan de folie. Wrijf beide kanten van de schnitzels in met wat zwarte peper (geen zout, want de prosciutto is al zoutig). Leg 2 salieblaadjes op elke schnitzel en leg er 2 plakjes prosciutto op om het vlees te bedekken.



Vouw de rand om de zijkant.

Verhit een koekenpan met 1 eetlepel boter en een scheutje olijfolie op middelhoog vuur. Bak hierin 2 schnitzels 2 minuten per kant of tot ze goudbruin zijn. Leg ze op een bord en houd ze warm onder aluminiumfolie. Bak de andere 2 schnitzels, leg ze ook onder de aluminiumfolie en zet ze zolang weg.

Zet de pan weer op het vuur, voeg de rest van boter en de marsala toe en laat het mengsel pruttelen tot je een glanzende saus hebt. Serveer de saltimbocca met de pommes duchesse en spinaziesalade.

Spinaziesalade:

Mix de honing (even in de magnetron om vloeibaar te maken) en de mosterd met de olijfolie en voeg als laatste het citroensap toe. Als het niet goed mengt, voeg dan nog een paar druppels citroensap extra toe.

Was de spinazie en meng met voldoende hoeveelheid van de mosterddressing, mix met geroosterde pijnboompitten en klein gesneden oude kaas. Snijd de geschilde appel in blokjes klein en halveer de snoeptomaatjes.

Pommes duchesse:

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar. Houd een kopje kookvocht achter giet ze af. Verwarm ondertussen de oven voor op 190 graden. Stamp de aardappelen met een pureestamper tot puree. Klop het ei los. Roer het ei en de boter door de puree en stamp tot een smeùige massa. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en zout. Schep de puree in de spuitzak en spuit rozetten van ca. 4 cm doorsnee op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in ca. 25 minuten goudbruin.

Mousse van chocola en yoghurtijs met frambozencoulis

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Yoghurtijs:

- 250 ml slagroom
- 500 ml volle yoghurt
- 2 eierdooiers
- 75 g suiker

Mousse van chocola:

- 200 g melkchocolade
- 50 g poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 125 ml slagroom
- 2 eiwitten
- 2 eierdooiers

Frambozencoulis:

- 500 g rijpe frambozen
- sap van 0,5 citroen
- 200 g poedersuiker

Bereiding:

Yoghurtijs:

Meng de eierdooiers met de suiker tot het wittig ziet. Roer dan de yoghurt erdoor. Sla de slagroom tot hij bijna stijf is. Yoghurtmengsel door de slagroom en alles in de ijsmachine en laten draaien.

Mousse van chocola:

Verwarm de chocolade au bain-marie, klop intussen de slagroom stijf met de poedersuiker en vanillesuiker, klop in een andere kom de eiwitten goed stijf. Roer klein beetje heetwater door de gesmolten chocolade en eigeel en laat dit onder goed roeren afkoelen, liefst in bak koud water!. Schep de chocolade door de slagroom en spatel de eiwitten er luchtig door. Laat de mousse opstijven in de koelkast.



Frambozencoulis:

De steeltjes van de frambozen voorzichtig verwijderen, de vruchten wassen en heel goed uit laten lekken. Doe ze over in de keukenmachine, samen met de citroensap en de suiker en mix het geheel even tot een enigszins vloeibare puree. Je kunt het ook met een garde kloppen. Laat de coulis koud worden in de koelkast.

2.) 27-10-2014 Samengesteld door Jan Vercoulen

Aantal personen: 8

- St Jacobsmossel met een sabayon van West Malle dubbel
- Doperwtensoep met gerookte paling en La Trappe Blond
- Eendenboutjes met tijm en Verboden Vrucht en rodekool ramequin
- Appel met stroop, kaneelijs en Westmalle Trappist Dubbel

St Jacobsmossel met een sabayon van West Malle dubbel

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 8 St. Jacobsmosselen
- 4 Eidooiers
- 1,5 dl Westmalle Dubbel
- 30 g Boter
- Citroensap
- Peper
- Zout
- Bieslook
- 2 Tomaten
- 1 tak Dille



Bereiding:

De eidooiers au bain marie los kloppen. Het bier beetje bij beetje toevoegen en goed kloppen tot er een lobbige geheel ontstaat. Vervolgens de boter erdoor kloppen. Op smaak brengen met citroensap, zout en peper en gehakte bieslook. De St. Jacobsmosselen om en om grillen. Halveer de mossel horizontaal. Plisseer de tomaat, ontpit hem en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.

Presentatie:

Dien het geheel op een klein warm bordje op. Maak een spiegeltje van de lauwwarme sabayon, leg hierop twee halve St Jacobsmossels en garneer af met een paar kleine blokjes tomaat en een klein toefje dille.

Doperwtensoep met gerookte paling en La Trappe Blond

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 750 g Diepvries doperwten
- 2 Sjalotjes
- 225 g Winterwortel
- 3 Stengels bleekselderij
- 1,2 l Gevogeltefond
- 250 g Gerookte palingfilet
- Zonnebloemolie
- 6 eetl. Bladselderij, fijngesneden
- 1 fles La Trappe Blond
(flesje van 30 cl)
- 6 eetl. Crème fraîche, losgeslagen
- Peper
- Zout
- 1 Stokbrood



Bereiding:

Verhit de olie en bak de fijngehakte sjalot, bleekselderij en winterwortel hierin. Voeg de doperwten en de gevogeltefond toe en laat het geheel 20 minuten zacht stoven met de deksel op de pan. Pureer de groenten met de passé-vite (of wrijf het door een bolzeef). Voeg 10 minuten voor het uitserverende fijngehakte bladpeterselie, het bier en de losgeslagen crème fraîche toe. Zachtjes laten koken. Breng op smaak met peper en zout. Snij de paling in stukjes.

Presentatie:

Verwarm 8 amusekopjes. Verdeel de stukjes paling over de kopjes en schenk de soep uit. Serveer er een stukje geroosterd stokbrood bij.

Eendenboutjes met tijm en Verboden Vrucht en rodekool ramequin

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Eendenboutjes:

- 16 eendenboutjes (tamme eend)
- 7 uien
- 8 takjes tijm
- 6 dl gevogeltebouillon
- 3 flessen Verboden vrucht van 33 cl
- 2 eetl. bosbessenconfiture
- Worcestershire saus
- peper
- zout Rodekool



ramequin:

- 2 st. rode kool
- 10 appels Goudrenet
- 4 uien
- 500 g bruine rozijnen
- 3 dl frambozenazijn
- 1 sjalot
- 5 kruidnagelen
- 2 kaneelpijpjes
- 2 laurier blaadjes
- 2 sneden ontbijtkoek
- 1 bos snijselderij
- 20 ml gembersiroop

Aardappelkroketjes:

- diepvries aardappelkroketjes

Bereiding:

Eendenboutjes:

Ontvel de eendenboutjes, zout en peper erover en bak het vet langzaam uit. Gebruik het vet om de eendenboutjes aan alle kanten aan te braden tot ze lichtbruin van kleur zijn. Neem ze uit de braadpan en gooi het vet weg. Neem een hapjespan en zet de fijn gesneden ui aan met een klont boter. Leg de eendenboutjes in de pan, voeg gevogeltefond en de helft van het bier toe. Doe er de takjes tijm bij en stoof ze in anderhalf uur zacht gaar met het deksel op de pan. Neem de eendenboutjes uit de pan en houd ze warm. Het stoofvocht zeven en in een sauspan met half flesje van het bier en de Bosbessenconfiture stevig inkoken. De saus zeven. Vervolgens de saus binden en op smaak brengen met worcestersaus, peper uit de molen en zout.

Rodekool ramequins:

Snij de uien fijn en stoof ze aan in wat boter. Hou enkele koolbladen apart, haal de nerf eruit en stoom in 50 minuten in de stoompan gaar. Snij de rest van de kool fijn en snij de geschilde appels in stukjes. Voeg de kool en appels bij de uien en roer alles stevig door elkaar, voeg de frambozenazijn en naar smaak wat gembersiroop toe. Steek de kruidnagelen op de sjalot, voeg de kaneel en het laurier toe en kruimel er de ontbijtkoek bij. Laat alles anderhalf uur op een zacht vuurtje gaarstoven. Voeg op het einde de in heet water gewelde rozijnen toe. Zorg dat de pan niet droog kookt en voeg zo nodig wat water toe. Bekleed vuurvaste ramequins met de gekookte bladeren en vul deze met het koolmengsel. Druk het stevig aan. Verwarm de bakjes vlak voor het uitserveren in een oven van 150 graden

Aardappelkroketjes:

Frituur de aardappelkroketjes

Presentatie:

Stort het ramequin op het bord. Houd de onderkant tijdens het storten tegen met een platte schep, zodat ze mooi gestort worden. Garneer de top een takje selderij. Leg een eendenboutje op het bord en overgiet het met saus. Leg er aardappelkroketjes bij.

