Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 24

(2024 – 2025)
V2.0

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 Les Quatre Mains 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. De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

Inhoud

Inleiding 2

Inhoud 3

1.) 04-09-2024 Samengesteld door Dave Vercoulen 5

Salmón ahumado con Aguacate – Gerookte zalm met avocado 5

Gambas con miel y ajo – Honing/knoflook Gambas 7

Tostadas con Burrata y Duraznos a la parrilla – Toast met Burrata en Gegrilde Perzik 8

Champiñones en Mantequilla de Ajo Crema – Champignons in romige knoflookboter 9

Pata Negra con manchego y pera – Pata Negra met manchego en peer 11

Albondigas Andalucía – Albondigas uit Andalucie 12

Morcilla con Huevos de Codorniz – Morcilla met gebakken Kwarteleitjes 13

Mousse de naranja – Sinaasappelmousse 14

2.) 16-10-2024 Samengesteld door Rob Drissen 15

West-Afrikaanse pindasoep 15

Zuid-Afrikaanse butternutsalade 17

Gambiaanse Jollof 18

Nigeriaanse Kpof Kpof 19

3.) 13-11-2024 Samengesteld door Oscar Aarns 20

Bavaroise van kreeft en gerookte paling 20

Broccoli-knolselderijsoep met whipped geitenkaas & zadencrunch 22

Duo van hert en wild zwijn met geroosterde groente en piri piri saus 23

Créme brûlée met pure chocolade en mascarponeroom 26

4.) 11-12-2024 Samengesteld door Bram Jacobs 28

Crostini van Tramezzini met perensiroop tuinbonenpuree, peer en pecorino 28

Rolletje van gegrilde scholfilet, gevuld met paddenstoelen en broodkruim gegarneerd met een puree van bospeen en rode biet en krokante zoet aardappel 30

Risotto met carpaccio van coquilles, rode peperolie, schuim van saffraan en limoenmousse 32

Saltimbocca alla Romana met peterselie wortelmousse en gegrilde polenta met een jus van witte wijn 34

Bladerdeegtaartje met blauwe kaas, walnoten en een bolletje ijs met honing. 36

5.) 22-01-2025 Samengesteld door Frank Theeuwen 37
Mini quiches met geitenkaas 37
Broccoli cappuccino soep 39
Lamsrack met kruidenkorst 40
Crêpes met Monchou en warme kersen 42
6.) 19-02-2025 Samengesteld door Frans Winkelmolen 43
Krokante spekkrul met appel-bieslook crème 43
Geroosterde beenhamplakjes met truffel-aardappelpuree en verse kruiden 44
Bouillon van varkensbotten met knapperige wonton en groentejulienne 45
Varkensribbetje met zelfgemaakte BBO-saus en coleslaw 46
Bananenijs met cappuccino en amandelcrumble 48
7.) 19-03-2025 Samengesteld door Dave Buskes 50
Zweedse aardappelsoep met flatbread 50
Smörgåstårta (Zweedse sandwichtaart) 52
Zweedse gehaktballetjes met cranberry chutney, kaasmosterdpuree en geroosterde groenten 54
Zweedse zomertaart (pinocchiotårtan) 56
8.) 16-04-2025 Samengesteld door Bram Joosten 58
Aspergesoep met ham en ei 58
Carpaccio in een glaasje 60
Gevulde Varkenshaas op zijn Italiaans 62
Paas Tiramisu 64

1.) 04-09-2024 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 8

- Salmón ahumado con Aguacate – Gerookte zalm met avocado
- Gambas con miel y ajo – Honing/knoflook Gambas
- Tostadas con Burrata y Duraznos a la parrilla – Toast met Burrata en Gegrilde Perzik
- Champiñones en Mantequilla de Ajo Crema – Champignons in romige knoflookboter
- Pata Negra con manchego y pera – Pata Negra met manchego en peer
- Albondigas Andalucía – Albondigas uit Andalucie
- Morcilla con Huevos de Codorniz – Morcilla met gebakken Kwarteleitjes
- Mousse de naranja – Sinaasappelmousse

Salmón ahumado con Aguacate – Gerookte zalm met avocado



Ingrediënten:

Alioli met citroen:
- 300 ml mayonesa
- 1 citroen
- 3 teentjes knoflook
- tabasco
- zout
- peper

Gerookte zalm:
- 200 g gerookte zalm
- 2 grote avocado
- 1 citroen (geperst)
- peper uit de molen

Bereiding:
Alioli met citroen:
Rasp met een zesteur de schil van de citroen. Pers de citroen uit en meng met de mayonesa, geperste knoflook en een deel van de citroenschil. Breng op smaak met wat druppeltjes tabasco, zout en peper. Strooi wat citroenschil op de alioli.

Gerookte zalm:
Snij de plakjes zalm in reepjes van ongeveer 5 cm breed. Schil de avocado's en verwijder de pit. Snij één avocado in dunne schijfjes en besprenkel met wat citroensap zodat ze niet verkleuren. Zet apart. Doe de andere avocado in een kom en prak deze samen met 1 el citroensap en versgemalen peper fijn. Leg de reepjes zalm op het werkblad, bedek dit met een laagje avocado en rol deze op. Leg een schijfje avocado op ieder rolletje. Doe er een klein toefje alioli op en zet vast met een prikkertje.

Gambas con miel y ajo – Honing/knoflook Gambas

Ingrediënten:
Gambas:
- 6 eetl. ongezouten boter
- 6 eetl. honing
- 1,5 eetl. citroensap
- 1,5 eetl. sojasaus
- 5 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 900 g gambas, gepeld en schoongemaakt (laat het staartje zitten)
- peper
- zout



Garnering:
- citroenpartjes
- peterselie

Bereiding:
Verhit de boter in een pan met een anti-aanbaklaag boven middelhoog vuur en roer het regelmatig even door tot dat de kleur goudbruin wordt met een nootachtige geur. Voeg nu de honing, het citroensap, de sojasaus en knoflook toe en roer het geheel goed door. Laat het 30 seconden koken en haal de pan van het vuur. Giet de vloeistof uit de pan, maar laat er ongeveer 4 eetlepels in zitten. Zet de rest even opzij.

Bak daarna de helft van de garnalen in de pan in het deel van het boter-honingmengsel. Bak ze voor ongeveer 2 minuten per kant. Maak de pan even schoon en voeg dan weer 2 eetlepels boter-honingmengsel toe en bak de andere helft van de garnalen. Doe de eerder gebakken garnalen nu ook weer in de pan en giet het overgebleven knoflook, honing, sojasaus, botermengsel er eroverheen.

Kruid het nog met wat zout en peper en serveer direct met vers knapperig brood.

Tostadas con Burrata y Duraznos a la parrilla – Toast met Burrata en Gegrilde Perzik

Ingrediënten:

- 2 stokbroodjes (in plakjes gesneden)
- 2 burratas
- 4 perzikken (ontveld, zonder pit en in plakjes gesneden)
- blaadjes verse basilicum
- olijfolie



Bereiding:
Besprenkel de plakjes stokbrood met wat olijfolie en leg ze onder de grill totdat ze lichtbruin zijn.

Prak de burrata met een vork fijn. Snij de basilicumblaadjes fijn. Grill de plakjes perzik op een grill-plaat lichtbruin.

Beleg de plakjes stokbrood met de burrata en perzik. Bestrooi het gerechtje met de basilicum en besprenkel het met wat olijfolie.

Champiñones en Mantequilla de Ajo Crema – Champignons in romige knoflookboter



Ingrediënten:

- 3 eetl. gezouten boter
- 6 teentjes knoflook, fijngehakt
- 900 g kleine champignons, gewassen en gedroogd met keukenpapier
- 1 groote ui, fijngehakt
- 1 kop witte wijn
- 225 g reepjes zongedroogde tomaat in olie uit een potje (bewaar 1,5 eetl van de olie om mee te koken)
- 350 ml volle room
- zout
- peper
- 5 kopjes baby spinazie, gewassen
- 1 kopje vers geraspte oude Manchego
- 1,5 tl. maïzena
- 1,5 tl. gedroogde Italiaanse kruiden
- 1,5 el. verse peterselie, gehakt

Bereiding:
Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur. Smelt de boter en fruit de ui tot hij transparant is. Voeg de knoflook toe en bak deze gedurende één minuut mee tot hij geurig is. Voeg de zongedroogde tomaten en olie toe aan de boter laat deze gedurende ongeveer 2 minuten meebakken om al hun smaken vrij te geven. Voeg de champignons toe en bak het geheel gedurende ongeveer 5 minuten.
Giet de witte wijn erbij en laat tot de helft inkoken, terwijl u de aanbaksels van de bodem van de pan losroert. Zet het vuur op middelhoog, voeg de room toe en laat het geheel zachtjes sudderen, terwijl u af en toe roert. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de spinazieblaadjes toe; laat ze in de saus krimpen en voeg dan de geraspte Manchego toe. Laat de saus nog een minuut sudderen tot de kaas gesmolten is. Voeg voor een dikkere saus een mengsel van 1 eetlepel water en maïzena in het midden van de pan toe en laat de saus onder snel roeren doorkoken tot de saus dikker wordt. Meng tot slot de kruiden erdoor en garneer het gerecht met de peterselie.

Serveren met vers brood.

Pata Negra con manchego y pera – Pata Negra met manchego en peer

Ingrediënten:
- 300 ml medium dry sherry
- 2 eetl vloeibare honing
- 2 peren
- 600 gr. manchego
- 40 plakjes pata negra
- 50 g bieslook



Bereiding:
Schil de peren en snij ze in 4 partjes (per peer). Breng in een pan de sherry met de honing aan de kook, los de honing al roerende op en laat het geheel 2-3 minuten inkoken. Leg de partjes peer in de sherry en laat ze in 4-5 minuten tegen de kook aan gaar worden. Neem de peerpartjes uit het vocht en laat ze op keukenpapier uitlekken. Laat het vocht in 5 minuten inkoken tot er nog 3-4 eetlepels over zijn en het stroperig begint te worden.

Snijd de korstjes van de manchego en snijd de kaas in 10 puntjes. Leg steeds 2 plakjes pata negra naast elkaar en laat ze 2 cm overlappen. Leg een puntje manchego in het midden, daarop wat sprietjes bieslook en een partje peer. Druppel er een beetje sherrysiroop over en maal er royaal zwarte peper boven. Vouw de pata negra rond de manchego en peer. Serveer op een mooie schaal.

Albondigas Andalucía – Albondigas uit Andalucie



Ingrediënten:
Albondigas:
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 750 g half om half gehakt
- zout
- peper
- kaneel
- 5 eetl. boter

Saus:
- 1 ui
- 1,5 aardappel
- 1,5 eetl. olijfolie
- 1,5 eetl. tomatenpuree
- 12 gevulde olijven
- 3 eetl. medium sherry
- 600 g gepelde tomaten (uit blik)

Bereiding:
Doe het gehakt in een kom en snipper het sjalotje en de knoflook fijn. Doe dit bij het gehakt. Doe er ook zout, peper en een snufje kaneel bij en vermeng het geheel goed. Draai er gehaktballetjes van en braad ze in de boter in ongeveer 15 min gaar.

Snipper voor de saus de ui fijn en snij de tomaat in blokjes. Schil de aardappel en snij ook deze in blokjes.Verhit de olie in een pan en laat de ui ongeveer 3 minuten zachtjes bakken. Voeg dan de tomaatblokjes, de helft van het tomatenvocht en de aardappel toe en laat 10 minuten koken. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de tomatenpuree toe en laat dit minuten mee verwarmen.

Snij ondertussen de olijven in plakjes en roer dit samen met de sherry door de saus. Verwarm de gehaktballetjes in de saus

Warm serveren.

Morcilla con Huevos de Codorniz – Morcilla met gebakken Kwarteleitjes

Ingrediënten:



- 1 zakje chips frietjes (Jumbo Sticks naturel 150g)
- 2 geroosterde paprika (uit pot)
- 2 eetl. mayonesa
- 1 theel. Gerookte paprikapoeder
- 8 kwarteleitjes
- olijfolie
- zout
- klein bosje bieslook (fijngehakt)
- 8 plakjes morcilla (bloedworst) van ongeveer 0,5 cm dik

Bereiding:

Doe de geroosterde paprika samen met de mayonesa en paprikapoeder in een beker en mix het met een blender tot een gladde saus.

Bak de morcilla gedurende 2 minuten per kant in een hete koekenpan met een scheutje olijfolie. Bak de kwarteleitjes in dezelfde koekenpan. Leg wat van de frietjes op een bordje, bedek met wat van de saus en leg er een plakje morcilla op. Maak af met het gebakken eitje, bestrooi met een klein beetje zout en maak het geheel af met wat bieslook. Direct serveren.

Mousse de naranja – Sinaasappelmousse

Ingrediënten:
- 4 sinaasappelen
- 6 eidooiers
- 300 g suiker
- 8 eetl. Cointreau
- 500 ml slagroom.



Bereiding:
De sinaasappelen goed wassen en raspen. Daarna uitpersen.

De eidooiers kloppen, het sinaasappelsap en de geraspte schil eraan toevoegen.
De slagroom stijfkloppen en samen met de likeur erbij doen.

Het mengsel in kleine vormpjes gieten en minstens 2 uur bewaren in het vriesvak.
Uit de vormpjes halen en serveren.

2.) 16-10-2024 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 8

- West-Afrikaanse pindasoep
- Zuid-Afrikaanse butternutsalade
- Gambiaanse Jollof
- Nigeriaanse Kpof Kpof

West-Afrikaanse pindasoep



Ingrediënten:

- 1,5 eetl. olijfolie
- 1,5 ui, in ringen
- 1,5 rode paprika, zaadlijsten verwijderd en in reepjes gesneden
- 3 teentjes knoflook
- 1,5 theel. chilivlokken
- 1,5 theel. komijnzaad, gekneusd
- 1 theel. kaneel
- 1,5 blik tomatenblokjes (600 ml)
- 1,5 blik kokosmelk (600 ml)
- 1,5 bouillonblokje
- 7,5 eetl. pindakaas
- 150 g verse spinazie
- peper
- zout

Bereiding:
Verwarm de olie in een pan, voeg de ui en paprika toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur, tot de uien zacht worden en wat kleur krijgen. Doe de knoflook, chilivlokken, komijn en kaneel erbij en bak 1 minuut mee. Giet de tomatenblokjes en kokosmelk erbij. Verkruimel de bouillonblokjes in 100 ml heet water. Roer zodat de bouillonblokjes oplossen en schenk bij de soep. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 8 minuten koken.

Roer de pindakaas en spinazie erdoor en laat meekoken tot de spinazie is geslonken. Bestrooi met flink wat peper en zout, schep in kommen en dien op.

Zuid-Afrikaanse butternutsalade

Ingrediënten:
- 2 butternut (flespompoen)
- 2 zakjes rucola
- geschaafde amandelen
- 4 rode uien
- 8 eetl. honing
- 4 eetl. olijfolie
- 4 eetl. balsamico
- 2 cm gember
- sap van 2 citroenen
- roomboter



Bereiding:
Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de butternut met een dunschiller. Snij in vier kwarten. Lepel de zaadjes eruit. Snij daarna in dunne blokjes. Leg de blokjes in een ovenschaal en sprenkel er wat olijfolie overheen. Schuif in een hete oven en laat 20 minuten bakken tot de blokjes verkleuren.

Snij de uien in dunne ringen. Smelt wat roomboter in een pan met een dikke bodem en doe de uien erin. Laat ze op laag vuur carameliseren.

Maak ondertussen de dressing: doe olijfolie, honing, citroensap en balsamico bij elkaar in een mengbeker (met deksel). Snij de gember in piepkleine stukjes en doe erbij. Draai het deksel stevig op de mengbeker en schud tot alles door elkaar is gemengd.

Leg wat rucola op een bord. Druppel er wat dressing overheen. Verdeel er wat gecarameliseerde uiringen overheen. Leg daar stukjes butternut op. Bedek weer met rucola, dressing, uiringen en butternut.

Rooster het amandelschaafsel even in een droge koekenpan. Verdeel over de salade.

Gambiaanse Jollof

Ingrediënten:



- 450 g kippendij
- 3 uien
- 6 teentjes knoflook
- 3 rode pepers
- 3 cm gember
- 6 eetl. zonnebloemolie
- 1,5 theel. nootmuskaat
- 1,5 theel. komijnpoeder
- 450 g basmatirijst
- 6 grote tomaten, in blokjes
- 300 ml kokosmelk
- rasp van 1,5 limoen
- sap van 1,5 limoen
- 750 ml kippenbouillon
- 450 g sperziebonen
- peper
- zout

Bereiding:
Snijd de kip in kleine stukjes, snijd de uien en de knoflook fijn, haal de zaadlijsten uit de pepers en snijd deze klein en rasp de gember.

Bak de kip bruin in wat olie en voeg peper en zout toe. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en houd apart. Fruit de uien, knoflook, pepers en de gember tot ze glazig zijn. Voeg eventueel nog wat extra olie toe. Roer de nootmuskaat en de komijn erdoor en voeg de rijst toe. Voeg kort daarna de tomatenblokjes en de limoenschil erbij. Bak enkele minuten aan op laag vuur. Roer de kokosmelk, de kip en het limoensap erdoorheen. De sperziebonen mogen er ook bij. Daarna voeg je zoveel bouillon toe tot alles onder water staat. Zet het vuur laag en kook de bonen in 10 minuten beetgaar.

Neem de afgesloten pan van het vuur, laat nog ca 15 minuten staan voordat je het serveert.

Nigeriaanse Kpof Kpof

Ingrediënten:
Kpof Kpof:
- 500 g bloem
- 4 theel. gist
- 2 theel. nootmuskaat
- 4 theel. suiker (naar smaak meer toevoegen)
- 6 mespuntjes zout
- lauwwarm water
- frituurolie
- 2 mango's
- 2 bakjes frambozen
- 250 ml slagroom



Coulis van rode vruchten:
- 250 g rood fruit
- 100 g suiker
- 100 ml water
- citroensap naar smaak

Bereiding:
Doe de bloem, gist, nootmuskaat, suiker, zout bij elkaar en mix deze met de hand. Voeg langzaam het water toe, totdat het deeg een mooi geheel wordt. Laat het deeg 40 minuten gisten in de bak, onder een natte doek en op kamertemperatuur.

Snijd de mango in reepjes. Breng het water voor de coulis aan de kook met de suiker. Roer niet om, wacht tot de suiker gesmolten is. Laat het niet karameliseren. Voeg er de rode vruchten bij en laat zachtjes 10 minuten koken. Mix en zeef de coulis. Voeg eventueel naar eigen smaak wat citroensap toe.