Appel met stroop, kaneelijs en Westmalle Trappist Dubbel

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

Appel met stroop:

- 4 Appels
(Cox Orange,
Granny Smith)
- 4 eetl. Luikse stroop
- Roomboter
- 3 dl Westmalle
Trappist Dubbel



Kaneelijs:

- 4 dl Room
- 2 st Kaneelstokje
- 150 g Eigeel
- 150 g Suiker
- 4 dl Slagroom
- 3 tl Kaneelpoeder

Kletsjes:

- 75 g Boter
- 200 g Witte basterdsuiker
- 100 g Bloem
- 1 el Maïzena
- 1 tl Kaneelpoeder
- 75 g Grof gehakte amandelen
- 3 el Lauw water

Bereiding:

Appel met stroop:

Zet bordjes voor het nagerecht in de koeling. Appelen schillen, klokhuizen verwijderen en in plakken van ongeveer 1 tot 1,5 cm dikte snijden. In een mengkom de stroop met een garde door het bier (op kamertemperatuur) kloppen tot een egaal geheel is ontstaan. Roomboter in een koekenpan met antiaanbaklaag verwarmen en de plakken appel zo kort mogelijk om en om bakken. Het mengsel van bier en stroop aan de appelen toevoegen. De koekenpan schudden, hittebron verhogen, 2 tot 3 minuten goed verwarmen en in de koekenpan laten afkoelen.

Kaneelroomijs:

Breng de room tegen de kook aan. Doe de kaneelstokjes erin en laat van het vuur af met de deksel op de pan gedurende een 20-tal minuten trekken. Neem de kaneelstokjes uit de room. Klop de dooiers met de suiker tot een dik en lichtgeel (niet schuimend) mengsel. Breng de room terug aan de kook, verwijder de kaneelstokjes en voeg de room voorzichtig van het vuur af bij het eidooiermengsel. Giet alles over in een schone pan en laat onder voortdurend roeren op een matig vuur warmen tot de vla voldoende gebonden is. (De vla blijft dan aan de onderkant van de lepel hangen. Als je met een vinger over die lepel gaat blijft een streep achter.) Laat de vla volledig afkoelen. Plaats de afgekoelde vla minstens 1 uur de koeling. Klop de slagroom lobbijg en doe hem bij de vla. Draai de vla in de sorbetière tot ijs. Voeg halverwege het kaneelpoeder toe.

Klets kopjes:

Verwarm een oven voor op 250 graden. Roer de boter zacht en voeg er tegelijk alle overige ingrediënten aan toe. Werk alles snel door elkaar. Vorm kleine bolletjes van het deeg en leg die op een bakmatje. Hou rekening met het uitvloeien van het deeg. Onderlinge afstand minimaal zo'n 6 à 7 cm. Bak de koekjes ongeveer 5 minuten in de oven. Leg ze op een rooster om af te koelen.

Presentatie:

Appel en de (lauwwarme) saus over koude dessertborden verdelen, vergezeld van een bolletje kaneelijs en een klets kopje. Naar smaak een proefglaasje (15 cl) Westmalle Trappist Dubbel bij dit nagerecht serveren.

3.) 23-11-2014 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 8

- Courgettesoep met gorgonzola
- Herfstsalade gewikkeld in parmaham
- Hertebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestjes
- Filodeegbakjes met aardbeienijs en mangomousse met frambozencouli

Courgettesoep met gorgonzola

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 4 courgettes
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- olijfolie
- boter
- oregano
- 1 l kippenbouillon
- 200 g gorgonzola
- 4 dl room
- zeezout
- peper



Bereiding:

Snipper de ui en hak het knoflook fijn. Bak dit aan in olijfolie met boter. Snij de uiteinden van 3 courgettes, snij de courgettes grof en voeg deze toe aan de ui en bak dit circa 10 minuten. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat dit circa 30 minuten zachtjes doorkoken. Voeg 200 gram gorgonzola toe en laat deze smelten. (De kaas die over is, is voor garnering) Voeg een theelepel gedroogde oregano toe.

Pureer met een staafmixer tot er een mooie gladde soep ontstaat. Voeg 3 dl room toe en verwarm tot tegen de kook aan. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.

Maak met de cesteur van de 4e courgette dunne reepjes. Zorg dat deze niet langer zijn dan ongeveer 5 cm. en kook deze vlak voor opdienen beetgaar.

Presentatie:

Schep 1 lepel soep in voorverwarmde borden. Doe de overgebleven, licht opgeklopte room in een spuitfles en spuit een spiraalvorm in de soep. Garneer met een toefje gekookte courgette-reepjes en kruim van gorgonzola in het midden van het bord.

Herfstsalade gewikkeld in parmaham

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 4 verse vijgen in kwarten
- pakje geitenkaas met honing
- 8 eetl. pompoenpitten
- 16 plakjes parmaham
- 100 g walnoten
- 2 eetl. honing
- 2 eetl. balsamico azijn
- 2 eetl. olijfolie
- 160 g jonge bladsla
- zout
- peper



Bereiding:

Maak eerst de dressing; roer de olijfolie, balsamico azijn en honing door elkaar en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Brokkel of snijd de kaas in brokjes. Meng de helft van de dressing door de sla. Leg de kookring op het bord en leg het bakpapier aan de binnenkant tegen de ring aan. Bekleed het bakpapier met 2 plakken parmaham. Vul de ring half met sla en druk een beetje aan. Voeg nu een aantal walnoten toe en vul de ring verder met sla. Haal de kookring en het bakpapier voorzichtig weg. Garneer de salade met pompoenpitten, walnoten, geitenkaas en de andere helft van de dressing.

Hertebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestjes

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 4,5 dl rode Bourgogne
- 3 sjalotjes
- 250 g zoete aardappel
- 160 g boter
- scheutje melk
- 8 stoofpeertjes
- 8 hertebiefstukjes
- 700 g aardappels
- zout
- peper



Bereiding:

Schenk de wijn in een steelpan en breng deze aan de kook. Steek de verdampende alcohol met een lucifer aan. Doe de fijngehakte sjalotjes erbij en kook het vocht tot een kwart in. Zeef het en zet de saus warm weg.

Schil de zoete aardappel en kook deze gaar. Maak hier een puree van met een scheutje melk en wat boter en breng op smaak met zout en peper. Spuit hiervan toefjes op een bakplaat en bak deze ongeveer 15 minuten op 200 graden.

Schil de stoofpeertjes, halveer ze en ontdoe ze van het klokhuis. Snij de halve peren nu in waaiertjes. Smelt 75 gram boter in een pan, doe de peerwaaiertjes erbij en laat deze zachtjes gaar worden. Breng op smaak met zout en peper.

Schil de 700 gram aardappels. Maak hier met de rasp sliertjes van en spoel deze af. Vlak voor serveren de sliertjes frituren en uit laten lekken op keukenpapier.

Bestrooide hertenbiefstukjes met zout en peper. Verhit 75 gram boter in een koekenpan tot het schuim wegtrekt en bak hierin de hertenbiefstukjes op hoog vuur. Als deze gaar zijn, neem ze uit de pan en houd ze warm. Voeg wat water toe aan het bakvocht, kook het 1 minuut in en voeg de wijnsaus toe.

Presentatie:

Maak met behulp van de kookring een nestje van de gefrituurde aardappelsliertjes. Leg hier bovenop 3 toefjes zoete aardappelpuree. Druppel wat saus op de warme borden en leg de getrancheerde hertenbiefstukjes hierop. Besprenkel het vlees met de rest van de saus. Leg hier 2 waaiertjes peer langs.

Filodeegbakjes met aardbeienijs en mangomousse met frambozencouli

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Mangomousse:

- 450 g mango vruchtvlees
- 2 eidooiers
- 75 g witte basterdsuiker
- 0,75 dl zoete witte wijn
- 5 blaadjes witte gelatine
- 2 dl room
- citroensap

Frambozencouli:

- 250 g frambozen
- 50 g suiker

Aardbeienijs:

- 2 vanillestokjes
- 250 g aardbeien
- 2,5 dl room
- 2 eidooiers
- 150 g witte basterdsuiker
- 1 eetl. Grand Marnier
- citroensap



Filodeegbakjes:

- filodeeg
- boter
- poedersuiker
- grof gesneden pure chocolade

Bereiding:

Mangomousse:

Schil de mango en pureer het vruchtvlees met de staafmixer. Roer au bain-marie de eidooiers los met de suiker en de witte wijn en laat dit binden. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe en laat dit oplossen. Neem de kom van het vuur. Zeef de mangomousse, voeg dit aan het eimengsel toe en roer dit goed door. Breng op smaak met citroensap. Koel het mengsel terug (op ijswater). Als de massa lobbij is, spatel er de geslagen room door. Vul nu 8 timbaaltjes en zet deze in de koeling om op te stijven.