Als het deeg goed gerezen is vorm je met een lepel de balletjes die je in de frituurolie in enkele minuten mooi bruin bakt. Wij serveren deze ballen met slagroom, mango en frambozen en een heerlijke coulis van rode vruchten.

3.) 13-11-2024 Samengesteld door Oscar Aarns

Aantal personen: 8

- Bavaroise van kreeft en gerookte paling
- Broccoli-knolselderijsoep met whipped geitenkaas & zadencrunch
- Duo van hert en wild zwijn met geroosterde groente en piri piri saus
- Créme brûlée met pure chocolade en mascarponeroom

Bavaroise van kreeft en gerookte paling

Ingrediënten:



- 3,5 dl kreeftenfond (licht gebonden)
- 150 g verse roomkaas
- 2 dl geslagen room
- 5 blaadjes gelatine
- scheutje citroensap
- peper
- zout
- 20 transjes gerookte paling
- 6 gamba's
- 2 eetl. crème fraiche
- scheutje mirin
- zeezout
- versgemalen peper
- 20 plakjes tramezzini (italiaans brood)

Bereiding:
Leg de gelatineblaadjes in ruim koud water. Meng de kreeftenfond met de roomkaas en verwarm deze zacht totdat de kaas is opgelost. Klop de room half op en hou deze apart. Meng de gekweekte gelatineblaadjes door de kreeftenfond. Zet de fond op koud water en laat deze afkoelen. Als laatste de geslagen room erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout en enkele druppels citroensap. Vul de bavaroise af in kleine bakjes en laat deze koud worden.

De gamba’s in de lengte halveren en hartig kruiden. In de pan met een klein scheutje olie even aanbakken en dan afkoelen.

Maak de crème fraiche aan met de mirim (zoete aziatische wijn) en peper en zout.

Vlak voor het serveren: de mouse uit de koeling halen. Een schepje crème fraiche op de mouse verdelen. Leg de halve gamba erop met 2 transjes gerookte paling. Verdeel een klein scheutje olijfolie over de schuin gesneden plakjes tramezzini met knoflookpoeder en peper en zout. In de oven in enkele minuten goudbruin bakken en deze serveren bij de kreeften bavaroise.

Broccoli-knolselderijsoep met whipped geitenkaas & zadencrunch



Ingrediënten:
- 4 eetl. olijfolie
- 2 ui gesnipperd
- 4 stengels bleekselderij in boogjes
- 4 theel. gerookte-paprikapoeder
- 2 l groentebouillon
- 200 g zachte Hollandse geitenkaas
- 1 teen knoflook
- 8 eetl. volle yoghurt
- 0,5 citroen (rasp en sap)
- 160 g zaden en pittenmix
- 8 plakjes rauwe ham
- 600 g broccoli 1 stronk, in roosjes, stam geschild, in stukken
- 700 g knolselderij ½ knol, geschild, in blokjes

Bereiding:
Verhit de olijfolie in de soeppan en fruit de ui, bleekselderij en het paprika- poeder ± 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de broccoli en knolselderij toe en bak ± 5 min. mee. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat 15 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en pureer de soep glad. Breng op smaak met peper en zout.

Doe intussen de geitenkaas, knoflook, yoghurt, citroenrasp en -sap in de kom van de keukenmachine en mix tot gladde luchtige spread.

Verhit een droge koekenpan en rooster de zaden en pittenmix in 3 minuten goudbruin.

Verdeel de soep over de kommen en schep in het midden een swirl geitenkaasspread, een handje zadencrunch en een plakje rauwe ham. Lekker met brood en boter.

Duo van hert en wild zwijn met geroosterde groente en piri piri saus



Ingrediënten:

Geroosterde groente en piri piri saus:
- 10 eetl. olijfolie
- 2 rode uien fijngesneden
- 8 tenen knoflook fijngehakt
- 10 rode peper grof gehakt
- 4 rode paprika in stukken
- 2 rijpe tomaten, in stukken
- 2 citroenenrasp
- 2 theel. paprikapoeder zout peper
- 6 eetl. rode wijn
- 2 eetl. bruine suiker
- 4 pastinaken geschild
- 2 gele paprika's in stukken
- 2 pompoen geschild
- 1 bloemkool in roosjes
- 2 eetl. boter
- 80 g pompoenpitten
- 200 g bramen
- 8 takjes platte peterselie

Hert en wild zwijn:
- 4 stukken hertenbiefstukken
- 4 stukken wild zwijn medaillons

Traditionele aardappelgratin:
- 2400 gr vastkokende aardappel (ongeschild)
- 400 ml room
- peper en zout
- snuf nootmuskaat
- 4 tenen knoflook
- verse peterselie
- 200 gr Gruyère kaas (fijn geraspt)
- klont boter
- Mandoline of kaasschaaf

Bereiding:
Geroosterde groente en piri piri saus:
Maak eerst de piri piri saus, dit kan ook ruim van tevoren. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de rode ui en knoflook toe en bak ze tot ze zacht en lichtbruin zijn. Voeg de rode pepers, 1 rode paprika en tomaat toe aan de pan en bak ze mee tot ze zacht worden. Doe als laatst de citroenrasp, paprikapoeder en een snufje zout toe. Roer alles goed door elkaar en laat het nog een minuut meebakken. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel enigszins afkoelen. Doe het afgekoelde mengsel in een blender of keukenmachine. Voeg de rode wijn, bruine suiker en nog 1 eetlepel olijfolie toe. Mix alles tot er een gladde saus ontstaat. Bewaar de piri piri saus tot gebruik in een glazen pot.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de pastinaak in parten en de gele en rode paprika's in grove stukken. Verwijder de zaden van de pompoen en snijd het vruchtvlees in grote parten. Verdeel de groente samen met de bloemkoolroosjes gelijkmatig over een grote ovenschaal. Besprenkel de groente met 1 eetlepel olijfolie en 3 eetlepels piri piri saus en breng op smaak met zout. Hussel alles goed door elkaar zodat de groente gelijkmatig bedekt is met olie en piri piri saus. Plaats de ovenschaal in het midden van de oven en rooster de groente in ca. 30 minuten goudbruin en gaar.

Hert en wild zwijn:
Bestrooi intussen de hertenbiefstuk en wildzwijn medaillons met zout en peper. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur met 1 eetlepel olijfolie en de boter en bak hierin het vlees aan beiden kanten in ca. 4 minuten bruin en krokant. Leg het vlees de laatste 2 minuten bij de ovengroente in de ovenschaal.

Bak ondertussen de kastanjechampignons in ca. 5 minuten en rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan op laag vuur tot ze lichtbruin en knapperig zijn. Haal uit de pan en houd apart.

Haal de ovenschaal uit de oven wanneer het vlees en de groente gaar of rosé zijn. Laat het vlees een paar minuten rusten voordat u het in plakjes snijdt. Garneer het gerecht met de resterende piri piri saus, geroosterde pompoenpitten, champignons, bramen en peterselie.

Serveer het duo van hert en wildzwijn in een mooie schaal samen met de geroosterde groente.

Traditionele aardappelgratin:
Verwarm de oven op 200 graden. Schil de aardappels en snijd met een mandoline of scherp mes in dunne plakjes (hoe dunner, hoe sneller gaar). Meng de room met peper, zout, nootmuskaat en pers de knoflook er bij. Voeg ongeveer de helft van de geraspte kaas toe. Meng dit goed door elkaar en vervolgens ook met de aardappelschijfjes er door.

Doe dan alles in een ingevette ovenvorm. Bestrooi met de rest van de kaas en druppel er nog een beetje boter over. Bak de aardappelgratin in 50 minuten mooi bruin en gaar.

Créme brûlée met pure chocolade en mascarponeroom

Ingrediënten:

Créme brûlée:

- 1 l Debic Crème Brûlée Bourbon
- 150 g pure chocolade
- 100 g rietsuiker
- 300 g Debic Room Plus Mascarpone
- 20 g suiker
- 10 bladerdeegwafeltjes
- 20 g cacaonibs
- 10 muntblaadjes



Biscotti:

- 150 g suiker
- 2 theel. citroenrasp
- 1 theel. vanille
- 2 eieren
- 250 g bloem
- zout
- 0,5 theel. bakpoeder
- 100 g chocolade
- 100 g amandelen, liefst met vlies

Irish coffee::

- 1 l verse slagroom (125 ml per glas)
- 8 theel. donkere basterdsuiker (1 theelepel per glas)
- 480 ml Irish whiskey (60 ml per glas)
- 2 l espresso (250 ml per glas)
- 8 theel. cacaopoeder (1 theelepel per glas)

Bereiding:

Crème brûlée:

Verwarm de Debic Crème Brûlée tot 70 graden en smelt er de chocolade in. Verdeel over schaaltjes en laat opstijven in de koelkast. Klop de Debic Room Plus Mascarpone luchtig op, samen met de suiker. Bewaar in een goed afgesloten bak.

Bestrooi de helft van elk schaaltje crème brûlée met rietsuiker en karamelliseer met een brander. Schik bladerdeegwafeltje op het schaaltje. Plaats daarna een quenelle mascarponecrème op het wafeltje. Werk af met cacaonibs en een muntblaadje.

Biscotti:
Meng in een kom de bloem, het bakpoeder, de vanille, de suiker, het zout en de citroenrasp. Klop de eieren los in een kopje en voeg ze dan bij het bloemmengsel. Kneed kort door en voeg er de vulling aan toe. Meng even goed door en vorm er 2 worsten van die de lengte van je bakplaat hebben. Leg de worsten op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze iets aan. Zorg voor voldoende tussenruimte, want ze lopen nog iets uit.

Bak de koeken 35 minuten in een voorverwarmde oven van 150 graden. Haal ze uit de oven en snijd er direct plakjes van 1 1/2 tot 2 cm van. Leg die weer terug op de bakplaat en zet ze in de oven. Zet na 10 minuten de oven uit en zet de deur op een kier. Laat ze volledig afkoelen.

Irish coffee:
Klop de slagroom met een garde of handmixer niet stijf, maar zo dik dat de slagroom nog net van de lepel afloopt.

Spoel de Irish coffee glazen om met heet water en verdeel de basterdsuiker en de whiskey erover. Schenk de vers gezette espresso koffie erbij en los de suiker al roerend op. Houd de lepel met de bolle kant naar boven vlak boven het glas en schep met je andere hand voorzichtig de slagroom via de lepel in het glas. Bestuif tot slot de koffie met wat cacaopoeder.

4.) 11-12-2024 Samengesteld door Bram Jacobs

Aantal personen: 8

- Crostini van Tramezzini met perensiroop tuinbonenpuree, peer en pecorino
- Rolletje van gegrilde scholfilet, gevuld met paddenstoelen en broodkruim gegarneerd met een puree van bospeen en rode biet en krokante zoet aardappel
- Risotto met carpaccio van coquilles, rode peperolie, schuim van saffraan en limoenmousse
- Saltimbocca alla Romana met peterselie wortelmousse en gegrilde polenta met een jus van witte wijn
- Bladerdeegtaartje met blauwe kaas, walnoten en een bolletje ijs met honing.

Crostini van Tramezzini met perensiroop tuinbonenpuree, peer en pecorino



Ingrediënten:

Crostini:
- 1 trammezzini (Italiaans tosti brood)
- olijfolie
- 1 knoflookteen

Siroop:
- schillen en klokhuizen van 5 peren
- 400 g suiker
- 4 dl water
- agag agar
- 1 kruidnagel
- 1 steranijs

Puree:
- 200 g tuinbonen
- 2 peren
- witte balsamicoazijn
- 50 g pecorino of parmezaan

Bereiding:
Crostini:
Snijd het brood in 8 lange sneetjes (3 cm), bestrijk ze met olijfolie en leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak ze ca. 10-12 minuten in de oven van 180 graden tot ze goudbruin en knapperig zijn. Kneus de knoflook teen een beetje en bestrijk hiermee de knapperige crostini's.

Siroop:
Doe de schillen en klokhuizen incl. pitjes in een steelpan, samen met het water, suiker en de specerijen en breng aan de kook. Laat ongeveer een half uurtje pruttelen. Haal van het vuur af en voeg een half theelepeltje agar agar poeder toe. Roer nog even goed door, zeef de siroop en schenk in een spuitflesje. Zet 10 minuten in de diepvries.

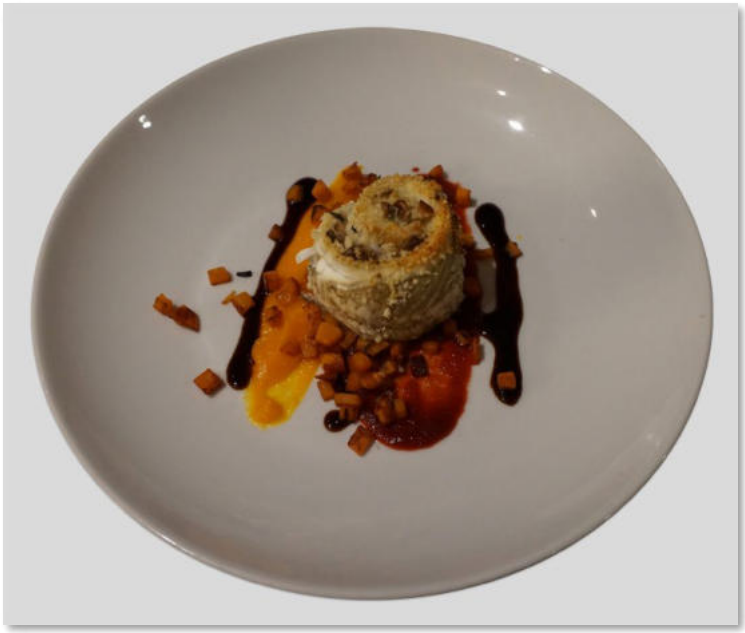
Puree:
Blancheer de tuinbonen 1 minuut in kokend water met zout. Giet ze af en laat ze goed schrikken in koud water. Wrijf dan de velletjes eraf. Prak ze grof en voeg wat olijfolie toe en naar smaak peper en zout. Schil de peren en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 cm. Besprenkel ze met een beetje balsamicoazijn en schep alles goed door.

Serveren:
Beleg de crostini met wat bonenpuree, daarop de peer en rasp hier de pecorino kaas overheen. en besprenkel met perensiroop. Garneer met wat verse munt blaadjes

Met dank aan Luuk van Mel's Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!

Rolletje van gegrilde scholfilet, gevuld met paddenstoelen en broodkruim gegarneerd met een puree van bospeen en rode biet en krokante zoet aardappel

Ingrediënten:
- 8 scholfilets
- 150 g paddenstoelen
- 60 g broodkruim
- 1,5 teen knoflook (heel fijn hakken)
- 1,5 eetl. peterselie
- 150 g rode biet
- 150 g wortel
- 1 grote zoete aardappel
- roomboter



Bereiding:
Maak de paddenstoelen schoon en bak ze goudbruin in roomboter, breng op smaak met peper en zout en hak ze fijn met een mes. Meng dit met het broodkruim, knoflook en peterselie. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout. Vul de rolletjes met de vulling en leg er een beetje roomboter op. Zet ze voorzichtig op een ovenschaal en zet weg tot later.

Maak de rode biet en bospeen schoon, snijd grof, zet ze afzonderlijk op met gezouten water en kook gaar. Giet ze af en blender ze afzonderlijk fijn. Wrijf ze door een zeef, monteer met boter en breng op smaak. Bewaar een beetje van het kookvocht om de puree eventueel wat smeuïger te maken.

Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes en bak krokant in een laagje zonnebloemolie.

Zet de vis 10 minuten in een oven van 170 graden.

Serveren:
Trek streepjes op het bord met de purees, trek een paar streepjes van balsamicostroop ertussen. Leg een rolletje vis op de puree, en garneer met de krokant gebakken zoete aardappelblokjes. Garneer evt. Ook nog met wat groen.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!

Risotto met carpaccio van coquilles, rode peperolie, schuim van saffraan en limoenmousse

Ingrediënten:

Risotto:

- 3 l kippenbouillon
- 2 eetl. boter
- 600 g rijst
- 1 sjalot



Peperolie:

- 250 ml olie
- 1 teen knoflook
- 3 eetl. gedroogde chilivlokken

Schuim:

- halve pot visfond
- 50 ml witte wijn
- laurierblaadje
- 1 dl melk
- 1 dl room
- 50 gram boter (koude blokjes)
- pluk saffraan of halve theelepel saffraanpoeder

Limoenmouse:

- 200 g crème fraiche
- 1 limoen

Coquilles:

- 10 a 12 coquilles

Bereiding:

Risotto:

Maak van de bouillonblokjes een sterke bouillon. Smelt dan voor de risotto de boter in een diepe pan en fruit hierin het fijngesneden sjalotje. Niet laten kleuren. Doe de rijst erbij en roer goed zodat alle korrels met boter zijn bedekt. Voeg nu de hete bouillon toe, één of twee grote soepopscheplepels per keer en roer goed over de bodem en de wand. Als de bouillon is opgenomen voeg je de volgende bouillon toe. De risotto is ongeveer in 15 tot 18 minuten gaar. Hij moet gaar maar nog een “bite” hebben.

Peperolie:
Giet de olie in een steelpan en voeg de chilivlokken en een fijngesneden knoflookteen toe. Verwarm zachtjes op een laag vuurtje, zodat de smaken vrijkomen, de olie mag niet koken. Laat de ingrediënten minimaal 5 minuten trekken. Hoe langer, hoe meer smaak. Doe de olie in een spuitfles.

Coquilles:
Leg de coquilles een half uurtje in de diepvries zodat ze wat harden worden. Snij de coquilles zo dun mogelijk.

Schuim:
Bereiding Kook de fond met de wijn, laurierblad en saffraan in tot een kwart. Verwijder het blaadje en voeg de melk en room toe en kook dit ook even in. Roer de boter erdoor en schuim vlak voor serveren op met de staafmixer.

Limoenmouse:
Crème fraiche mengen met fijn geraspte limoen en doe in een spuitzak.

Opmaak:
Verdeel de risotto en schenk er een beetje peper olie over deze is pittig. Daarop de coquilles met een paar toefjes van limoen mousse. een lepel saffraanschuim erlangs en strooi de fijne peper erover.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!