Aardbeienijs:

Snijd de vanillestokjes in de lengte door, haal het merg eruit en voeg dit bij de helft van de room. Laat dit 20 minuten op laag vuur trekken. Regelmatig roeren om velvorming te voorkomen. Maak de aardbeien schoon en breng ze met 1 eetlepel Grand Marnier aan de kook. Pureer hierna de aardbeien met behulp van een staafmixer. Meng au bain-marie de eidooiers, de vanilleroom, de suiker en de aardbeienpuree goed door elkaar. Laat het door de warmte binden en breng op smaak met citroensap. Laat het op ijswater afkoelen. Draai er in de ijsmachine ijs van. Sla de rest van de room stijf en voeg dit bij het ijs op het moment dat het ijs in de ijsmachine lobbijg is geworden. Als het ijs gereed is bewaar het tot gebruik in de vriezer.

Frambozencouli:

Kook 250 gram frambozen met 50 gram suiker in tot de gewenste dikte. Laat afkoelen en zeef het.

Filodeegbakjes:

Bestrijk het filodeeg met gesmolten boter en bestrooi ze met poedersuiker. Gebruik kleine bakjes als vorm. Leg de bewerkte filodeegvellen in de bakjes en bak en karamelliseer de filodeegbakjes in de oven op 200 graden tot ze mooi lichtbruin van kleur zijn. Laat afkoelen.

Presentatie:

Plaats op het bord een filodeegbakje. Strooi op de bodem van het bakje wat grof gesneden pure chocolade en leg hier een bol aardbeienijs op. Snijd de mangomousse langs de randen los en leg deze op het bord. Schenk hier de frambozencouli op en garneer het bord verder met enkele druppels couli en wat chocolade.

4.) 08-12-2014 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 8

- Chinese tomatensoep
- Loempia's en Wontons met sambal
- Chinese eendenborst, Oesterzwammen met gestoofde kip, gebakken bami en kroepoek
- Honingijs, hazelnootsoesjes en geluk koekjes

Chinese tomatensoep

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 4 uien
- 4 tenen knoflook
- 4 eetl. olie
- 1000 g kipdrumsticks (schaal)
- 2,4 l kippenbouillon
(1 tablet per 600 ml)
- 140 g tomatenpuree (blikje)
- 2 eetl. kraanwater
- 2 eetl. bloem
- 4 theel. gemberpoeder (djahé)
- 12 roma tomaten (ontveld)
- 4 eetl. suiker
- 2 eetl. azijn
- 100 g mihoen
- 4 bosuitjes



Bereiding:

Verhit de olie in een pan en bak de kip rondom 3 minuten. Voeg de ui en fijngesneden knoflook toe en bak 2 minuten mee. Schenk de bouillon erbij en laat 30 minuten trekken. Neem de kip uit de pan en laat afkoelen.

Verhit de tomatenpuree met een beetje water, roer bloem en gemberpoeder erdoor en bak 5 minuten. Voeg samen met de ontvelde tomaten toe aan de bouillon, breng aan de kook en laat 3 minuten inkoken. Pureer het van het vuur af glad. Breng op smaak met suiker, azijn en peper en zout.

Pluk het vlees van de drumsticks voor in de soep. Bereid de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af. Verdeel de soep, mihoen en kip over 8 kommen. Bestrooi met de bosui.

Loempia's en Wontons met sambal

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Sambal:

- 500 g rode pepers
- 1 grote ui
- 8 a 10 teentjes knoflook
- 1 eetl. Zout
- 3 eetl. bruine suiker



Loempia's:

- 16 vellen filodeeg (diepvries)
- 300 g kipfilet
- 2 teen knoflook
- 2 cm verse gemberwortel
- 4 eetl. Japanse sojasaus
- 0,5 winterpeen
- 4 eieren
- 100 g taugé

Wontons:

- 600 g half om halfgehakt
- 2 bosuitje (in ringetjes)
- 100 g shiitakes (fijngenhakt)
- 2 teentjes knoflook (uitgeperst)
- 4 cm verse gemberwortel (geraspt)
- 1 eetl. droge sherry
- 9 eetl. sojasaus (licht)
- 1 eetl. sesamololie
- 10 vellen filodeeg (ontdood)
- 2 eetl. azijn
- olie

Bereiding:

Sambal:

Snij de rode pepers door de helft en verwijder de zaadjes, (voor zeer hete sambal, laat de zaadjes zitten). Pel de ui en de knoflook en snijd deze beide in stukjes.

Pureer de uienknippers en knoflook bijna helemaal fijn (blender). Doe hetzelfde met de rode peper.

Zet een pannetje op het vuur met een bodempje water, Voeg vervolgens de fijngehakte ui, knoflook en pepers toe en breng het aan de kook. Voeg dan de ketjap. Suiker en zout toe. (zorg met het toevoegen van de ketjap dat het mengsel niet te nat wordt) Breng het weer aan de kook en stamp alle ingrediënten fijn. Is het mengsel te droog, voeg dan wat extra ketjap toe. Wanneer alles fijn is en het vocht verdampt, is de sambal klaar. Ventileren is verstandig i.v.m. de irriterende dampen

Loempi's:

Bewaar het filodeeg tot gebruik onder een vochtige theedoek. Snijd de kipfilet in reepjes. Snijd de knoflook fijn. Schil de gember en snijd fijn. Schep de kipfiletreepjes om met de sojasaus, knoflook en gember en laat minstens 15 minuten staan. Schrap de winterpeen. Snijd hem in stukken van ca. 5 cm en daarna in de lengte in dunne plakken. Snijd vervolgens de plakken in de lengte in dunne reepjes. Klop het ei los. Vouw de vellen filodeeg dubbel. Leg in de linker bovenhoeken van het filodeeg, een paar kipreepjes, wat wortel en taugé over een breedte van 8 cm. Rol het deeg een stukje op. Bestrijk het onbedekte deeg met het ei. Vouw dan eerst de zijkanten van het deeg naar binnen en rol het deeg daarna, over de vulling heen, verder op. Maak de rest van de loempia's op dezelfde manier. Frituur de loempia's met 3-4 tegelijk in 5-6 minuten goudbruin en gaar.

Wontons:

In kom gehakt, bosui, shii-takes, knoflook, gember, sherry, 1 eetlepel sojasaus, sesamololie en zout en peper naar smaak mengen. filodeegvellen openvouwen en als stapel in vierkanten snijden. Op elk vierkantje 2 volle theelepels gehaktmengsel scheppen, randjes van vierkantjes met water bestrijken en vierkantjes diagonaal geplooid dichtvouwen. Op een met bloem bestoven schaal leggen en afdekken met schone theedoek. In schaal rest van sojasaus met azijn door elkaar roeren. Olie verhitten tot 190 graden. Bloem van wontons vegen. In olie wontons met 5 tegelijk in 1-2 minuten mooi bruin frituren. In vergiet bekleed met keukenpapier laten uitlekken. Sojadipsausje erbij serveren.

Chinese eendenborst, Oesterzwammen met gestoofde kip, gebakken bami en kroepoek

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Oesterzwammen met gestoofde kip:

- 750 g tofu
- 500 g mihoen
- 8 eetl. arachideolie
- 4 cm verse gember
- 2 schalen kipdijfilet (in reepjes)
- 4 tenen knoflook (fijngesneden)
- 300 g oesterzwammen (in reepjes)
- 6 eetl oestersaus (flesje 250 ml)
- 2 eetl. sesamolie
- 8 eetl. rijstwijn
- 2 zakjes bosui (in schuine stukjes)

Chinese eendenborst:

- 6 eendenborsten
- 8 eetl. sinaasappelmarmelade
- 2 eetl. sesamolie
- 2 eetl. balsamicoazijn
- 4 theel. Chinese vijfkruidenpoeder
- 4 bosuitjes (fijnggehakt)

Gebakken bami:

- zout
- 500 g eiermie
- 2 grote uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 prei
- 0,5 winterwortel
- 400 g varkensfricandeau
- 6 eetl. olie
- 4 theel. sambal (van tussengerecht)
- 6 eetl. ketjap manis
- 125 g roze garnalen

Kroepoek:

- Zakje gedroogde ongebakken kroepoek

Bereiding:

Kroepoek:

Bak de kroepoek in hete olie

Chinese eendenborst:

Vetkant van eendenborsten in ruitpatroon tot bijna op vlees insnijden. Eendenborsten naast elkaar in lage schaal leggen. In kommetje marmelade, olie, azijn en vijfkruidenpoeder tot dikke pasta roeren. Eendenborsten aan beide kanten goed met marinade bestrijken. Schaal afdekken en eendenborsten in koelkast ca. 1 uur marinieren. Af en toe keren. Eendenborsten met vetkant naar onder op de grillpan krokant bakken. Eendenborsten op schone plank leggen, afdekken met aluminiumfolie of halfronde deksel en 5 minuten laten rusten. Eendenborsten in plakken snijden en bestrooien met zout, peper en bosui.