Saltimbocca alla Romana met peterselie wortelmousse en gegrilde polenta met een jus van witte wijn

Ingrediënten:

Saltimbocca:

- 8 kalfsschnitzels
- 1,5 dl droge witte wijn
- 8 stukken parmaham
- bakje bloem
- 40 g boter
- 8 blaadjes salie
- cocktailprikkers



Wortelmousse:

- 500 g wortels
- 2 knoflooktenen
- 1 sjalot
- 0,25 bosje peterselie

Polenta:

- 1.5 l water
- 100 g parmezaan
- 350 g polenta afgestreken
- theel. zout
- 50 g boter

Bereiding:

Saltimbocca:

Snijd het vlees dwars op de draad in 5 stukken. Leg ze tussen twee velletjes slagersfolie en klop ze heel lichtjes uit. Doel is stukjes die niet groter zijn dan de handpalm van een vrouw. Neem de parmaham en snijd een ongeveer passend stuk bij elk stuk vlees. Leg de ham en een blad salie op het stukje vlees. Prik vast en peper en zout op de vleeskant. Maak een schaal warm. Wentel de saltimbocca in de bloem. Klop het teveel aan bloem eraf. Verhit de boter in een koekenpan op halfhoog vuur en wacht tot deze bijna uitgebruist is. Bak dan de saltimbocca circa 3 minuten aan elke zijde op halfhoog vuur. Leg ze op de warme schaal en blus het braadvocht in de koekenpan met de witte wijn. Roer en laat bruisen. Giet de saus over het vlees en serveer.

Wortelmousse:
Schil en snij de wortel in grove stukken. Fruit samen met het fijngesneden sjalotje en knoflook en voeg water toe. Kook ze dan zachtjes gaar. Laat uitlekken, maar gooi het kookvocht niet weg. Blender het geheel tot een mousse en voeg evt wat van het kookvocht toe. Meng de zeer fijn gesneden peterselie erdoor.

Polenta:
Doe in een grote pan het water en de boter en breng dit aan de kook, voeg het zout toe en los op. Voeg nu de polenta toe en laat rustig garen tot dikke pap. Roer af en toe met een stevige houten lepel en zorg dat het niet aanbrandt. Dit duurt ongeveer 25 tot 30 minuten. Voeg nu de Parmezaanse kaas toe en roer even goed door. Haal van het vuur en doe in een ondiepe braadslee of bak. Laat afkoelen in de diepvries. Steek hiervan rondjes uit met een steker en grill ze 5 minuten in een pan met olijfolie.

Serveren:
Verdeel met behulp van een lepel een beetje wortelmousse op de borden. Daarop saltimbocca en daar tegenaan de polenta. Garneer met basilicum.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!

Bladerdeegtaartje met blauwe kaas, walnoten en een bolletje ijs met honing.

Ingrediënten:
- 1 pak bladerdeeg
- 250 g blauwe kaas
- 80 g walnoten
- 3 peren (schillen en klok-
  huizen bewaren voor amuse)
- 50 g gesmolten roomboter,
  is ook voor insmeren bakjes
- 3 eetl. port
- 4 eetl. stroop



Bereiding:
Bladerdeegtaartjes:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de peren, snij ze in vieren en haal er het klokhuis en het harde deel uit. Snij ze in plakjes. Hak/vijzel de walnoten grof. Bekleed beboterde taartvormpjes met bladerdeeg. Verkruimel de kaas op de bodem, bestrooi met gehakte noten. Schik hierop de peer plakjes dakpansgewijs in bloemvorm. Bestrijk met gesmolten boter. Schuif de vormpjes in de voorverwarmde oven en laat 12 /15 minuten bakken.

Vinaigrette:
Verwarm de appelstroop met de port in een steelpannetje en laat inkoken tot een stroop.

Serveren:
Garneer de borden met de stroop, haal het taartje voorzichtig uit de vorm en leg op het bord met een bolletje vanille ijs en een toefje honing.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!

5.) 22-01-2025 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 8

- Mini quiches met geitenkaas
- Broccoli cappuccino soep
- Lamsrack met kruidenkorst
- Crêpes met Monchou en warme kersen

Mini quiches met geitenkaas

Ingrediënten:
- 8 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 200 g geitenkaas
- 4 eieren
- 170 ml kookroom
- 2 handjes verse spinazie
- 2 handjes walnoten
- flinke snuf tijm
- flinke snuf peper
- flinke snuf zout
- 8 Bakvormpjes 10 tot 12 cm



Bereiding:
Begin met het voorverwarmen van je oven op 200 graden.

Vet je vormpjes licht in. Druk het deeg zachtjes in elk vormpje. De randen mogen iets er uit steken, maar als het te veel er buiten valt kun je deze afsnijden of knippen. Bestrooi de bodems met bladerdeeg van met een dun laagje paneermeel. Scheur de spinazie in kleinere stukjes en verdeel over de vormpjes. Verkruimel de geitenkaas en voeg ook deze toe, samen met de grofgehakte walnoten. Klop in een kom de eieren los met de room. Voeg tijm, peper en zout toe naar smaak.

Verdeel het eiermengsel over de bladerdeegvormpjes met vulling. Bak de mini quiches in de voorverwarmde oven voor ongeveer 20 tot 25 minuten, of tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat ze een paar minuten afkoelen voordat je ze uit de vormpjes haalt. Deze mini quiches zijn zowel warm als koud heerlijk.

Broccoli cappuccino soep

Ingrediënten:
- olie of boter om in te bakken
- 4 sjalotjes
- 4 tenen knoflook
- 200 g aardappel
- 600 g broccoli
- 1000 ml groentebouillon (Maggi)
- 300 ml volle melk
- Snuf peper
- verse peterselie



Bereiding:
Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verhit een klein beetje olie of boter in een kleine soeppan. Fruit hierin de sjalotjes en knoflook.

Schil de aardappel, snijd in blokjes en voeg toe. Verdeel de broccoli in roosjes en voeg toe (de steel kun je ook in stukjes snijden en aan de soep toevoegen). Schenk de bouillon erbij en kook de soep 12-15 minuten tot de aardappel en broccoli goed gaar zijn. Pureer de soep met een staafmixer of in de blender.

Klop de melk op met een melkopschuimer. Vul de glaasjes voor 75% met soep. Schenk of lepel hierop voorzichtig de opgeklopte melk. Bestrooi met een snuf peper en wat fijngehakte peterselie. Serveer direct.

Tip:
Geen melkopschuimer in huis? Verwarm de melk dan zachtjes in een steelpannetje, schenk in een grote (meng)beker en mix schuimig met de staafmixer. Of doe de melk in de blender.

Lamsrack met kruidenkorst

Ingrediënten:

- 24 ribbetjes lamsracks (3 per persoon)
- Roomboter om in te bakken
- 4 zoete aardappels
- 800 g spruitjes
- 2 sinaasappel (sap + rasp)
- handje cranberries
- olijfolie
- peper
- zout
- 4 dl lams- of wildfond
- bosje verse munt
- klein bosje verse tijm
- klein bosje verse salie
- 150 g roomboter
- 80 g panko (Japans broodkruim)
- 0,5 citroen (rasp)
- 6 tenen knoflook
- aluminiumfolie

Bereiding:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak de spruitjes schoon en snijd door de helft. Controleer de lamsracks of de botjes schoon genoeg zijn gemaakt door de slager en snijd eventueel meer vet weg. Pak de zoete aardappels in met aluminiumfolie en pof deze 30 minuten in de oven

Bak de lamsracks in roomboter aan beide kanten goudbruin in ongeveer 2 minuten per kant. Haal de lamsracks uit de pan en houd apart. Blus de bakboter met de wild- of lams fond en laat, op laag vuur, tot één derde inkoken. Snijd munt fijn en roer door de saus.

Pel 4 tenen knoflook en snijd kleiner. Rits de blaadjes van de tijm (bewaar nog 4 takjes), munt (bewaar nog 4 takjes) en salie. Rasp een halve citroen en smelt 150 gram roomboter. Voeg alles samen in een blender tot een gladde massa. Voeg de panko toe en breng op smaak met peper en zout. Bekleed de lamsracks met het kruidenmengsel.

Besprenkel de spruitjes met olijfolie, sinaasappelsap en rasp, peper en zout. Bak de spruitjes ongeveer 30 minuten in de oven. Snijd de gepofte zoete aardappels door de helft en lepel de binnenkant eruit. Prak met een vork en breng op smaak met roomboter, tijm, knoflook, peper en zout. Lepel het mengsel terug in de halve zoete aardappels. Zet de zoete aardappels terug in de oven en bak tegelijk met de lamsracks 15 minuten in de oven tot de lamsracks rosé zijn.

Zet een halve zoete aardappel in het midden van de borden. Snijd de lamsracks precies langs de botten en leg er 3 per bord. Schep cranberries door de spruitjes en verdeel de spruitjes over de borden. Lepel de saus over het vlees.

Crêpes met Monchou en warme kersen

Ingrediënten:



- 35 g boter + extra om te bakken
- 200 g bloem, gezeefd
- flinke snuf zout
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 eieren
- 330 ml melk
- 375 g kersen uit een pot
- 1,5 theel. maïzena
- 250 g monchou roomkaas
- 3 eetl. poedersuiker
- roomijs

Bereiding:
Smelt 35 gram boter en laat iets afkoelen. Doe de bloem in een beslagkom en meng het zout en de vanillesuiker erdoor. Voeg de eieren, melk en gesmolten boter toe. Klop met een garde of mixer tot een glad beslag.

Verhit een beetje boter in een koekenpan en schep een dun laagje beslag in de pan. Bak de crêpe aan beide kanten goudbruin. Herhaal dit tot al het beslag op is; je krijgt ongeveer 8 crêpes.

Laat de kersen uitlekken en vang de siroop op in een pannetje. Verwarm de siroop op middelhoog vuur. Meng de maïzena in een glaasje met een eetlepel water tot een papje en voeg dit toe aan de warme siroop zodra deze begint te koken. Roer goed door met een garde tot de siroop dikker wordt, en voeg vervolgens de kersen toe. Laat nog 2 minuten zachtjes sudderen.

Meng de Monchou roomkaas met de poedersuiker tot een gladde, zoete crème.

Vul de crêpes met een laagje Monchou-crème en de warme kersen. Rol of vouw ze op en strooi er vlak voor het serveren nog een beetje extra poedersuiker. Serveer ze met een bolletje roomijs.

6.) 19-02-2025 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 8

- Krokante spekkrul met appel-bieslook crème
- Geroosterde beenhamplakjes met truffel-aardappelpuree en verse kruiden
- Bouillon van varkensbotten met knapperige wonton en groentejulienne
- Varkensribbetje met zelfgemaakte BBO-saus en coleslaw
- Bananenijs met cappuccino en amandelcrumble

Krokante spekkrul met appel-bieslook crème

Ingrediënten:
- 8 plakjes buikspek
- 1,5 appel
- 70 ml crème fraîche
- bieslook
- honing

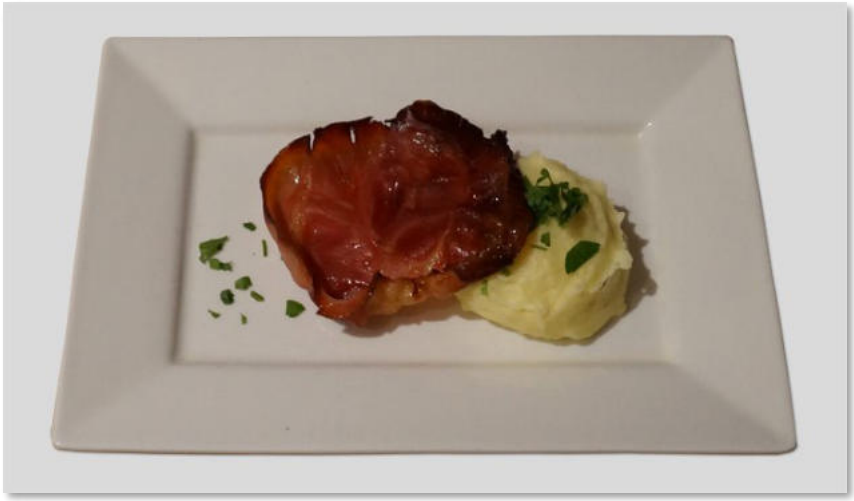


Bereiding:
Spekkrul:
Verwann de oven tot 180 graden. Bak de plakjes buikspek 10-15 minutenop een bakplaat met bakpapier in de oven. Draai te spek tot een krul. Leg de spekkrul op keukenpapier/

Appel-bieslook crème:
Rasp de appel met schil. Snijd de bieslook fijn. Meng de appel rasp met de crème fraîche en de fijngesneden bieslook. Breng de crème op smaak. Schep de crème op een bord en steek de spekkrul in de crème. Druppel wat honing over de crème.

Geroosterde beenhamplakjes met truffel-aardappelpuree en verse kruiden

Ingrediënten:
- 500 g aardappelen
- 70 ml slagroom
- 100 g boter
- 15 g truffelolie (2 eelt.)
- 8 plakjes beenham
- 15 g olijfolie (2 el)
- 1 g gedroogde tijm (1 theel.)
- peterselie



Bereiding:
Schil aardappelen en snijd deze in stukken. Kook de stukken aardappelen in 15-20 minuten gaar. Tip, Even met een vorkje prikken. Giet de aardappelen af en laat ze uitdampen. Stamp de aardappelen met slagroom en boter tot een romige en luchtige puree. Voeg truffelolie toe aan de puree. Breng de puree op smaak en houd de puree warm. Verwarm de oven tot 180 graden. Leg plakjes beenham op een bakplaat met bakpapier en druppel erop olijfolie. Strooi peper, zout en eventueel gedroogde tijm op de ham. Rooster de hamplakjes 10-12 minuten inde oven, tot ze krokant zijn.

Afwerking:
Hak peterselie fijn. Schep 2 bollen aardappelpuree en leg deze op het bord. Leg de geroosterde plakjes beenham op de puree. Garneer het gerecht met de peterselie.

Bouillon van varkensbotten met knapperige wonton en groentejulienne

Ingrediënten:



Bouillon:
- 1,5 kg varkensbot
- 1 grote ui
- 3 wortels
- 3 bleekselderij
- 3 teentjes knoflook
- 1 gember
- 3 steranijs
- 20 g sojasaus (2 eetl.)

Wonton:
- 1 wortel
- 1 prei
- 16 st wontonvel
- 340 g varkensgehakt

Bereiding:

Bouillon:

Laat varkensbot in 3 liter water, met de gesneden uien, wortel, bleekselderij en gember, en ook met steranijs en de geplette knoflook zachtjes 1 uur in de snelkookpan trekken tot bouillon. Zeef de bouillon door neteldoek. Voeg sojasaus aan de bouillon toe. Breng de bouillon op smaak.

Wonton:

Snijd wortel in reepjes Gulienne). Snijd prei in sliertjes Gulienne). Verdeel het varkensgehakt in porties en leg op de wontonvellen. Vouw de vellen dicht. Frituur de gemaakte wontons in de pan tot ze knapperig zijn.

Serveren:

Leg de julienne gesneden prei en wortel in een diep bord. Schenk de bouillon op de prei en wortel.

Varkensribbetje met zelfgemaakte BBO-saus en coleslaw

Ingrediënten:

Varkensribbetjes:
- 1,4 kg varkensribbetjes
- 7 gr olijfolie (1 eetl.)



Coleslaw:
- 1/3 witte kool
- 1 kleine ui
- 1,5 winterpeen
- 180 g mayonaise (4 eetl.)
- 20 g appelciderazijn (1,5 eetl.)
- 7 g mosterd (2 theel.)
- 17 g suiker (1,5 eetl.)

BBQ-saus:
- 140 m1 ketchup
- 70 m1 appelciderazijn
- 20 gr bruine suiker (3 eetl.)
- 30 g honing (1,5 eetl.)
- 12 g Worcestershiresaus (2/3 eetl.)
- 15 g mosterd (1,5 eetl.)
- 1,5 g gerookt paprikapoeder (2/3 theel.)
- 0,7 g Chilipoeder (0,5 theel.)
- 1 teentje knoflook

Diverse:
- 200 g mayonaise
- Zak diepvriesfriet
- bieslook
- peterselie

Bereiding:

Varkensribbetjes:

Verwarm de oven tot 160 graden. Verwijder het vlies van varkens-ribbetjes: dit maakt het vlees zachter. Wrijf de ribbetjes in met zout & peper, en sprenkel olijfolie erover. Bak de ribbetjes 2 uur in de oven, op een bakplaat-met-bakpapier en afgedekt met aluminiumfolie.

BBQ-saus:
Breng ketchup, appelciderazijn, bruine, suiker, honing, Worcestershiresaus, mosterd, gerookte paprikapoeder, chilipoeder en knoflook op rniddelhoog vuur aan de kook. Kook de gemaakte BBQ-saus 10-15 minuten al roerend en op laag vuur in.

Tip: Proef de BBQ-saus en voeg eventueel honing en azijn toe.

Coleslaw:
Snijd witte kool in reepjes, eventueel met de mandoline. Snijd ui fijn. Schil en rasp winterpeen. Meng de reepjes witte kool tot een coleslaw met de fijngesneden ui, de geraspte winterpeen, mayonaise, appelciderazijn, mosterd en suiker. Breng de coleslaw op smaak en zet de coleslaw in de koeling.

Mayonaise:
Meng mayonaise met 1,5 eetlepel van de gemaakte BBQ-saus. Vul een spuitzak met de BBQ-mayonaise en zet de spuitzak in de koeling.

Frietjes:
Kijk op de zak op welke temperatuur de oven moet staan. Kijk op de zak op hoelang de frietjes in de over moet. Voer dit uit.

Afronden:
Bestrijk de gebakken varkensribbetjes met de eerder gemaakte BBQ-saus. Rooster de ribbetjes 10-15 minuten in de oven, totdat de saus is gekaramelliseerd en de ribbetjes glanzen. Snijd de varkensribbetjes in porties. Spuit de BBQ-mayonaise in bakjes. Leg een toefje peterselie op de mayo.

Bananenijs met cappuccino en amandelcrumble

Ingrediënten:

Chocoladegelei:
- 75 g pure chocolade
- 2 gelatineblaadjes (a 1,5 g)
- 30 g honing (1,5 eetl.)
- 60 g glucose
- 170 ml slagroom



Mascarponeroom:
- 40 g suiker
- 100 g mascarpone
- 200 ml slagroom
- 70 ml melk

Cappuccino:
- 1 vanillestokje
- 25 g suiker
- 170 ml slagroom
- 50 g eigeel

Bananenijs:
- 2 bakken bananenijs

Amandelcrumble
- 35 g boter
- 35 g rietsuiker
- 35 g amandelen
- 35 g bloem
- 1 g kaneel (0,5 theel.)
- 1/3 citroen

Bereiding:

Chocoladegelei:

Breek pure chocolade in stukken. Week gelatineblaadjes in koud water. Verwarm honing met glucose en slagroom tot een zoete room. Knijp de gelatineblaadjes uit en los deze op in de room. Giet de room op de chocoladestukken en meng het tot een chocoladegelei. Laat de chocoladegelei in een kom in de (snel)vriezer opstijven.