Oesterzwammen met gestoofde kip:

Leg de tofu tussen 4 lagen keukenpapier en duw er met platte hand zo veel mogelijk vocht uit. Bereid de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de tofu in blokjes van 1 x 1 cm. Verhit de arachideolie in een wok en roerbak de tofu met peper en zout in 6 minuten goudbruin. Schep uit de wok en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de gember fijn. Bak de kip met de gember en knoflook 3 minuten in de achtergebleven olie in de wok. Voeg de oesterzwammen, oestersaus, sesamololie en rijstwijn toe en stoof 4 minuten. Voeg de tofu en bosui toe en warm nog 1 minuut door. Verdeel de mihoen over 4 borden en schep het kipmengsel erop.

Gebakken bami

Breng ruim van tevoren een pan met ruim water en mespunt zout aan de kook. Mie erin leggen en ca. 5 minuten van vuur af laten staan. Met vork slierten losmaken. Mie in vergiet afspoelen met koud stromend water, laten uitlekken en afkoelen. Ui en knoflook pellen en snipperen. Prei en wortel schoonmaken en in piepkleine stukjes snijden. Varkensfricandeau in reepjes snijden. In wok olie verhitten ui en knoflook ca. 3 minuten zachtjes fruiten. Prei, wortel en sambal erdoor scheppen en alles ca. 3 minuten roerbakken. Al omscheppend bami en ketjap toevoegen en ca. 3 minuten meebakken. Reepjes vlees en garnalen door bami scheppen en geheel goed doorwarmen. Op smaak brengen met ketjap en sambal. In wijde schaal scheppen en naar wens garneren met reepjes omelet, gefruite uitjes.

Honingijs, hazelnootsoesjes en geluk koekjes

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

Honingijs:

- 2 vanillestokje
- 4 dl slagroom
- 6 dl volle melk
- 100 g witte basterdsuiker
- 8 eierdooiers
- 6 eetl. vloeibare honing

Soesjes:

- 50 g boter (in blokjes)
- 50 g bloem
- 2 eieren
- 125 ml slagroom
- 2 eetl. suiker
- 100 g hazelnoten
- 8 eetl. hazelnootpasta

Gelukskoekjes:

- 40 g boter
- 2 eiwit
- 70 g poedersuiker
- 70 g bloem (gezeefd)

Bereiding:

Honingijs:

Vanillestokje in lengte opensnijden. In pan met dikke bodem slagroom, melk, suiker en vanillestokje op laag vuur aan de kook brengen. Eierdooiers schuimig kloppen. Vanillestokje verwijderen, met mesje merg uit stokje schrapen en door mengsel roeren. Slagroom al roerend door eierdooiers mengen. Saus in pan schenken en al roerend tegen kookpunt aan brengen tot crème dikker begint te worden. Honing erdoor roeren, in diepvriesbak schenken en in ca. 30 minuten laten afkoelen tot kamertemperatuur, af en toe doorroeren. In diepvries (of ijsmachine) mengsel in ca. 6 uur (of ca. 30 minuten) laten bevriezen, elk uur ijskristallen van wand schrapen en ijs doorroeren.

Soesjes:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng in een pan 100 ml water met een mespunt zout aan de kook. Voeg de boter toe en laat deze smelten. Voeg in één keer de bloem toe en roer alles met een houten lepel flink door tot er een deegbal ontstaat die loslaat van de pan. Neem de pan van het vuur en roer de eieren door het deeg. Blijf roeren tot het deeg glad is en glanst. Schep met een natte lepel 12 kleine bergjes beslag op een met bakpapier bekleed bakblik. Bak de soesjes in de oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Laat ze op een rooster afkoelen. Hazelnoten grof hakken, in droge koekenpan kort roosteren en in diep bord laten afkoelen. Bovenkant en zijkant van soesjes dik met pasta besmeren. Soesjes in gehakte noten dopen. Soesjes over vier borden verdelen en bol ijs erbij scheppen.

Gelukskoekjes:

Smelt de boter. Klop in een kom met een garde het eiwit met de poedersuiker. Voeg de bloem in 3 delen toe, al kloppend. Doe de boter en de rest van de rasp erbij en roer door. Zet afgedekt 30 minuten in de koelkast. Schrijf op 12 strookjes papier van 8 bij 1 1/2 cm een spreuk en rol ze op. Verwarm de oven voor op 190 graden. Bedek een bakplaat met bakpapier. Schep er 1 theelepel beslag op en strijk het uit tot een cirkel van 6 cm. Maak zo 4 cirkels. Bak de koekjes ca. 6 minuten. Nu snel handelen. Haal een koekje met het paletmes van het bakpapier en leg er een spreuk op. Vouw het koekje dubbel en vouw de uiteinden naar elkaar toe. Knijp de onderkant dicht, zodat er een hoorntje ontstaat.

5.) 02-03-2015 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 8

- **Olijven, chorizo en minitoast met choriatiki en hoemoes**
- **Pan con tomate met seranoham**
- **Gevulde eieren**
- **Champignons gevuld met geitenkaas en zalm**
- **Krokante pruimedanten**
- **Papas y mojo, krieltjes zoals op de Canarische eilanden**
- **Bloedworst met een kwarteleitje**
- **Flan met courgette en paprika**
- **Gebakken gamba's met knoflook**
- **Drumsticks met knoflook**
- **Gambas al ajillo**
- **Empanada's met kip**
- **Gehaktballetjes in tomatensaus**
- **Kip saffraan-amandelsaus**
- **Turrón de Jijona en een stoofpeertje**

Olijven, chorizo en minitoast met choriatiki en hoemoes

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Olijven:

- 24 olijven
- cocktailprikkers

Chorizo:

- 2 chorizo worstjes
- cocktailprikkers

Minitoast met choriatiki en hoemoes:

- 1 pak mini toast (Haust 75 g)
- 1 bakje choriatiki
- 1 bakje hoemoes



Bereiding:

Olijven:

Verdeel de olijven over twee schaaltes. Doe er cocktailprikkers bij.

Chorizo:

Snijd de chorizo worstjes in dunne plakjes. leg de plakjes op een schaalte. Doe er cocktailprikkers bij.

Minitoast met choriatiki en hoemoes:

leg de toastjes op een platte schaal. Doe de choriatiki en de hoemoes in schaaltes en zet ze bij de toastjes.

Pan con tomate met seranoham

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 platte stukken stokbrood
- 2 grote tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes peterselie
- 2 eetl. olijfolie extra vergine
- zout
- peper
- 8 plakken seranoham



Bereiding:

Verwarm een gril of grillplaat en gril het stokbrood goudbruin. Snijd de tomaten doormidden en wrijf over het gegrilde brood. Hak de knoflook en de peterselie fijn. Meng de olie met de knoflook en de peterselie en druppel het mengsel over het brood. Breng op smaak met wat zout en peper.

Leg de seranoham op een platte schaal en leg het stokbrood er in het midden in een rij bovenop.

Gevulde eieren

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 1 theel. Dyon-mosterd
- 0,25 theel. paprikapoeder
- versgemalen peper
- zout
- 1 mespuntje chili poeder
- 1 eetl. tomatenketchup
- 1,5 eetl. frietsaus
- 2,5 druppels tabasco
- 0,5 sjalotje (zeer fijn gehakt)
- 0,5 augurk (zeer fijn gehakt)
- peterselie of bieslook voor het afmaken
- Spuitzak

Bereiding:

Start met het koken van de eieren. Laat ze hard worden en koel ze af onder de koude kraan. Laat ze vervolgens afkoelen en pel ze dan. Nu snijd je de eieren doormidden. Haal hierna het eigeel uit de eieren. Leg de eieren op een schaal en doe het eigeel in een kommetje. Meng het eigeel met zout, paprikapoeder, chili, tabasco en wat peper. Gebruik hier een vork voor. Doe nu de fijngehakte augurk en de sjalotjes in de kom. Doe er nu nog wat mayonaise en ketchup bij. Doe de vulling in een spuitzak en vul de halve eieren. Daarna doe je nog wat bieslook op het ei.

Champignons gevuld met geitenkaas en zalm

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 grote champignons
- 0,5 ui
- 100 g zalm (gerookt)
- 50 g kaaskruimels (kies voor geiten kaas)
- 1 mespuntje gedroogde dille topjes
- 2 eetl. olie (kies voor olijfolie)

Bereiding:

Start met het voorverwarmen van de oven op 200 graden Celsius. Snijd de ui in kleine stukjes en doe hetzelfde met zalm. Kies ervoor om acht stukjes van de zalm apart te houden. Pak nu de champignons en hol ze uit. Snijd de steeltjes en de rest van de champignon helemaal fijn. Meng ze met de zalm en de ui en wat kaaskruimels. Doe er wat dille bij. Vul de champignon nog niet!

Pak nu een koekenpan en warm deze op om de champignons hierin te bakken in ongeveer vijf minuten. Hierna kun je ze vullen met het mengsel.

En daarna gaan ze de oven in! Doe dit voor ongeveer tien minuten. Laat ze mooie bruin worden en laat de kaas goed smelten. Leg voor het uitserveren de stukjes zalm op de gevulde champignons.

Krokante pruimedanten

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 plakjes ontbijtspek of kattenspek (het liefste in langere reepjes)
- 16 ansjovisfilet op olie
- 16 zwarte pruimen
- 16 blanke amandelen
- cocktailprikkers

Bereiding:

Zet de oven op 200 graden. Laat de ansjovis goed uitlekken. Snijd de stukken ontbijtspek of kattenspek in de lengte door. Wikkel iedere amandel in met ansjovis en stop deze dan in de pruim. Pak de pruim in met een stukje ham en zet het geheel vast met een cocktailprikker. Leg het geheel in de voorverwarmde oven van 200 graden voor ongeveer 10 - 15 minuten. Serveer de krokante pruimedanten warm uit.

Papas y mojo, krieltjes zoals op de Canarische eilanden

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 1 kg kriel aardappeltjes
- 2 eetl. grof zeezout
- 1 theel. fijn zout
- 1 fles mojo Canario suave (mild)
- 1 fles mojo Canario Picón (pikant)

Bereiding:

Was de krieltjes goed en zet ze met het zeezout net onder water. Kook ze in ongeveer 15 minuten gaar. Giet af tot er nog een bodempje water in de pan zit en zet terug op laag vuur. Strooi er nog een beetje fijn zout overheen en laat het water verdampen, de krieltjes krijgen een zoutlaagje en zullen nu wat gaan rimpelen. Let op het laatst op, het gaat dan snel en het zou zonde zijn als ze verbranden.

Verdeel de krieltjes over twee schalen (één voor de milde en één voor de pikante saus). Schenk de saus over de krieltjes zodat bovenkant ervan mooi bedekt is.

Bloedworst met een kwarteleitje

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 1 stuk bloedworst (10 a 15 cm)
- olijfolie
- boter
- 8 kwarteleitjes
- zout
- peper
- papriapoeder
- tomatenketchup

Bereiding:

Snijd de bloedworst in schijven van ongeveer 1 a 1,5 cm dik. Bak de bloedworst lekker knapperig in de olijfolie. Zet het vuur uit maar laat de schijven in de warme pan liggen. Bak in een andere pan de kwarteleitjes in de boter. Zorg dat de dooier heel blijft. Voeg peper en zout naar smaak toe. Doe als de eitjes klaar zijn, nog een snufje papriapoeder er overheen voor de kleur.

Leg de bloedworst op een platte schaal en leg er overal een eitje op. Spuit langs elk schijf een toefje tomatenketchup.

Flan met courgette en paprika

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 1 eetl. olijfolie
- 1 ui gesnipperd
- 2 knoflook teentjes (fijngehakt)
- 0,5 rode paprika (in kleine blokjes)
- 1 courgette (in kleine blokjes)
- versgemalen peper
- zout
- 2 eetl. peterselie (fijngesneden)
- 8 eieren
- 50 ml melk
- 30 gram boter

Bereiding:

Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak in 5 minuten de ui, knoflook en paprika zachtjes. Voeg de courgette toe en bak de groenten nog 5 minuten. Breng het geheel op smaak met peper en zout (mag wat pit hebben omdat het gerecht anders te flauw wordt). Roer de peterselie erdoor. Schep het groentemengsel in een kom en laat het iets afkoelen.

Klop in een kom de eieren los met de melk en meng het groentemengsel erdoor. Verhit de boter in dezelfde koekenpan en voeg het eimengsel toe. Bak de flan met het deksel op de pan op een laag vuur in 10 minuten gaar. Laat de flan op een schaal glijden en snijd hem in vierkantjes of ruitjes.

Gebakken gamba's met knoflook

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 16 gamba's
- 5 eetl. olijfolie
- 4 teentjes knoflook
- 0,5 theel. cayennepeper
- 4 eetl. droge sherry
- 3 eetl. citroensap
- 3 eetl. peterselie (fijngehakt)
- zeezout
- partjes citroen

Bereiding:

Pel de gamba's, maar laat het staartstukje zitten. Dep ze droog met wat keukenpapier. Pel en snipper de knoflook. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de knoflook zachtjes 1-2 minuten. Roer de cayennepeper door de olie en voeg de gamba's toe. Roerbak de gamba's in 2-3 minuten gaar. Roer de sherry, het citroensap en de peterselie door de garnalen. Voeg naar smaak zout toe, schep alles in een warme schaal en garneer het geheel met partjes citroen.

Drumsticks met knoflook

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 drumsticks
- 0,5 eetl. scherpe paprikapoeder
- 10 knoflooktenen
- versgemalen peper
- zout
- 4 eetl. olijfolie
- 20 g boter
- 6 takjes oregano
- 150 ml sherry

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Doe de kip in een kom met het paprikapoeder. Pel 8 knoflooktenen en hak ze grof. Kneus de andere twee in de schil. Doe de gehakte knoflook bij de kip. Voeg zout en peper toe en schep alles om.

Verhit de olie en boter in een koekenpan en bak de gekneusde knoflooktenen 2 minuten op een middelhoog vuur. Neem ze uit de pan. Hak de oregano fijn. Doe de kipkluijjes in dezelfde pan en bak ze op een hoog vuur om en om bruin. Doe ze met het bakvet over in een ruime ovenschaal. Voeg de sherry toe en zet de schaal 50-60 minuten in de oven tot de kluijjes mooi bruin en gaar zijn. Neem de schaal uit de oven en garneer de kip met de oregano.

Gambas al ajillo

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 300 g garnalen
- 8 teentjes knoflook (in dunne schijfjes)
- grote scheut olijfolie
- 1 eetl. boter
- versgemalen peper
- zout
- 0,5 theel. paprikapoeder
- citroensap

Bereiding:

Verhit de olie in een koekenpan. Voeg de boter toe en als die begint te schuimen doe je de knoflookschijfjes erbij. Bak de knoflook een minuutje. Doe dan de garnalen erbij en breng op smaak met peper, zout en paprikapoeder. Bak de garnalen in 3 minuten gaar en doe ze dan samen met de olie in een schaalte en besprenkel met wat citroensap.

Empanada's met kip

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 pakken deeg voor hartige taart of bladerdeeg (iets ontdooid)
- 1 pomodori tomaat
- 1 eetl. olijfolie
- 30 g boter
- 1 klein sjalotje (gesnipperd)
- 2 knoflookteentjes (fijnggehakt)
- 150 g kipfilet (fijngesneden)
- 3 plakken bacon (fijngesneden)
- 1 mespunt scherpe paprikapoeder
- 2 takjes krulpeterselie (fijngesneden)
- versgemalen peper
- zout
- 1 dl witte wijn
- 1 ei (losgeklopt)
- waterkers
- kookringen (grootste ring)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Steek uit elke plak deeg een rondje met de kookring. Maak de tomaat schoon, snijd hem in vieren en verwijder het vocht en de zaden. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Verhit de olie en boter in koekenpan en fruit sjalot en knoflook 2 minuten. Voeg de kip en bacon toe en bak alles al omscheppend op een hoog vuur tot de bacon knapperig is. Voeg paprikapoeder en peterselie toe en schep het geheel om. Breng het mengsel op smaak met zout en peper, voeg de wijn toe en laat alles nog 5 minuten pruttelen. Roer dan de tomaatblokjes erdoor. Leg op het midden van elk deeggrondje een bergje vulling. Klap het deeg dubbel, druk de randen goed aan en bestrijk het met het ei. Leg de flapjes op een bakblik en bak ze in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en goedbruin. Serveer de empanada's warm of lauw op een schaalje en leg er wat waterkers bij.