Mascarponeroom:

Mix suiker, mascarpone, slagroom en melk tot een gladde mascarponeroom. Vul de spuitzak met de mascarponeroom.

Cappuccino:
Schraap het merg uit het vanillestokje. Breng slagroom met suiker, het vanille-merg en het vanillestokje aan de kook en laat het dan tot onder 60 graden afkoelen. Verwijder het vanillestokje. Verhit de room, eigeel en de espresso au bain-marie tot cappuccino, tot deze bij ongeveer 80 graden bindt. Zet de cappuccino in de koeling.

Amandelcrumble:
Verwarm de oven tot 160 graden. Laat boter op kamertemperatuur komen. Rasp citroen. Hak amandelen grof. Roer boter met rietsuiker los. Meng de gehakte amandelen, bloem, kaneel, citroenrasp en een snufje zout met de boter tot een deeg. Smeer het deeg dun uit op een bakplaat-met-bakpapier. Bak het deeg 35 minuten in de oven tot een goudbruine amandelkoek. Laat de amandelkoek afkoelen. Verkruimel de koek tot amandelcrumble.

7.) 19-03-2025 Samengesteld door Dave Buskes

Aantal personen: 8

- Zweedse aardappelsoep met flatbread
- Smörgåstårta (Zweedse sandwichtaart)
- Zweedse gehaktballetjes met cranberry chutney, kaasmosterdpuree en geroosterde groenten
- Zweedse zomertaart (pinocchiotårtan)

Zweedse aardappelsoep met flatbread

Ingrediënten:
Aardappelsoep:
- 1200 g vastkokende of kruimige aardappels
- 2 stengels prei
- 2 uien
- 2 theel. olie, naar keuze
- 2 theel. tijm
- 2 l groentebouillon
- 8 dl melk
- 240 g bacon
- 2 dl slagroom
- zout
- peper
- 1 bosje peterselie
- 200 g Hollandse garnalen



Flatbread:
- 500 g Griekse yoghurt
- 800 g bloem
- zout

Bereiding:
Aardappelsoep:
Was de aardappels, schil ze en snijd ze grof. Maak de prei schoon en snijd hem in 1 cm dikke ringen. Spoel ze af onder koud stromend water en laat ze uitlekken. Pel de ui en snijd haar fijn. Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin de ui. Voeg de preiringen toe en bak ze 5 minuten mee. Doe het ui-preimengsel dan samen met de aardappels, tijm, groentebouillon en melk in een grote pan. Laat alles 20 minuten zachtjes koken.

Snijd ondertussen de bacon in blokjes. Bak de bacon in een droge koekenpan knapperig. Voeg – als de soep klaar is – de slagroom toe en pureer alles in een blender of met een staafmixer. Breng de soep op smaak met zout en peper. Was de peterselietakjes, droog ze, haal de blaadjes eraf en hak ze fijn. Bestrooi de soep met de fijngehakte peterselie en geef de bacon, garnalen en eventueel wat brood er in aparte schaaltjes bij.

Flatbread:
Doe de yoghurt met de bloem en het zout in een kom. Kneed dit met je handen tot het deeg stevig aanvoelt en klontvrij is. In het begin lijkt dit een onbegonnen zaak, maar hoe langer je kneedt, hoe minder het deeg gaat plakken en meer een geheel voelt. Vorm een bal van het deeg en dek de kom af met plasticfolie. Laat het deeg een half uurtje rusten.

Verwarm een koekenpan of grillpan zonder olie. Verdeel het deeg in vieren en rol ieder deel uit tot een ovalen of ronde plak van ongeveer 3 mm dik. Bak het flatbread aan weerszijden in een droge koekenpan goudbruin en gaar.

Smörgåstårta (Zweedse sandwichtaart)

Ingrediënten:
- 6 middelgrote eieren
- 50 g verse bieslook
- 2 citroenen
- 2 komkommers
- 12 eetl. mayonaise
- 800 g zuivelspread naturel
- rauwkost mix
- 24 sneetjes wit casinobrood
- 400 g gravad lachs
- 80 g rucola



Bereiding:
Breng een pan water aan de kook, voeg als het water kookt de eieren toe en kook in 8 minuten hard. Giet af, laat schrikken en pel ze. Snijd ondertussen de bieslook fijn. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit. Snijd de halve komkommer in de lengte met een dunschiller in dunne plakken.

Prak de eieren met een vork in stukjes. Meng met één derde van de mayonaise en 2 eetlepels bieslook en zet apart. Meng de zuivelspread met de rest van de mayonaise, 4 eetlepels citroen-sap, 4 theelepels -rasp, de mierikswortel en 10 eetlepels bieslook. Breng op smaak met zout en royaal peper.

Snijd de korstjes van het brood. Leg 3 sneetjes brood naast elkaar op een schaal en besmeer met 75 gram van het zuivelspreadmengsel. Verdeel de plakjes zalm erover. Leg 3 sneetjes brood daarop. Besmeer deze met 75 gtam van het zuivel-spreadmengsel en verdeel de komkommer erover, maar houd 1 plakjes komkommer apart. Bestrooi met peper. Leg 3 sneetjes brood op de komkommer en besmeer met 75 gram van het zuivelspreadmengsel. Verdeel de eiersalade erover.
Herhaal het bovenstaande zodat je twee cakes hebt.

Dek af met de rest van het brood en druk het geheel iets aan. Besmeer de buitenkant van de taart met de rest van het zuivel-spreadmengsel. Zet 1 uur in de koelkast.

Decoreer de bovenkant van de taart met de rucola, de rest van de bieslook en de rest van het citroenrasp. Maak roosjes van de komkommer en verdeel over de smörgåstårta.

Zweedse gehaktballetjes met cranberry chutney, kaasmosterdpuree en geroosterde groenten



Ingrediënten:

Gebakballetjes:
- 2 uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetl. + 40 gr boter
- 800 g half-om-half gehakt
- 50 g paneermeel
- 2 eieren
- 2 eetl. melk
- 1 theel. pimentpoeder
- 0,5 theel. nootmuskaat
- zwarte peper
- zout
- 40 g bloem
- 1 l warme runderbouillon
- 100 ml slagroom
- handje platte peterselie, fijngehakt

Cranberry chutney:
- 300 g cranberry's
- sap van 1 sinaasappel
- rasp van 0,5 sinaasappel
- 125 ml water
- 100 - 150 g suiker

Puree:
- 1200 g kruimige aardappelen
- 60 g boter
- 200 ml hete melk
- 200 geraspte kaas
- 2 eetl. grove mosterd
- zout
- peper

Geroosterde groenten:
- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. Italiaanse kruiden, gedroogd
- 600 g regenboog wortelmix
- 4 rode uien, elk in 6 parten
- bieten, elk in 6 stukjes
- 2 zoete aardappels, in dikkere plakken (1,5 cm)
- Rammenas, elk 8 stukjes
- Grof gemalen peper en zout

Bereiding:
Gehaktballetjes:
Verhit een braadpan en fruit de ui en knoflook in 2 el boter. Meng in een kom met het gehakt, paneermeel, ei, melk, piment, nootmuskaat, snuf zwarte peper en zout. Vorm er met je handen kleine gehaktballetjes van. Smelt de 40 gram boter in de braadpan en bak hierin de balletjes rondom bruin aan. Schep de balletjes daarna uit de pan. Voeg de bloem toe aan het vet en roer een paar minuten tot de bloem gegaard is. Schenk rustig de bouillon erbij terwijl je klopt met een garde. De saus zal nu indikken. Schenk als laatste de room erbij en breng op smaak met zout en peper. Leg de gehaktballetjes weer terug in de pan en laat nog 5 minuten verder garen in de saus. Bestrooi als laatste met de peterselie.

Puree:
Schil de aardappels en kook ze gaar in water en een beetje zout. Giet de aardappels af en laat ze even droogstomen. Stamp de aardappels fijn en meng de hete melk en boter door de aardappels. Roer de geraspte kaas en mosterd door de aardappels. Breng op smaak met zout en peper.

Cranberry chutney:
Doe de cranberry's samen met de sinaasappelrasp en het sinaasappelsap, het water en 100 gram suiker in een pan en breng dit op middelhoog vuur aan de kook. Roer het mengsel af en toe door. Laat alles op laag vuur 10-15 minuten koken, tot de cranberry's geknapt zijn. Hoe meer je roert en hoe langer je de compote laat koken, hoe fijner van structuur de cranberrycompote zal worden.

Geroosterde groenten:
Verwarm de. oven voor op 200 graden hetelucht. Roer in een schaal de olijfolie met de Italiaanse kruiden en flink peper en zout door elkaar. Schep alle groenten erdoor en spreid uit over een met bakpapier bekleedde bakplaat. Rooster 35 minuten in het midden van de oven. Leg op een schaal en garneer eventueel met peterselie.

Zweedse zomertaart (pinocchiotårtan)



Ingrediënten:

Taart:
- 100 g boter
- 100 g suiker
- 4 eidooiers
- 100 g bloem
- 1 flinke theel. bakpoeder
- 45 g melk
- 1 theel. vanille-extract

Afwerking:
- 130 g volle room
- 60 g mascarpone
- 20 g vanillesuiker
- 300 gaardbeien
- 300 g bosbessen
- citroenijs

Meringue:
- 4 eiwitten
- 140 g suiker
- 1 handje amandelschilfers

Bereiding:
Verwarm de oven voor op 160 graden.