Gehaktballetjes in tomatensaus

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Gehaktballetjes

- 300 gram lamsgehakt (runder- of kalfsgehakt)
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 1 theel. gedroogde of 1 eetl. verse tijm
- 1 theel. marjoraan
- versgemalen peper
- zout
- 20 gram boter
- 2 eetl. olijfolie
- 1 beschuit (verkruid)

Tomatensaus

- 1 eetl. olijfolie
- 1 grote ui (gesnipperd)
- 1 groot blik gepelde tomaten
- 150 ml rode wijn
- 2 laurierblaadjes

Bereiding:

Maak eerst de saus. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de ui. Voeg de tomaten, wijn en laurier toe. Laat het mengsel op laag vuur zachtjes pruttelen tot de saus ingedikt is. Regelmatig roeren.

Meng het gehakt in een kom met de ui, knoflook, beschuit en het ei en kneed het door. Breng het gehakt op smaak met tijm, marjoraan, zout en peper en draai er 16 balletjes van. Verhit de boter en de olijfolie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin.

Schep de balletjes door de tomatensaus en laat ze op laag vuur in ca. 15 minuten gaar worden.

Verwijder de laurier en breng de saus eventueel extra op smaak met zout en peper. Schep de balletjes met de tomatensaus in een schaal.

Kip saffraan-amandelsaus

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 drumsticks
- 60 g bloem
- 1 theel. gemalen komijn
- 1 g saffraan
- 350 ml kippenbouillon
- 30 g boter
- 4 eetl. olijfolie
- 3 sjalotjes (in ringen)
- 1 theel. gemalen komijn
- citroensap naar smaak
- vijzel
- 4 teentjes knoflook (grof gehakt)
- 100 g witte amandelen (grof gehakt)
- 2 eieren (hardgekookt gepeld en gehalveerd)
- 1 grote plak boerenbrood (zonder korst in dobbelsteentjes)
- 0,5 eetl. milde paprikapoeder



Bereiding:

Dep de drumsticks droog. Meng de bloem met de komijn, zout en wat peper. Haal de drumsticks door het bloemmengsel en schud de overtollige bloem eraf. Stamp de saffraan fijn in een vijzel en voeg 1 eetlepel kokend water toe. Leg de eidooiers apart en hak het eiwit grof.

Verhit de boter en de helft van de olie in een braadpan en bak de sjalotten op hoog vuur goudbruin. Neem ze uit de pan. Doe brood, knoflook en amandelen in de pan en bak ze tot de knoflook goudbruin is. Schep alles in een kom.

Verhit de rest van de olie in dezelfde pan en bak de kip rondom bruin. Voeg de sjalotten en bouillon toe en laat alles op een laag vuur met het deksel op de pan in 45 minuten gaar stoven.

Stamp het broodmengsel fijn met de eidooiers, saffraan, paprikapoeder, komijn en wat zout (voeg eventueel een lepel bakvocht toe). Voeg dit mengsel toe aan de gare kip en laat alles nog even pruttelen. Breng het gerecht op smaak met citroensap en strooi het eiwit over de kip.

Turrón de Jijona en een stoofpeertje

Aantal sterren:

Ingrediënten:

Turrón de Jijona:

- Turrón de Jijona
- cocktailprikkers

Rode helft:

- 4 grote stoofperen
- 1 stokje kaneel
- 5 kruidnagels
- 1 laurierbladje
- 0,5 fles rode wijn
- 0,5 citroen
- 175 g suiker
- 1 stokje vanille

Witte helft:

- 4 grote stoofperen
- 2 stokjes kaneel
- 0,5 fles witte wijn
- 0,5 citroen
- 175 g suiker

Mascarpone:

- 1 bakje mascarpone

Bereiding:

Turrón de Jijona:

Snijd de Turrón de Jijona in blokjes van 1 bij 1 cm. En serveer ze op een plat schaaltje met wat cocktailprikkers.



Stoofpeertjes:

Schil de peertjes en snijd ze doormidden (laat aan één kant het steeltje zitten).
Verwijder het klokhuis.

Rode helft

Zet de peertjes met het steeltje rechtop in de pan, allemaal naast elkaar. Bedek ze voor de helft met wijn en vul de rest aan met (kokend) water. Doe er het kaneelstokje en de kruidnagels en het laurierblaadje bij. Schenk de wijn erbij en zet de peren rechtop naast elkaar in de pan. Schil de citroen met een dunschiller (alleen het geel) en knijp het sap boven een pan uit. Voeg de citroenschil en de suiker toe.

Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de peertjes donkerrood en zacht worden. Proef halverwege aan de wijn of deze zoet genoeg is, anders na ongeveer 45 minuten koken wat suiker naar smaak aan het geheel toevoegen.

Witte helft

Zet de peertjes met het steeltje rechtop in de pan, allemaal naast elkaar. Bedek ze voor de helft met wijn en vul de rest aan met (kokend) water. Doe er het kaneelstokje bij. Schenk de wijn erbij en zet de peren rechtop naast elkaar in de pan. Schil de citroen met een dunschiller (alleen het geel) en knijp het sap boven een pan uit. Voeg de citroenschil en de suiker toe. Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de peertjes zacht worden. Proef halverwege aan de wijn of deze zoet genoeg is, anders na ongeveer 45 minuten koken wat suiker naar smaak aan het geheel toevoegen.

Zet een witte en een rode perenhelft tegen elkaar en zet de peer op een klein bordje. Doe een eetlepel van de rode en een eetlepel van de witte saus op het bordje. Maak een canelle van de mascarpone met twee koffielepeltjes en serveer deze bij het peertje.

6.) 13-04-2015 Samengesteld door Bram Joosten

Aantal personen: 8

- Caesar Salade met gepocheerde kip
- Witlofsoep met gerookte eendenborst
- Ribeye met waterkerspuree
- Poire Belle-Helene

Caesar Salade met gepocheerde kip

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 8 sneetjes bruin brood
- 200 gontbijtspek
- Olijfolie (om in te bakken)
- 4 kipfilets
- Olijfolie extra vierge
- 4 teentjes knoflook
- 6 eieren
- 6 ansjovisfilets op olie
- 2 eetl. mosterd
- 2 citroenen
- 150 ml zonnebloemolie
- Olijfolie extra vierge
- 100 g Parmezaanse kaas
- 2 kroppen ijsbergsla
- 2 rode uien
- 300 g spinazie



Bereiding:

Verwarm de oven voor 200 op graden.

Scheur het oude brood in grove stukken en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel het ontbijtspek over het brood. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met een beetje zout en peper. Bak de croutons in de oven in circa 10 minuten krokant.

Breng een pan met een beetje zout net niet aan de kook.

Pocheer de kipfilets circa 10 minuten in het water dat net onder het kookpunt is. Haal de kipfilets uit het water en snijd de kipfilets in dunne plakken. Besprenkel met een beetje olijfolie extra vierge en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Pel de knoflook, splits de eieren. Pureer de ansjovisfilets, knoflook, eidooiers mosterd en het sap van de citroen in een kom. Schenk de zonnebloemolie er beetje voor beetje bij. Voeg een scheutje olijfolie extra vierge toe en ga door met mixen tot er dikke mayonaise ontstaat.

Rasp de Parmezaanse kaas en meng de kaas door de mayonaise. Breng op smaak met een beetje zout en peper.

Pluk de blaadjes van de ijsbergsla los. Houd de blaadjes apart. Snijd de rest fijn. Pel en snijd de rode uien in ringen. Meng de ijsbergsla met de spinazie, ui en een beetje mayonaise.

Serveer de salade in een blad ijsbergsla. Leg de kipfilets op de salade. Lepel er een beetje dressing overheen. Verdeel de croutons en het ontbijtspek over de salade.

Witlofsoep met gerookte eendenborst

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 1 ui
- 3 st prei
- 200 g aardappel
- 500 g witlof
- 50 g boter
- 1 eetl. suiker
- 500 ml liter melk
- 1500 ml kippenbouillon
- 200 g gerookte eendenborst
- 1 stronk witlof



Bereiding:

Snij de ui en de prei klein. Schil de aardappel en snij in stukjes.

Maak de witlof schoon en snij in stukjes. Smelt de boter, fruit de ui, prei en witlof.

Voeg de suiker toe en laat even licht karamelliseren. Melk en bouillon toevoegen, daarna de aardappelblokjes 40 minuten zacht laten koken. Pureer alles met een staafmixer / blender en op smaak brengen met peper en zout.

Kort voor uitserveren:

De eendenborst in kleine blokjes snijden, de stronk witlof in smalle reepjes snijden.

De eendenborst en witlof verdelen over de warme soepborden. Daarna de soep over de borden verdelen.

Ribeye met waterkerspuree

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 1,5 kg ribeye
- 10 eetl. olijfolie
- 50 g boter
- 1 kg paddenstoelen
- 4 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 5 theel. peterselie (fijngesneden)
- zwarte peper
- zout
- 80 g waterkers / tuinkers
- 300 g spinazie
- 1 a 2 dl slagroom
- olie (om in te frituren)
- 800 g middelgrote aardappelen



Bereiding:

Maak eerst de puree. Breng een pan met licht gezouten water aan de kook en blancheer de waterkers hierin 5 minuten. Voeg de spinazie toe en laat alles nog ongeveer 1 minuut slinken. Laat de groenten en een vergiet uitlekken en druk er met de achterkant van een lepel zoveel vocht uit. Pureer de waterkers en spinazie met een staafmixer. Giet de er ruim 1 dl slagroom bij en door blijven mixen tot een zijdezachte puree.

Wrijf het vlees rondom in met olie en bak het aan alle kanten ongeveer 2 minuten aan. Voeg ook wat boter toe. Bestrooi met peper en zout, leg in een ingevette ovenschaal. Zet in de oven op 170 graden. Tot een kerntemperatuur van 58 graden. Als het vlees op temperatuur is, haal uit de oven en laat onder aluminium folie rusten. Bak de paddenstoelen met de knoflook. Strooi er zout, peper en peterselie over.

Snij de aardappelen in 1,5 cm dikke staafjes met een lengte van ongeveer 5 cm. Spoel ze niet af, spreid ze uit op een doek, bestrooi ze met zout en laat ze in 5 minuten iets van hun vocht verliezen. Dep ze droog. Verhit in een pan de olie tot 180 graden. Laat de aardappelstaafjes, liefst met een frituurmandje, in de olie glijden en frituur ze in ongeveer 3 minuten tot ze halfgaar maar niet bruin zijn. Haal ze uit de olie en verhit deze, kort voor uitserveren, opnieuw tot 180 graden en frituur ze goudbruin en knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.

Uitserveren:

Verwarm de waterkerspuree. Snij het vlees in plakken. Leg op voorverwarmde borden. Vorm met lepels quenelles van de puree. Serveer met de aardappelstaafjes

Poire Belle-Helene

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Peren:

- 8 handperen
- 2 vanillestokjes
- 200 g suiker
- 1 blaadje gelatine
(per liter siroop)
- 125 g pure chocolade
- 100 g slagroom
- 80 g melk



IJs:

- 1 vanillestokje
- 250 ml melk
- 6 eieren (dooiers)
- 125 g suiker
- 2 theel. maizena
- 250 ml slagroom

Serveren:

- 1 dl slagroom
- 8 blaadjes mint
- 0,5 chocolade reep (puur geraspt)

Bereiding:

Peren:

Schil de peren met een dunschiller, maar laat het steeltje eraan. Vlak de onderzijde af en verwijder het klokhuis. "kort" de peren eventueel tot ongeveer 9 cm in als ze erg lang zijn. Schraap het vanillemerg uit het stokje. Plaats de peren dicht op een in een net passende pan samen met het uitgeschraapte vanillestokje, het merg en de suiker. Vul de pan aan met water tot de peren net onder staan. Kook de peren zachtjes gedurende 15 minuten. Laat de peren in het kookvocht afkoelen, haal ze eruit en plaats ze in de koeling. Kook het kookvocht in tot het dun stroperig is en laat dat enigszins afkoelen.

Week de gelatine in wat koud water en los het daarna op in de stroop. Laat de siroop verder in de koelkast afkoelen. Hak de chocolade met een mes en doe het haksel in een schaal. Breng de melk en de room aan de kook en roer het mengsel beetje bij beetje door de chocolade. Zet weg.

IJs:

Snij de vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Giet de melk in een steelpan, voeg het vanillestokje en het merg toe en breng aan de kook. Laat de melk, op een heel laag vuur, 15 minuten zachtjes trekken. Roer af en toe. Klop de eidooiers met de suiker en de maïzena tot het mengsel dik, bleek en romig is en de suiker is opgelost. Neem de pan met melk van het vuur en haal het vanillestokje eruit. Zet het eidooiermengsel in een stalen kom, op een pan met heet water en giet au bain-marie (of op een klein vuur) de hete vanillemelk er al kloppende in een dun straaltje bij. Blijf roeren tot de vla gebonden is. De vla is dik genoeg indien zij op de achterzijde van een lepel blijft hangen. Giet de vla door een zeef in een kom welke op ijs gezet is. Roer gedurende het afkoelen regelmatig door de vla. Schep de koude vla met de lobbige geslagen room in een ijsmachine en draai er een mooi glad ijs van.

Serveren:

Klop de slagroom stijf. Warm de chocoladesaus voorzichtig op een klein vuur op tot zij net vloeibaar is. Dompel de peren tot bijna bovenaan in de warme chocolade. Laat de chocolade tussendoor afkoelen. Herhaal dit 2 tot 3 keer voor iedere peer. Plaats een chocolade peer in een spiegeltje siroop op een koud dessertbord. Leg er een bol vanille-ijs naast en een mooie toef slagroom erbij. Versier het ijs en de slagroom met de geraspte chocolade en een blaadje mint.

7.) 11-05-2015 Samengesteld door Wim Hovens

Aantal personen: 8

- Salade met gebakken kippenlevertjes
- Ontbijtsoep met hagelslag
- Varkenshaas met venkel en katenspek
- Champagne Strawberry Sweet

Salade met gebakken kippenlevertjes

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 700 g kippenlevertjes
- 1 krop sla
- 80 g boter
- 12 eetl. olie
- 4 eetl. azijn
- 1 bosje lente ui
- 4 tomaten
- 2 theel. mosterd
- peper
- zout



Bereiding:

Was de sla en maak hem goed droog. Meng de olie, azijn, peper en mosterd door elkaar heen en maak zo de vinaigrette. Snij de kippenlevertjes in 3 stukken en bak ze snel in de boter. Strooi tijdens het bakken zout en peper eroverheen. Na het bakken de vinaigrette toevoegen. Sla op borden leggen. De kippenlevertjes en de lauwwarme vinaigrette erover heen leggen en garneren met lente ui en tomaat.

Ontbijtsoep met hagelslag

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 10 uien
(halveren en in reepjes snijden)
- 2 l groentebouillon
- 2 plakken ontbijtkoek
(In kleine blokjes snijden)
- 2 handjes pure hagelslag
- scheut witte wijn
- 4 eetl. olijfolie



Bereiding:

Snijd de uien en fruit deze aan tot ze glazig zijn. een klein beetje verkleuring is niet erg en komt de smaak ten goede. Blus de uien af met een scheut witte wijn en voeg de bouillon toe. Voeg vervolgens de gesneden ontbijtkoek en de hagelslag toevoegen. Laat het geheel min. 15 min pruttelen om de ontbijtkoek in zijn geheel te laten smelten.

Garneer de soep met een geroosterd stokbroodje met gesmolten kaas.

Varkenshaas met venkel en katenspek

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 4 lange varkenshaasjes
- 1 pak roquefort
- 16 middelgrote aardappels
- 2 stuks Venkel
- nootmuskaat
- peper
- zout
- 1 pakje bakboter
- 1 kg haricots verts
- 16 plakken katenspek
- knoflookpoeder
- satéprikkers



Bereiding:

Snij de varkenshaasjes open als een soort 'tasje'. Stop hier de roquefort in en maak de 'tasjes' dicht met satéprikkers. Maak rolletjes van de haricots verts en het spek en leg ze in een ingevette ovenschaal. Bestrooi ze met knoflookpoeder. Schil de aardappels en snijd ze in 4en. snijd de venkel in even grote blokjes als de aardappelen.

Bestrooi de varkenshaas met zout en peper en schroei ze dicht in een braadpan met ruim bakboter. Laat ze daarna zachtjes in ca 25 minuten gaar braden. Haal de haasjes eruit en laat ze een paar minuten rusten. Zet de haricots verts onder de grill midden in de oven. Verwarm dit in 10 minuten. Giet de aardappels en venkel na 20 min af en pureer ze. Roer daarna een klontje roomboter erdoor en breng op smaak met de zout, peper en nootmuskaat.

Verdeel dit over acht verwarmde borden. Snij de haasjes in twaalf gelijke plakken en leg dit bij de puree. Rolletjes haricots verts erbij en klaar.

Maak eventueel van het braadvocht een jus/saus door er wat water en bloem doorheen te roeren.

Champagne Strawberry Sweet

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 1 fles Champagne
- 400 gram mascarpone
- 250 ml crème fraîche
- 2 bakjes aardbeien
- 16 gelatine blaadjes
- 8 rondjes uit een cake gesneden
- 1 tablet dark noir chocolade



Bereiding:

Kook de champagne met de suiker en laat even inkoken doe ondertussen de gelatine blaadjes oplossen in koud water als de champagne mengsel is ingekookt de pan van het vuur halen en de gelatine blaadjes er door heen roeren. Dan in een glas een laagje van het mengsel gieten daar wat gesneden aardbeien aan toevoegen en in de koelkast laten opstijven. Doe de Crème fraîche en de mascarpone in een kom met de suiker en dit tot een glad mengsel roeren maak onder tussen een cake bodem en snijd daar 8 rondjes uit. Doe de cake rondjes in het glas op de aardbeien champagne gelei en schep er een klein laagje van het mascarpone mengsel op daarop wat verse aardbeien en een beetje chocolade kruim.

8.) 08-06-2015 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 8

- Asperges in flensjes
- Salade van asperges, spinazie en frisromige schapenkaas
- Tagliatelle met zalm en asperges
- Aardbeientaart

Asperges in flensjes

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 16 witte asperges
- zout
- 6 eieren
- 200 ml melk
- 20 g gesnipperde bieslook
- 16 sneetjes Bayonne-
of Parmaham



Bereiding:

Snijd de harde uiteinden van de asperges en schil de stengels tot ongeveer 5 cm onder de kop. Blancheer ze 4-5 minuten in gezouten, kokend water, tot ze net gaar zijn (test dit met een scherp mes). Dompel ze onder in ijswater om het garingsproces te stoppen.

Verwarm een grote koekenpan met antiaanbaklaag op matig vuur. Klop in een kom de eieren, melk, bieslook en een snufje zout door elkaar. Neem de hete pan van het vuur, laat er een klein soeplepel met eimengsel in lopen en kantel de pan snel om het over de bodem te laten uitlopen. Zet de pan weer op het vuur en bak het eimengsel een paar minuten. Maak het flensje met een spatel voorzichtig los en keer hem om. Bak de andere kant in een paar minuten lichtbruin. Bak zo nog 7 flensjes.

Leg de flensjes op een bord en dek ze af met aluminiumfolie. Snijd de flensjes in tweeën. Wikkel elke asperges in een half flensje en dan in een plakje Bayonne ham.

Salade van asperges, spinazie en frisromige schapenkaas

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 700 g (witte en /of groene) asperges
- 4 plakjes gerookte bacon
- 250 g jonge spinazie
- scheut raapzaadolie
- beetje citroensap
- 30 g schapenkaas
(mag ook andere kaas zijn)



Bereiding:

Zet een grill pan op het vuur. Als ie heet is draai je het vuur wat lager en gril je de asperges 10-12 minuten; keer ze geregeld om zodat ze rondom mooi geschroeid en al dente zijn. Snijd ze in stukjes en verdeel ze over een schaal. Bak de plakjes bacon 5-6 minuten in een koekenpan tot ze aan beiden kanten krokant zijn.

Verdeel ook de blaadjes spinazie over de schaal, sprenkel de olie en het citroensap erover en bestrooi met zout en peper. Schep dit alles door elkaar, verkruimel de bacon over de salade en schaaf er wat kaas over. Serveer meteen.

Tagliatelle met zalm en asperges

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 500 g tarwebloem
- 8 theel. olijfolie
- mespuntje zout
- 4 eieren
- 700 g wilde zalmfilets
- 1 kg witte asperges
- 600 g gebroken sperziebonen
- 2 pakjes saus voor asperges



Bereiding:

Zeef de bloem op een houten plank of op het aanrecht. Maak een kuiltje in het midden van de gezeefde bloem. Klop de eieren los in een kommetje. Schenk de eieren en het kuiltje in de bloem. Meng met uw vingers de bloem door de eieren tot er een samenhangend deeg ontstaat. Als het deeg te plakkerig blijft kunt u wat extra bloem toevoegen. Indien het deeg te droog is, kunt u enkele druppels olijfolie toevoegen.

Leg de deegbal op een schone plank en ruim het aanrecht op. Kneed het deeg met schone handen, duw het daarbij steeds van u af. Bestrooi uw handen en het deeg eventueel met wat bloem als het deeg te plakkerig is. Kneed tot het deeg soepel en elastisch is. Leg het deeg in een kom en dek het af met plastic folie. Laat het deeg 30 minuten rusten (niet in de koelkast).

Rol het deeg vervolgens uit tot de gewenste dikte. Rol hierbij steeds van u af. Rol telkens een stukje van het deeg om de roller heen. Rol vervolgens een aantal keren heen en weer. Draai de deeglap een kwartslag en rol weer een deel van het deeg om de roller heen. Herhaal dit steeds tot de volledige lag egaal is uitgerold. Treuzel niet met het uitrollen, als u er te lang over doet droogt het deeg uit en is moeilijker te bewerken.

Rol de deeglap (nadat het 15 minuten heeft gerust) op, zodat er weer een langwerpige rol wordt gevormd. Snij de rol in repen van 4 a 5 millimeter breed. Rol de reepjes uit en laat ze op een schone, droge theedoek hangend over de een stoel , drogen.

Breng per 100 gram deegwaren 1 liter water met zout aan de kook. Voeg ook een scheutje olijfolie toe om te voorkomen dat de deegwaren aan elkaar gaan klonteren. Giet de pasta in een keer en al roerend toe. Blijf rustig roeren tot het water weer kookt. De kooktijd van de pasta is afhankelijk van de dikte. 5 minuten koken voldoet voor verse, zelfgemaakte spaghetti.

Laat de zalm ontdooien. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant. Breng in een pan ruim water aan de kook, voeg de asperges en de sperziebonen toe.

Snijd de zalm in stukjes. Leg een laagje keukenpapier in een ruime zeef, leg daarin de stukjes zalm en hang de zeef boven de groenten in de pan. Leg de deksel op de pan. Kook de groenten in 10 minuten net gaar, de zalm stoomt dan ook gaar.

Bereid de saus voor asperges volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de groenten af, meng de zalmstukjes erdoor en breng op smaak met wat peper en zout. Verdeel de tagliatelle over de borden, schep de groenten en de zalmstukjes erop en schep de aspergesaus erover.

Aardbeientaart

Aantal sterren: 5

Ingrediënten:

Voor het kruimeldeeg:

- 125 g roomboter
- 100 g poedersuiker
- snuf zout
- 250 g bloem
- geraspte schil van 0,5 citroen
- 2 a 3 eidooiers
- 2 eetl. koude melk of water

Voor de vulling:

- het merg van 1 vanillestokje
- 500 g mascarpone
- 100 ml room
- 3 eetl. suiker
- 3 eetl. vin santo
- 300 g aardbeien
- 2 eetl. aardbeienjam
- 1 handvol blaadjes verse munt of citroenmelisse



Bereiding:

Meng voor het deeg de eerste zes ingrediënten met de deeghaak in de keukenmachine. Voeg als het mengsel op grof broodkruim lijkt, de melk toe. Kneed het mengsel luchtig en kort, zodat je een deegbal krijgt. Let op dat je het deeg niet te lang kneed, anders wordt het straks taai, in plaats van bros. Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg het minstens 1 uur in de koelkast.

Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit. Bekleed een taartvorm (26 . in diameter) eerst met bakpapier en daarna met het deeg. Zet de vorm 1 uur in de vriezer. Verwarm de oven op 180 graden en bak de bodem in ca. 12 minuten goudbruin en krokant.

Doe de Mascarpone, room, vanille, suiker en vin santo in de deegkom van de keukenmachine en klopt met de garde tot een glanzende, romige, licht zoete crème. Als de taartbodem helemaal is afgekoeld, kun je de crème met een spatel erin scheppen.

Verwarm de jam met een paar eetlepels water in een steelpannetje en bestrijk de aardbeien met deze siroop. Verdeel het fruit over de taart, bestrooi met blaadjes munt en druppel nog wat siroop erover.