Taart:
Klop de zachte boter en suiker tot een romig geheel. Voeg de dooiers toe en blijf kloppen. Voeg nu ook de bloem en het bakpoeder toe en meng. Voeg de melk en het vanille-extract toe en meng. Strijk het deeg uit in een grote bakvorm (33 x 23 cm) of op een rechthoekige bakplaat bedekt met bakpapier. Zet apart.

Meringue:
Klop de eiwitten op. Wanneer de kloppers beginnen strepen te trekken, voeg je de suiker toe, eetlepel voor eetlepel. Verdeel de meringue over de taart. Bestrooi met amandelschilfers. Bak de taart gedurende ca. 40 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer op gaarheid door de cake voorzichtig op te tillen. Hij moet in het midden gaar zijn. Laat afkoelen.

Afwerking:
Meng de zeer koude room met de mascarpone en de suiker. Klop op tot slagroom. Snijd de afgekoelde cake doormidden. Bedek de onderste helft met slagroom en vervolgens met aardbeien en frambozen. Dek af met de andere helft. En dan nog een Bolletje citroenijs er bij.

8.) 16-04-2025 Samengesteld door Bram Joosten

Aantal personen: 8

- Aspergesoep met ham en ei
- Carpaccio in een glaasje
- Gevulde Varkenshaas op zijn Italiaans
- Paas Tiramisu

Aspergesoep met ham en ei

Ingrediënten:
- 3 sjalotjes
- 800 g verse witte asperges, geschild
- 2 l water (voor 2.5 liter kippenbouillonblokjes)
- 200 g ham
- 4 hardgekookte eieren
- 2 eetl. fijn gesneden peterselie
- 250 ml slagroom
- 80 g bloem
- 80 g boter
- zout
- peper



Bereiding:
Snijd de asperges in stukken. Kook ze 5 minuten in ongeveer 2 liter water en laat daarna nog 10 minuten nagaren in het water.

Hak de sjalotjes fijn. Smelt de boter in een soeppan en fruit de sjalotjes hierin aan. Voeg dan de bloem toe en roer met een garde tot een roux en laat deze 5 minuten zachtjes bakken en garen. Giet de asperges af en vang al het kookvocht op. Los de bouillonblokjes op in het kookvocht van de asperges. Giet dit beetje bij beetje bij de roux en blijf met een garde roeren zodat er geen klontjes ontstaan.

Als alle bouillon is toegevoegd roer je de kookroom er door en voeg je de gekookte asperges in stukken toe. Proef of de soep goed op smaak is en voeg eventueel een snufje peper en/of zout toe. Voeg de hamreepjes (gedeeltelijk) toe aan de soep. Schep de soep in borden en garneer eventueel met stukjes ei, hamreepjes en wat fijngehakte peterselie.

Carpaccio in een glaasje



Ingrediënten:

Carpaccio:
- 360 gr carpaccio
- 5 eetl. truffelmayonaise
- 150 g rucola
- 100 g Parmezaanse kaas vlokken
- 16 zongedroogde tomaten
- 4 a 5 eetl. pijnboompitten
- snufje zout
- snufje peper

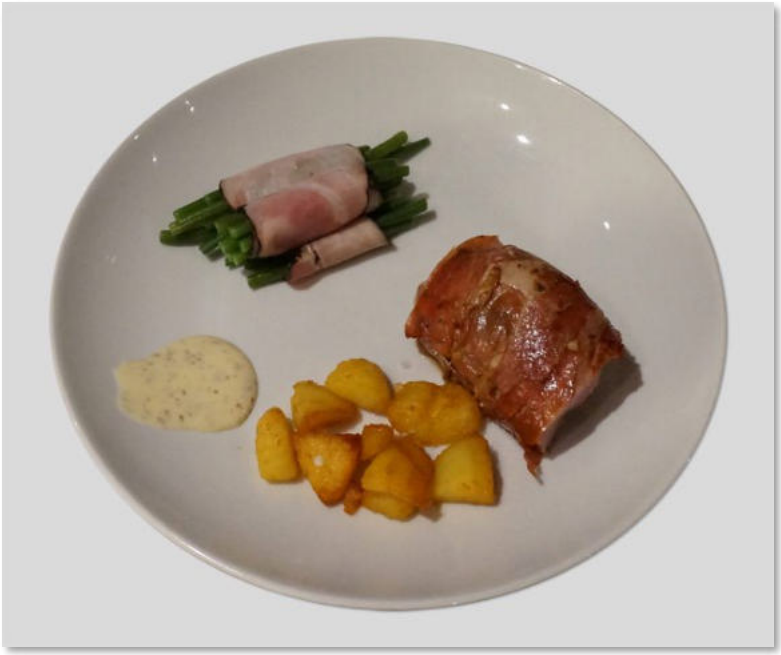
Truffel Mayonaise:
- 2 eidooiers
- 2 mespuntjes mosterd
- 2 eetl. azijn
- 200 ml. arachideolie
- 2 eetl. truffeltapenade
- 100 ml room
- peper
- zout

Bereiding:
Carpaccio:
Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes. Rooster de pijnboompitten in een pan, zonder olie, totdat ze bruin zijn. Snijd de rucola wat fijner.Meng in een kom de rucola, zongedroogde tomaatjes, carpaccio, pijnboompitten (wat achterhouden), zout en peper en Parmezaanse vlokken (wat achterhouden). Voeg ook een beetje olie van de zongedroogde tomaatjes toe. Verdeel de salade over 8 glazen. Maak af met een lepeltje truffelmayonaise en wat extra Parmezaanse kaas/pijnboompitten.

Truffelmayonaise:
Meng met een garde de eidooier met de mosterd en de azijn. Zodra het goed gemengd is voeg druppelsgewijs de olie toe. Meng het geheel tot er een mayonaise achtige substantie ontstaat. Meng de truffeltapenade door de mayonaise en maak deze op smaak met peper en zout. Als laatst de room toevoegen

Gevulde Varkenshaas op zijn Italiaans

Ingrediënten:
Varkenshaas:
- Varkenshaas
- Plakken parmaham
- 20 gedroogde tomaatjes
- 4 eetl. pijnboompitten
- 2 mozarella bollen
- 4 eetl. pesto
- verse basilicum
- olie om te bakken



Haricots verts:
- 500 g haricots verts
- 16 plakken katenspek

Aardappelen:
- 12 flinke aardappelen, geschild en in vieren gesneden
- olijfolie of plantaardige olie

Bereiding:
Varkenshaas:
Snijd de varkenshaas over de lengte open maar niet helemaal doormidden. Besmeer de binnenzijde aan 1 kant met pesto. Snijd de mozzarella in plakken en leg op de onderste helft (gebruik niet al te veel mozzarella, want dan is de kans groter dat deze er uit loopt tijdens het bakken).

Snijd de tomaatjes in stukken, verdeel over de mozzarella en bestrooi met pijnboompitten en basilicumblaadjes. Vouw de varkenshaas voorzichtig dicht. Wikkel de plakken ham om de varkenshaas en druk deze goed vast. Laat de plakken overlappen. Knoop er een paar touwtjes omheen zodat de parmaham goed blijft zitten. Verhit een beetje olie of boter in een pan en leg de varkenshaas hierin. Bak de varkenshaas ca. 20 tot 25 minuten in de pan (afhankelijk van de dikte). Draai hem voorzichtig een paar keer om. Het vlees mag van binnen rosé zijn maar moet wel gaar zijn.

Aardappelen:
Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de aardappels in een grote pan, zet ze onder water en voeg 1 theelepel zout toe. Breng aan de kook en laat 7 minuten koken tot de aardappels aan de buitenkant een beetje vlokkig zijn, maar vanbinnen nog hard. Giet ze af, schud ze een beetje in een vergiet of zeef zodat de randen een beetje korrelig worden, dan krijg je heerlijk krokante aardappels. Giet de olie in een grote braadslee en laat die 5 minuten in de oven heet worden. Doe de uitgelekte aardappels in de hete olie. Zorg dat elke aardappel goed onder de olie zit en bak ze dan 1 uur in de oven waarbij je ze elke 20 minuten omdraait. Haal de aardappels met een schuimspaan uit de braadslee en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze royaal met zeezout en dien op.

Haricots verts:
De haricots verts biétgaar afkoken en in het katenspek draaien.

Paas Tiramisu

Ingrediënten:
- 500 g mascarpone
- 200 ml advocaat
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 kopjes espresso
- 36 lange vingers
- 8 chocolade eitjes



Bereiding:
Klop de mascarpone en de slagroom met de vanillesuiker en 150 ml advocaat met een mixer romig. Verdeel een beetje van het mengsel over de bodem van de glaasjes.

Als de koffie is afgekoeld schenk je deze op een diep bord. Breek de lange vingers in tweeën en doop deze één voor één een paar seconden in de koffie en verdeel dan een paar stukjes over het romige mengsel in de glaasjes.

Druppel hier een klein beetje van de overige advocaat over en maak weer een nieuwe laag met het roommengsel, lange vingers gedoopt in espresso en een beetje advocaat.

Eindig met een laag van het roommengsel en besprenkel met wat extra advocaat. Breek 2 lange vingers in tweeën en steek deze bovenin het mengsel. Snijd of sla de chocolade paaseitjes in stukjes en kruimel deze over de paastiramisu.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl