



# Recepten *Carta*

**227 recepten**  
**(Carta2007-Dick)**

*Ruud 's Kookboek*

## **Inhoudsopgave.**

1. Aardappel-visschotel
2. Aardappelballetjes
3. Aardappelcurry 2
4. Aardappelsoep met roggebrood
5. Alexander
6. Amaretto sunrise crush
7. Andijviestamppot met gebakken paprika en zilveruitjes
8. Arizona sunrise
9. Armageddon
10. Army John
11. Army special
12. Artificial cuba libre
13. Artisjok met tapenade
14. Asperges gratineerd met sbrinz
15. Asperges met kip
16. Auberginesalade met tomaatjes
17. Babi ketjap met tomaat
18. Baby guinness
19. Bailey's shake
20. Bakkus
21. Bami wok met beef teriyaki
22. Banana daiquiri
23. Basmatirijst met pittige kool
24. Beach bowls
25. Bee's kiss
26. Biefstuk met pestoboontjes
27. Biefstuk stroganoff
28. Bietenstamppot met visschnitzel
29. Black pearl
30. Black russian
31. Blue hawaiian
32. Blue limes
33. Blue monday
34. Blue mystery
35. Boerenaardappelschotel
36. Boerenkool met kaasschnitzel
37. Boerenomelet
38. Bonenchili met feta
39. Born to be wild
40. Broccoli met tofu
41. Broccolischnitzel met gele rijst
42. Broccolisoepp met ham
43. Broccolizalmtaart
44. Brocoli à la crème noisette (broccoli in room met bruine boter)
45. Broodje tartaar met paprikasalade
46. Buritto's met ananas
47. Cabillaud au curry (kabeljauw met kerrie)
48. Caipirinha
49. California root beer
50. Capri
51. Caribbean cocktail
52. Caribbean screwdriver
53. Caribbean sunset
54. Champignontaart
55. Cherry malibu
56. Cherry martinsen
57. Chinese kibbeling met mie
58. Chinese roerbaksoep
59. Chocolademousse met ijs en sinaasappel
60. Chocoladetoetje met banaan
61. Chocolate black russian

62. Civet de lièvre (hazepeper)
63. Civet de lièvre aux pruneaux (hazepeper met pruimen)
64. Coconut bitter
65. Cosmopolitan 3
66. Couscous met kipdrumsticks
67. Couscous met saté
68. Couscousschotel
69. Côtelettes de marcassin Saint-Hubert (koteletten van wild zwijn Sint-Hubertus)
70. Cupido
71. Devil's kiss
72. Diablo
73. Dropco
74. Einestjes uit de oven met aardappelpuree en spinazie
75. Electric banana
76. Electric margarita
77. Electric smurf
78. Eternal fire storm
79. Exotic refreshment
80. Fat box
81. Fireball
82. Flamingo
83. Fondue au morbier
84. Four nine one cocktail
85. French blue
86. French coffee 3
87. Fris laagjesdessert
88. Frisse salade met surimi
89. Frozen blue daiquiri
90. Frozen swimmingpool
91. Fusilli met roomsaus
92. Garniture à la Conti (garnituur Conti)
93. Garniture à la dauphine (garnituur Dauphine)
94. Gates of hell
95. Gebraden kalfsribeye met duxelles van shitake, gegratineerd met salersalpage en een saus van rode port
96. Gegratineerde pasta met kaassaus
97. Gegrild hamlapje met kruidenkorst en boerenkoolbitterballetjes
98. Gegrilde ananas
99. Gehaktballetjes in groentesaus
100. Gehaktballetjes met kokos
101. Gehaktbroodje met groene paprika
102. Gehaktbroodjes
103. Gekarameliseerde zalm met crème van gegrilde broccoli
104. Gemengde salade met cajunreepjes
105. Gepofte bietjes-salade met buffelmozzarella
106. Gevuld kiprolletje met olijfoliesabayon, spinazie en pasta
107. Gevulde flensjes met vanillekwark
108. Gevulde Italiaanse bollen
109. Gevulde slabladeren
110. Gezouten keelspek, fetapuree en rode bietsalade
111. Gimlet
112. Grand mimosa
113. Grape ape
114. Green cookie monster
115. Green demon
116. Griekse pakketjes met salade
117. Groente in rode wijn
118. Groentemix met kabeljauwmootjes
119. Groentesoep met rijst
120. Hamlapjes met mosterd en boerenkoolpesto
121. Haring in dillesaus
122. Haringovenshotel
123. Hartige kerrietaart
124. Hartige taart met Smac

125. Harvey wallbanger
126. Hawaiian punch
127. Healthy new year
128. Hokkien Mie met kabeljauw
129. Horse's neck
130. Hot buttered rum
131. Husselpotje met snijbonen en knolselderij
132. Hüttenkäse met bosvruchtensaus
133. Italiaanse krieltjes met tomatensalade
134. Italiaanse maaltijdsalade
135. Jamaican banana
136. Japanse hapjes
137. Jens special
138. Josti
139. Jungle juice
140. Kaas-hamtaart met artisjokken
141. Kaas-notenragoût
142. Kaasfondue 4
143. Kabeljauw met aardappeltjes
144. Kabeljauw met gebakken groenten uit de oven
145. Kabeljauw met pasta en dillesaus
146. Kabeljauw met tomaat en geitenkaas
147. Kalabreeze
148. Kalfsoester met Groninger mosterdsaus
149. Kalfsribeye met knoflook-kaassaus
150. Kalfsschnitzel met courgette
151. Kauwgombal
152. Kip in currykokossaus
153. Kip ketjap djeroek sereh met nasi gurih
154. Kip korma ovenschotel
155. Kip met abrikozen, walnoten en olijven
156. Kip met koekkruiden, rijst en spruitjes
157. Kip met mozzarella
158. Kipcurry met rijst
159. Kipfilet in olijfolie met kokosschuim
160. Kir royale
161. Lady killer
162. Lava flow
163. Lemon squash
164. Lion tamer
165. Liquid cocaïne
166. Loempia's met bonenrijst
167. Long island iced tea
168. Maaza mango margarita
169. Maccheroni met zalmsaus
170. Manfield madness
171. Margarita 2
172. Martini
173. Marzipan
174. Menage a trois
175. Merlin special
176. Mojito
177. Nappy dugout
178. Oeufs pochés au porto (gepocheerde eieren met port)
179. Oeufs pochés à la Hongroise (gepocheerde eieren op z'n Hongaars)
180. Ole
181. Oreo mudslide
182. Oscar's flame
183. P.s. i love you
184. Palais royal
185. Papa doble
186. Paradise cocktail
187. Passion mimosa
188. Passion sunrise

- 189. **Passionate pursuit**
- 190. **Passionate toro**
- 191. **Peach margarita**
- 192. **Perfect kiss**
- 193. **Pink pussycat**
- 194. **Piña colada**
- 195. **Planters punch**
- 196. **Purple rain**
- 197. **Red breeze**
- 198. **Red caribbean**
- 199. **Red limes**
- 200. **Red white and blue**
- 201. **Ritz fizz**
- 202. **Royal chi chi**
- 203. **Rum gimlet**
- 204. **Rusky passion**
- 205. **San francisco**
- 206. **Sarah jane**
- 207. **Sex and the city**
- 208. **Sex on the beach**
- 209. **Southern bubbles**
- 210. **Southern hurricane**
- 211. **Soviet sunset**
- 212. **Straw hat**
- 213. **Strawberries & cream**
- 214. **Strawberry banana smoothie**
- 215. **Strawberry daiquiri**
- 216. **Summer jam cocktail**
- 217. **Tequila matador**
- 218. **Tequila slammer**
- 219. **Tequila sunrise**
- 220. **The mouse**
- 221. **Valentine cocktail**
- 222. **Victoria**
- 223. **Villa mary cocktail**
- 224. **White russian**
- 225. **Wodka red bull**
- 226. **Woody woodpecker**
- 227. **Zuurkoolquiche**

## Aardappel-visschotel

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vis  
Type Aardappel

Snel Ja  
Slank Ja  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 uien  
300 g sugar snaps  
3 eetlepels olijfolie extra vierge met knoflookaroma en chilipeper  
(fles à 250 ml)  
2 zakken aardappeldobbeltjes (à 450 g)  
1 bakje zalmsnippers (gerookt 200 g)  
1 bakje roze garnalen (125 g)  
1 zakje verse basilicum (15 g)  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Uien pellen en snipperen.  
Sugar snaps schoonmaken en wassen.  
In braadpan olie verhitten.  
Aardappelen ca. 5 minuten onder regelmatig omscheppen op hoog vuur bakken.  
Uien toevoegen en ca. 2 minuten meebakken.  
Sugar snaps toevoegen en ca. 2 minuten meebakken.  
Vis toevoegen en geheel goed warm laten worden.  
Basilicum grof hakken.  
Schotel op smaak brengen met zout en peper.  
Bestrooien met basilicum.

## Aardappelballetjes

|          |                       |       |             |         |     |
|----------|-----------------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht            | Soort | Vegetarisch | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                     | Type  | Aardappel   | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl/kookschrift |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

1 kg gekookte en gestamppte aardappels  
2 eieren  
1 kopje geraspte kaas  
zout  
peper  
2 fijngesnipperde uien  
olijfolie  
6 eetlepels gehakte peterselie  
wat bloem

### ***Bereiding***

Meng de aardappels, eieren, kaas, ui en de peterselie met zout en peper door elkaar.  
Als het mengsel niet stevig genoeg is, meng je er wat bloem door.  
Maak er balletjes van en maak ze dan een beetje plat, dat bakt beter.  
Rol die nog even door de bloem.  
Laat ze koud worden.  
Vlak voor je aan tafel gaat, bak je ze in de olijfolie aan beide kanten mooi bruin.  
Lekker met knoflooksaus.

Variatietip: Ook lekker met Griekse gehaktballetjes en een Griekse salade.

## Aardappelcurry 2

|          |              |       |             |         |     |
|----------|--------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -            | Type  | Aardappel   | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

6 eieren (middel groot)  
1 rode paprika  
4 winterwortels  
4 eetlepels zonnebloemolie  
1 schaaltje gekruide krieltjes paprika & ui (425 g)  
4 eetlepels milde currypasta (pot à 283 g)  
1 zakje santen (30 g)  
1 pak naanbrood naturel (pak à 2 stuks, 280 g)

### ***Bereiding***

Eieren in 7 minuten hard koken.  
Paprika wassen, schoonmaken en in reepjes snijden.  
Wortels schoonmaken, wassen, halveren en in plakjes snijden.  
In braadpan olie verhitten.  
Paprika, wortel en aardappels ca. 5 minuten al omscheppend bakken.  
Currypasta en 200 ml water en santen toevoegen.  
Curry ca. 10 minuten zachtjes verhitten.  
Intussen eieren pellen en in partjes snijden.  
Naanbrood bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Curry serveren met partjes ei en naanbrood.

## Aardappelsoep met roggebrood

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Hollands  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort -  
Type Aardappel

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 zakjes lente ui-crème soep (à 63 g)  
3 eetlepels boter of margarine  
1 zakje miniworteltjes (300 g)  
1 bak gekruide aardappeltjes rozemarijn (425 g)  
200 g katenspek (dikke plakken)  
3 bosuitjes  
8 plakken roggebrood (pakje à 500 g)  
40 g kruidenboter (doosje à 100 g)

### ***Bereiding***

Soep bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Intussen in koekenpan boter verhitten.  
Worteltjes ca. 3 minuten al omscheppend bakken.  
Aardappels toevoegen en ca. 5 minuten meebakken.  
Katenspek in reepjes snijden.  
Spek ca. 1 minuut meebakken.  
Aardappelmengsel aan soep toevoegen en ca. 5 minuten zachtjes meeverwarmen.  
Bosuitjes schoonmaken, in ringetjes snijden en door soep roeren.  
Roggebrood met kruidenboter besmeren.  
2 sneetjes op elkaar leggen en diagonaal doorsnijden.  
Soep serveren met roggebrood.

## Alexander

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml gin

30 ml crème de cacao - bruin

30 ml slagroom

ijsblokjes

### ***Bereiding***

De klassieke Alexander maak je in een shaker, die je met de gin, de (donkere) crème de cacao en de slagroom vult.

Voeg wat ijsblokjes toe en shaken maar!

Eventueel garneren met wat cacaopoeder.

## Amaretto sunrise crush

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml amaretto

120 ml jus d'orange

20 ml grenadine

10 ml citroensap

ca 6 ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een blender en blend enkele seconden.

Serveer in een cocktailglas.

Als touch kan je bijvoorbeeld een stukje sinaasappel gebruiken.

## Andijviestamppot met gebakken paprika en zilveruitjes

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vlees

Snel Ja

Keuken -

Type Groente

Slank Nee

Bron [www.c1000.nl](http://www.c1000.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 kg panklare stampotaardappelen

zout

1 eetlepel olijfolie traditioneel

1 rookworst à 250 g (unox)

2 rode paprika's, in stukjes

2 zakken andijvie fijn à 400 g

6 eetlepels zilveruitjes (pot)

### ***Bereiding***

Kook de aardappelen in water met zout gaar.

Verhit intussen de olie in een koekenpan en bak de paprika op een halfhoog vuur al omscheppend bruin en gaar.

Giet de aardappelen af en vang ± 1 dl van het kookwater op.

Stamp de aardappelen fijn en schep er de andijvie door.

Zet de pan op een laag vuur en verwarm alles al omscheppend.

Voeg zoveel kookwater toe zodat een smeuïge stampot ontstaat.

Schep 2/3 deel de paprika en de uitjes erdoor en verdeel de rest erover.

Serveer direct.

Lekker met knapperig gebakken speklapjes en uitgebakken.

Wijnadvies: Eclat du Rhône, rood, Frankrijk

Toetjestip: vla met vruchtencocktail (blik)

## Arizona sunrise

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

45 ml tequila

20 ml rose's lime juice

120 ml jus d'orange

scheutje grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een cocktailglas en doe hier enkele ijsklontjes in.

Schenk vervolgens een klein scheutje grenadine over het ijs.

Doe de tequila, de rose's lime juice en de jus d'orange in een shaker en shake met ijs.

Schenk het mengsel voorzichtig over de grenadine, zodat het er bovenop blijft drijven.

Garneer met een schijfje citroen of limoen.

## Armageddon

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml bacardi - wit

30 ml passoa

jus d'orange

scheutje grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een groot cocktailglas of tulpglas en vul dit met enkele ijsblokjes.

Schenk hierover de bacardi, de passoa en vul aan met jus d'orange.

Voeg hierna een scheutje grenadine toe.

Voeg twee rietjes toe en garneer met een sterretje!

Tip: Gebruik een stukje fruit om het sterretje in te steken. Ik heb daarvoor een stukje banaan gekozen.

## Army John

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml southern comfort

scheutje triple sec

jus d'orange

1 limoenen

ijsblokjes

### ***Bereiding***

De Army John serveer je in een longdrinkglas.

Schenk de southern comfort, de jus d'orange en een scheutje triple sec in een cocktailshaker.

Was een limoen, snij deze in partjes, knijp die fijn en voeg zowel sap als limoenen toe aan de shaker.

Ijsblokjes erbij en shaken maar!

Schenk het mengsel door een strainer (barzeef) in een longdrinkglas met enkele ijsblokjes.

Gebruik bijvoorbeeld een schijfje limoen als garnering.

## Army special

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml wodka

30 ml gin

45 ml rose's lime juice

gecrushed ijs

### ***Bereiding***

Schenk de wodka, de gin en de rose's lime juice in een cocktailglas.

Vul dit mengsel aan met gecrushed ijs.

Gebruik als finishing touch bijvoorbeeld een suikerrand.

Maak deze wel voordat je de cocktail maakt.

## Artificial cuba libre

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml bacardi limon

cola

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een whiskeyglas met enkele ijsblokjes en schenk hier de bacardi limon overheen.

Aanvullen met cola.

Garnering is niet noodzakelijk.

Info: De normale cuba libre wordt gemaakt met lime en bij de artificial cuba libre wordt de limesmaak door de bacardi limon geleverd. Vandaar de toevoeging 'artificial'.

## Artisjok met tapenade

---

|          |             |       |         |         |    |
|----------|-------------|-------|---------|---------|----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | -       | Snel    | Ja |
| Keuken   | -           | Type  | Groente | Slank   | Ja |
| Bron     | www.ah.nl   |       |         | Sterren |    |

---

### ***Ingrediënten***

4 artisjokken

1 bakje tapenade (mediterraan, ca. 130 g)

2 eetlepels olijfolie

zout

peper

### ***Bereiding***

Artisjokken wassen.

Steel ervan afsnijden en punten van buitenste blaadjes knippen.

Artisjokken afzonderlijk verpakken in magnetronfolie.

Artisjokken ca. 15 minuten in magnetron op vol vermogen (700 Watt) verwarmen.

Artisjokken ca. 5 minuten laten nagaren.

Ondertussen tapenade losroeren met olijfolie en op smaak brengen met zout en peper.

Tapenade over vier schaalpjes verdelen.

Artisjokken serveren met mediterrane dip.

Aan tafel blad voor blad van artisjok afnemen, vezelig onderinde in tapenade dopen en eraf eten.

Rest bladeren verwijderen.

Bodem in stukjes snijden en met tapenade eten.

## Asperges gegratineerd met sbrinz

---

|          |               |       |             |         |     |
|----------|---------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht    | Soort | Vegetarisch | Snel    | Nee |
| Keuken   | -             | Type  | Groente     | Slank   | Nee |
| Bron     | www.lamuse.nl |       |             | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

500 g asperges, geschild & beetgaar

100 g roomkaas

1 ei gesplitst

½ theelepel pittige mosterd

zout

peper

100 g geraspte Sbrinz

beetje roomboter.

3 eetlepels olijfolie

### ***Bereiding***

Meng de roomkaas met olijfolie en eierdooier met klutser tot homogeen geheel.

Voeg peper, zout en mosterd toe.

Klop eiwit stijf en spatel dit erdoor.

Leg asperges in vuur vaste schaal.

Schep het verse kaasmengsel erover.

Bestrooi dit met geraspte Sbrinz en de klontjes boter.

De schaal nu 10 minuten op 180 C in een voorverwarmde oven totdat de korst lekker bruin is.

## Asperges met kip

---

|          |              |       |         |         |    |
|----------|--------------|-------|---------|---------|----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Kip     | Snel    | Ja |
| Keuken   | -            | Type  | Groente | Slank   | Ja |
| Bron     | www.ah.nl    |       |         | Sterren |    |

---

### ***Ingrediënten***

2 bundels witte asperges (à 500 g, of uit pot)  
2 schaaltjes aardappelgratin in mosterdroomsaus (à 400 g)  
½ kippenbouillontablet  
3 bosuitjes  
1 schaaltje kipfilethaasjes (ca. 400 g)  
zout  
peper  
4 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel suiker

### ***Bereiding***

Asperges schoonmaken, houtachtige uiteinden (ca. 2 cm) eraf snijden.  
Asperges schuin in stukjes van 2 cm snijden.  
Gratin in magnetron bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Bouillontablet in 1 dl kokend water oplossen.  
Bosuitjes schoonmaken en in stukjes snijden van 2 cm.  
Kiphaasjes bestrooien met zout en peper.  
In wok olie verhitten.  
Kip bruin en gaar bakken.  
Kip uit wok scheppen en warmhouden.  
Asperges en bosui in rest van bakvet lichtbruin bakken.  
Suiker toevoegen en licht laten karameliseren.  
Afblussen met kippenbouillon.  
Onder voortdurend omscheppen ca. 3 minuten doorstoven.  
Kip toevoegen en even meeverwarmen.  
Asperge-kipmengsel serveren met aardappelgratin.

## Auberginesalade met tomaatjes

---

|          |             |       |         |         |     |
|----------|-------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis     | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -           | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl   |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

2 aubergines  
2 teentjes knoflook  
7 eetlepels olijfoli met knoflookaroma & chilipeper (fles à 250 ml)  
1 bakje cherrytomaatjes (ca. 250 g )  
2 blikjes ansjovisfilets (à 50 g)  
3 eetlepels azijn  
150 g feta (kaas)  
1 stokbrood

### ***Bereiding***

Aubergines wassen, schoonmaken, halveren en in blokjes snijden.  
Knoflook pellen en snipperen.  
In grote koekenpan 5 eetlepels olie verhitten.  
Knoflook en aubergine ca. 10 minuten zachtjes bakken.  
Intussen tomaatjes schoonmaken en halveren.  
Ansjovis laten uitlekken en in stukjes snijden.  
Dressing kloppen van rest van olie en azijn.  
Aubergine, tomaten en vis door dressing scheppen.  
Afgedekt nog ca. 10 minuten laten staan.  
Salade over vier borden verdelen.  
Kaas erover verkruimelen.  
Serveren met stokbrood.

## Babi ketjap met tomaat

---

|          |               |       |         |         |     |
|----------|---------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht  | Soort | Vlees   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Oosters       | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.go-tan.nl |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

voor 2 personen

200 g witte rijst

300 g speklapjes

1 theelepel gehakte gember

Go-Tan Boemboe Babi Ketjap (1 zakje)

2 kleine ontvelde tomaten, in parten

### ***Bereiding***

Kook de rijst volgens de bereiding op de verpakking.

Snijd de speklapjes in reepjes.

Warm de olie op in een kleine pan en bak de speklapjes uit op een zacht vuur totdat het spek half geslonken is (ca. 12 minuten).

Schep het grootste gedeelte van het vrijgekomen vet weg.

Voeg de gehakte gember toe en 1 zakje boemboe.

Roer het om en giet er 1½ dl water bij.

Laat het minimaal 10 minuten op een klein vuur inkoken.

Voeg de tomaat 2 minuten voor het einde toe.

Serveer het geheel samen met de witte rijst en geniet van dit eenvoudige, maar kruidige gerecht.

Variatietip: Varieer met vlees. Maak dit gerecht ook eens met hamlappen (minder vet) of kip(filet). Bij de bereiding hoeft je het vlees dan slechts aan te braden alvorens de boemboe en het water toe te voegen.

Info: Wat zijn boemboes? Het Indische woord boemboe betekent 'kruidenmix' of 'marinade'. Het vormt vaak de basis voor Indonesische gerechten. Deze boemboes worden in de wadjan (Indonesische wok) gemaakt door verse kruiden, uien, knoflook, pepers te roosteren of te bakken tot alle smaken en geuren optimaal zijn vrijgekomen. Daarna gaan pas het vlees, de rijst of de groenten in de boemboe, om veelal langere tijd te sudderen en te garen tot al die heerlijke smaken en geuren overal goed zijn ingetrokken. Je gebruikt ze naast elkaar om gerechten voor een uitgebreide rijsttafel te maken. Onze boemboes maken al tientallen jaren deel uit van ons assortiment waardoor wij ze tot de klassiekers rekenen.

## Baby guiness

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

¾ deel Kahlua

¼ deel Baileys

### ***Bereiding***

De baby guiness ziet er ook daadwerkelijk uit als het guiness bier.

Donker met een slagroomachtige topping.

Je kunt deze mix als shooter of in een wat groter formaat maken.

Schenk als eerste de koffielikeur in het glas (shotglas, maar een wijnglas kan dus ook, voor de dorstigen onder ons...).

Pak een theelepel, hou deze boven het glas (bolle kant boven) en schenk hier voorzichtig de bailey's overheen.

Als je het goed doet, blijft de bailey's bovenop de koffielikeur drijven en is je baby guiness klaar!

Variatietip: De baby guiness is officieel een combinatie van kahlua en bailey's, maar de kahlua kan eventueel ook vervangen worden door bijvoorbeeld café marakesh...

## Bailey's shake

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

scheutje baileys

scheutje chocoladesiroop

scheutje melk

2 scheppen vanille ijs

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in de blender en even kort blenden op de laagste stand, totdat het mengsel egaal is.

Afhankelijk van je eigen voorkeur iets meer of iets minder uitschieten bij de scheutjes.

Schenk de cocktail in een champagneflute of in eenousse-café glas.

Tip: Zet de glazen even in de koelkast voor je de cocktail gaat maken.

## Bakkus

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

3 cl wodka

2 cl pisang ambon

2 cl malibu

6 cl jus d'orange

1 cl citroensap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een shaker and shake hard!

Giet de cocktail in een lang cocktailglas en garneer met een trosje rode bessen en een rietje.

## Bami wok met beef teriyaki

---

|          |               |       |         |         |     |
|----------|---------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht  | Soort | Vlees   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -             | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.go-tan.nl |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

250 g Go-Tan mie  
2 theelepels Go-Tan sesamololie  
7 eetlepels zonnebloem of arachideolie  
1 theelepel Go-Tan gehakte knoflook  
1 theelepel Go-Tan gehakte gember  
300 g biefstuk  
1 ui  
250 g peultjes  
100 g (winter)wortel  
1 tomaat  
Go-Tan Wok Essential Teriyaki  
2 lente-uitjes  
Go-Tan gebakken uitjes

### ***Bereiding***

Bij dit gerecht wok je vier keer om een overheerlijke woksmaak aan het hele gerecht te geven en de biefstuk mals te houden.

Zet de oven aan op 80 C en zet er een ovenvaste schaal in (voor de mie later).

Laat de mie 4 minuten in kokend water wellen, spoel het in een vergiet met koud water af, laat het goed uitlekken en meng de sesamololie er doorheen.

Verhit op een hoog vuur 3 eetlepels olie samen met de knoflook en de gember in een grote wok.

Hierin wok je de mie 3 minuten, blijven omscheppen! Houd de gewokte mie warm in de warme schaal, in de oven.

Snijd de puntjes van de peultjes, de ui in grove stukken, de wortel in reepjes, de tomaat in blokjes en de lente-ui in schuine plakjes.

Snijd de biefstuk in dunne plakjes.

Laat twee eetlepels olie in de wok walmend heet worden en bak hierin de helft van de biefstuk zeer kort aan (15 seconden).

Doe het vlees over in een afgedekte kom.

Bak nu de tweede helft aan.

Laat de wok op het hoogste vuur staan en voeg nog een eetlepel olie toe.

Wok in volgorde de ui, de peultjes en de wortel in 3 minuten beetgaar, voeg de tomaat en de Teriyaki-saus toe en schep het een halve minuut om.

Doe het vuur uit en schep de biefstuk met vocht door de groenten.

Verdeel de gewokte mie over 4 grote kommen of borden en schep het wokgerecht erbij of erover heen.

Garneer het gerecht met de lente-ui en strooi er gebakken uitjes over.

Variatietip: Go-Tan heeft diverse smaakmakers waarmee je kunt variëren in de wok. Om mee te beginnen zijn, naast de olie, gehakte knoflook, gember en lemon grass (citroengras) perfect. Daarnaast kun je, net voor het toevoegen van de Wok Essential, de groenten en het vlees afblussen met Go-Tan Rice Wine of droge sherry. Het geheim van de kok: afblussen met een half kopje echte bouillon of fond uit een pot. Dit geeft een rijke smaak en een heerlijke saus!

## Banana daiquiri

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml bacardi - wit

30 ml citroensap

30 ml suikerwater

$\frac{3}{4}$  bananen

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten, behalve het ijs in de blender.

Even blenden, ijsblokjes toevoegen, verder blenden en serveren in een cocktailglas.

Garneer met een prikkertje met bijvoorbeeld banaan en citroen.

Variatietip: Voeg ook eens een scheutje bananenlikeur toe!

## Basmatirijst met pittige kool

---

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Oosters      | Type  | Rijst | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

300 g basmatirijst  
1 kleine rode peper  
1 kleine rode paprika  
4 eetlepels zonnebloemolie  
2 schaaltjes cajunvleesreepjes (à 200 g)  
2 zakken panklare spitskool (à 300 g)  
zout en peper  
50 g ongezouten pinda's

### ***Bereiding***

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Peper wassen, schoonmaken en in dunne reepjes snijden.  
Paprika wassen, schoonmaken en in blokjes snijden. In wok of braadpan olie verhitten.  
Cajunreepjes in ca. 7 minuten bruin bakken.  
Paprika en peperreepjes toevoegen en ca. 2 minuten meebakken.  
Spitskool toevoegen en ca. 5 minuten meebakken.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Garneren met pinda's.  
Rijst erbij serveren.

## Beach bawls

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml bacardi limon

bawls

### ***Bereiding***

Deze heerlijke energy mix maak je zo:

Pak een grote flute en schenk hier de bacardi limon in.

Aanvullen met bawls en garneren met een schijfje limoen en een (zwart) rietje.

## Bee's kiss

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml bacardi - bruin

20 ml honing

10 ml slagroom

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe de ingrediënten met een paar ijsblokjes in een shaker.

Even kort en krachtig schudden en vervolgens strainen door een barzeef in een whiskeyglas.

Garneer bijvoorbeeld met een prikker en een cocktailkers.

## Biefstuk met pestoboontjes

---

|          |                           |       |         |         |     |
|----------|---------------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht              | Soort | Vlees   | Snel    | Nee |
| Keuken   | Italiaans                 | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl - Judith Elders |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

500 g kruimige aardappels, geschild  
150 g sperziebonen  
1 zakje stoneleeks  
½ pot (semi-)gedroogde tomaten  
100 g groene aspergetips  
100 g groene pesto  
2 eetlepels basilicumblaadjes  
6 eetlepels olijfolie  
125 ml crème fraîche  
cayennepeper  
40 g roomboter  
2 biefstukken  
2 teentjes knoflook, in plakjes  
½ pot zwarte olijven zonder pit, in plakjes  
4 toefjes verse basilicum

### ***Bereiding***

Kook de aardappels in water met zout in ca. 20 minuten gaar.  
Kook de sperziebonen ca. 10 minuten in ruim water beetgaar.  
Giet ze af.  
Snijd de stoneleeks in even lange stukken als de bonen.  
Giet de gedroogde tomaten af en schenk de opgevangen olie in een hoge beker.  
Snijd de tomaten in stukjes.  
Voeg 1 eetlepel van de tomaatstukjes aan de beker toe en pureer alles met de staafmixer.  
Scheep 2 eetlepels pesto en de basilicumblaadjes in een andere hoge beker, voeg 1 eetlepel olijfolie toe en pureer met de staafmixer.  
Verhit 1 eetlepel olijfolie in een hapjespan.  
Roerbak de bonen, stoneleeks en asperges 2-3 minuten en voeg een flinke lepel pesto toe.  
Giet de aardappels af.  
Wrijf ze door een zeef.  
Klop de aardappelpuree luchtig met 3 eetlepels olijfolie, een flinke dot crème fraîche en naar smaak cayennepeper.  
Scheep de rest van de tomaatstukjes erdoor.  
Verhit de boter en 1 eetlepel olie in een koekenpan.  
Halveer de biefstukken.  
Bestrooi ze met zout en peper en bak ze in 4-5 minuten bruin vanbuiten en rosé vanbinnen.  
Voeg de knoflook en olijven toe en bak even mee.  
Verdeel de groenten over vier voorverwarmde borden.  
Scheep daarop een flinke lepel aardappelpuree.  
Snijd de biefstukken in plakjes en leg ze ertegen aan.  
Scheep de olijvenjus erover.  
Garneer het bord met druppels rode en groene saus en een toefje basilicum.

Info: Topkok winnend recept aflevering 3, 2006. Judith Elders is de winnaar van deze aflevering.

## Biefstuk met pestoboontjes

---

Haar gerecht is puur Italiaans. Origineel is de aardappelpuree die met gedroogde tomaat op smaak is gebracht. De tweekleuren olie geven naast een lekkere smaak óók een mooie kleur aan het gerecht.

## Biefstuk stroganoff

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vlees  
Type Rijst

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

### ***Ingrediënten***

300 g snelkookrijst  
3 schaaltjes biefstuk (totaal ca. 400 g)  
1 ui  
1 rode paprika  
1 pak doperwten zeer fijn (diepvries) (450 g)  
2 eetlepels boter of margarine  
1 pot vleessaus stroganoff (350 g, Cuisine Cas Spijkers)  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Intussen biefstuk in reepjes snijden.  
Ui pellen en snipperen.  
Paprika wassen, schoonmaken en in reepjes snijden.  
Doperwten bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
In braadpan boter verhitten.  
Ui en paprika ca. 3 minuten fruiten.  
Biefstuk toevoegen en meebakken.  
Saus toevoegen en meeverwarmen.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Rijst en doperwten mengen.  
Biefstuk stroganoff serveren met rijst-doperwtenmengsel.

## Bietenstampot met visschnitzel

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis     | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

2 uien

1 goudrenet

1 schaaltje gekookte rode bietjes (500 g)

4 eetlepels boter

1 pak zeeschnitzels (diepvries, 400 g)

2 eetlepels kruidenazijn (fles, à 500 ml)

1 pak aardappelpuree voor stampot met baconsmaak (2 zakjes à 112 g)

1 eetlepel Franse mosterd

### ***Bereiding***

Uien pellen en snipperen.

Appel schillen en in blokjes snijden.

Bieten pellen en in blokjes snijden.

In braadpan 2 eetlepels boter verhitten en uien ca. 4 minuten fruiten.

In koekenpan rest van boter verhitten en zeeschnitzels bakken volgens gebruiksaanwijzing.

Bieten, appel en azijn bij ui voegen en ca. 8 minuten goed meeverwarmen.

Puree bereiden volgens gebruiksaanwijzing en mengen met bietenmengsel.

Op smaak brengen met mosterd.

Stampot serveren met schnitzels.

## Black pearl

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml malibu

flesje Flügel

cola

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een longdrinkglas en vul deze met enkele ijsblokjes.

Schenk hier de malibu en de flügel overheen.

Aanvullen met cola.

Voeg een zwart rietje toe en geniet van deze heerlijke cocktail!

## Black russian

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml wodka

30 ml kahlua

ijsblokjes

### ***Bereiding***

De black russian maak je door een whiskeyglas te vullen met een paar ijsblokjes, waar je de wodka en de kahlua overheen schenkt.

## Blue hawaiian

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml bacardi - wit

30 ml blue curacao

60 ml ananassap

30 ml kokosroom

gecrushed ijs

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een longdrinkglas voor de helft met ijsgruis.

Doe alle ingrediënten in een shaker en voeg enkele ijsblokjes toe.

Even shaken en in het glas schenken.

Garneer bijvoorbeeld met twee rietjes.

## Blue limes

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

1/3 deel wodka blue

2/3 deel 7-Up

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een whiskyglas en vul dat met 3 ijsblokjes.

Schenk hierover 1/3 deel blauwe wodka (Petrikov Blue) en vul aan met 7-Up.

Garnering niet noodzakelijk.

De kleur van de Petrikov Blue zorgt namelijk voor een spectaculair effect!

## Blue monday

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Tequila

30 ml Drambuie

30 ml Blue Curacao

lemonade

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Giet de Tequila, de Drambuie en de Blue Curacao in een shaker en voeg enkele ijsblokjes toe.

Even shaken en vervolgens in een longdrinkglas serveren.

Daarna aanvullen met de lemonade.

Gebruik als garnering bij voorkeur de blauwe, lichtgevende ijsblokjes om een spectaculair effect te creëren!

Eventueel aanvullen met gewone ijsblokjes.

Maak het af met een stijlvol, zwart rietje.

## Blue mystery

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

1 deel Wodka blue

1 deel bitter lemon

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Deze heerlijke mix maak je door een longdrinkglas te vullen met ijs, 1 deel Petrikov Blue en 1 deel bitter lemon.

Ik heb een klein, wijd uitlopend longdrinkglas gebruikt voor deze cocktail.

Voeg een roerstaafje toe.

## Boerenaardappelschotel

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Frans  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vlees  
Type Aardappel

Snel Ja  
Slank Ja  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 koolrabi  
1 zak miniworteltjes (300 g)  
200 g peultjes  
4 eetlepels boter of margarine  
1 pakje magere spekreepjes (ca. 250 g)  
1½ zak Pommes Parisiennes (diepvries, à 450 g)  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Pan met ruim water aan kook brengen.  
Koolrabi in plakken snijden.  
De plakken schillen en in stukjes snijden.  
Koolrabi en worteltjes in ca. 4 minuten beetgaar koken en afgieten.  
Peultjes schoonmaken en wassen.  
In wok 2 eetlepels boter verhitten.  
Spekblokjes met koolrabi, worteltjes en peultjes ca. 6 minuten roerbakken.  
In koekenpan rest van boter verhitten.  
Aardappeltjes al omscheppend in ca. 10 minuten bakken.  
Aardappeltjes mengen met groentemengsel.  
Op smaak brengen met zout en peper en direct serveren.

## Boerenkool met kaasschnitzel

---

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1¼ kg aardappels (kruimig)  
2 zakken boerenkool (à 300 g)  
zout  
peper  
100 g cashewnoten  
2 schaaltjes kaasschnitzels (à 150 g)  
50 g boter of margarine

### ***Bereiding***

Aardappels schillen, wassen en in stukjes snijden.  
Aardappels in pan doen en boerenkool erop leggen.  
400 ml water en zout toevoegen en in ca. 20 minuten gaar koken.  
Intussen cashewnoten grof hakken.  
25 g boter in koekenpan verhitten en schnitzels in ca. 3 minuten gaar bakken.  
Boerenkool en aardappels afgieten en kookvocht opvangen.  
Met pureestamper aardappels en boerenkool samen fijnstampen.  
Rest van boter en cashewnoten toevoegen en stampot verwarmen.  
Eventueel wat kookvocht toevoegen om stampot smeùiger te maken.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Kaasschnitzels erbij serveren.

## Boerenomelet

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

100 g kruidenboter  
175 g carbonarareepjes  
1 schaaltje Gekruide dobbeltjes ui, prei en spekjes (400 g)  
1 zakje soepgroenten grof (250 g)  
6 eieren (middel groot)  
2 eetlepels melk  
zout en peper  
½ boerenvolkorenbrood met sesam

### ***Bereiding***

In grote koekenpan met anti-aanbaklaag 25 g kruidenboter verhitten.  
Carbonarareepjes in ca. 2 minuten uitbakken.  
Dobbeltjes toevoegen en al omscheppend ca. 5 minuten bakken.  
Soepgroenten toevoegen en ca. 3 minuten meebakken.  
In kom eieren loskloppen met melk, zout en peper.  
Eimengsel bij aardappelgroentemengsel schenken.  
Ei op matig vuur in ca. 15 minuten laten stollen.  
Intussen brood roosteren.  
Omelet serveren met geroosterd brood en rest van kruidenboter.

## Bonenchili met feta

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron ww.ah.nl

Soort Vegetarisch  
Type Rijst

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

### ***Ingrediënten***

1 pak snelkookrijst (zilervlies, 400 g)  
2 teentjes knoflook  
3 eetlepels zonnebloemolie  
1 zak Italiaanse groentemix (400 g)  
3 eetlepels Mexicaanse seasoningsmix (strooibusje a 100 g)  
5 kleine tomaten (ca. 400 g)  
2 blikken kidneybonen (a 400 g)  
1 potje fetakaasblokjes (200 g)

### ***Bereiding***

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Knoflook pellen en snipperen.  
In braadpan olie verhitten.  
Knoflook ca. 1 minuut fruiten.  
Groentemix en kruiden toevoegen en ca. 5 minuten meebakken.  
Intussen tomaten wassen, kroontjes verwijderen en in partjes snijden.  
Kidneybonen laten uitlekken.  
Bonen en tomaten door groentemix scheppen en ca. 4 minuten meeverwarmen.  
Chili vermengen met rijst.  
Garneren met fetablokjes.  
Lekker met tortillachips.

## Born to be wild

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Tequila

20 ml Wodka

20 ml Pisang Ambon

7-Up

scheutje Rose's Lime Juice

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een longdrinkglas voor de helft met ijsblokjes.

Schenk daar de Tequila, Wodka en Pisang Ambon overheen.

Even aanvullen met 7-up en een scheutje Rose's Lime Juice en vervolgens kort roeren.

Garneer met een rode cocktailkers op een prikker.

## Broccoli met tofu

---

|          |              |       |             |         |    |
|----------|--------------|-------|-------------|---------|----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Ja |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Groente     | Slank   | Ja |
| Bron     | www.ah.nl    |       |             | Sterren |    |

---

### ***Ingrediënten***

800 g broccoli  
75 g boter of margarine  
2 zakken aardappelschijfjes (à 450 g)  
2 teentjes knoflook  
3 eetlepels balsamicoazijn  
1 pak tofu (375 g)  
2 takjes tijm  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Broccoli wassen, schoonmaken en in de lengte in dunne plakjes snijden.  
In koekenpan 25 g boter verhitten.  
Aardappelschijfjes bakken volgens gebruiksaanwijzing.  
Knoflook pellen en in plakjes snijden.  
In braadpan rest van boter verhitten.  
Knoflook ca. 2 minuten zachtjes bakken.  
Azijn en 3 eetlepels water toevoegen en geheel ca. 1 minuut koken.  
Broccoli toevoegen en ca. 6 minuten smoren.  
Intussen tofu in 4 dikke plakken snijden.  
Tijmblaadjes van takjes halen.  
Broccoli uit pan halen en warmhouden.  
Tofu en tijm in broccolipan leggen en tofu ca. 2 minuten per kant bakken.  
Zout en peper erover strooien.  
Broccoli over vier borden verdelen.  
Tofu erop leggen en bakvet erover gieten.  
Aardappelschijfjes er apart bij serveren.

## Broccolischnitzel met gele rijst

---

|          |              |       |             |         |     |
|----------|--------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Rijst       | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |             | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1 pak gele rijst (325 g)  
1 zak panklare sperziebonen (500 g)  
zout  
peper  
3 bosuitjes  
25 g boter of margarine  
2 schaaltjes Tivall broccolischnitzel (met Goudse kaas à ca. 220 g)  
½ flesje bieslooksaus (à 250 ml)

### ***Bereiding***

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Sperziebonen in ca. 7 minuten beetgaar koken in weinig water met zout.  
Bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden.  
In koekenpan boter verhitten.  
Broccolischnitzels in ca. 5 minuten goudbruin bakken, af en toe keren.  
Bosui door bieslooksaus scheppen.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Rijst afgieten, 5 minuten laten staan en sperziebonen door rijst scheppen.  
Rijst direct serveren met schnitzels en bieslook-bosuisaus.

## Broccolisoep met ham

---

Menugang Voorgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vlees  
Type Groente

Snel Ja  
Slank Ja  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 ei (middel groot)  
1 pak broccolicrèmesoepp (diepvries, 300 g)  
350 ml halfvolle melk  
1 tomaat  
1 pakje Yorkham (ca. 120 g)  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Ei in ca. 7 minuten hard koken.  
Intussen soep met melk bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Tomaat wassen en in blokjes snijden.  
Ham in reepjes snijden.  
Ei pellen en in blokjes snijden.  
Ei, tomaat en ham aan soep toevoegen en geheel nog ca. 2 minuten verwarmen.  
Op smaak brengen met zout en peper.

## Broccolizalmtaart

|          |              |       |               |         |     |
|----------|--------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis           | Snel    | Nee |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Hartige taart | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |               | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

5 plakjes bladerdeeg (diepvries)  
1 zak broccoliroosjes (300 g)  
1 blik zalm (418 g)  
3 eieren (middel groot)  
4 eetlepels slagroom  
zout  
peper  
1 komkommer  
4 eetlepels thousand Island-dressing (fles à 450 ml)  
boter om in te vetten

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5.  
Bladerdeeg ontdooien.  
Broccoli in kleinere roosjes verdelen en ca. 3 minuten blancheren, afspoelen met koud water en laten uitlekken.  
Zalm laten uitlekken, graatjes verwijderen en in stukjes verdelen.  
In kom zalm en broccoli mengen.  
Eieren loskloppen met slagroom, zout en peper.  
Taartvorm invetten en bekleden met bladerdeeg.  
Met vork gaatjes in bladerdeeg prikken.  
Zalmmengsel in vorm doen.  
Eiermengsel erover schenken.  
In midden van oven taart in ca. 25 minuten gaar en lichtbruin bakken  
Komkommer schillen en in plakjes snijden.  
Sladressing door komkommer scheppen.  
Taart serveren met komkommersalade.

## Brocoli à la crème noisette (broccoli in room met bruine boter)

---

|          |                         |       |         |         |     |
|----------|-------------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht              | Soort | -       | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                       | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | "voer voor gastronomen" |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1 kg broccoli  
1½ dl slagroom  
60 g boter  
2 teentjes knoflook  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Was de broccoli verschillende keren goed.  
Laat ze goed uitlekken.  
Schil de knoflook en pers ze uit.  
Breng een grote pan met water aan de kook.  
Gooi er knoflook in en de broccoli en laat 20 minuten koken.  
Laat de broccoli onder druk uitlekken, zodat alle water eruit is.  
Hak de broccoli dan grof.  
Smelt de boter in een pan en verhit ze totdat ze lichtbruin is.  
Voeg dan de slagroom erbij en roer goed totdat de kleur egaal is.  
Voeg de broccoli toe, peper en zout, en laat 4 minuten zachtjes koken.  
Schenk de broccoli met saus in een voorverwarmde dienschaal en serveer.

## Broodje tartaar met paprikasalade

---

|          |              |       |                |         |     |
|----------|--------------|-------|----------------|---------|-----|
| Menugang | Lunchgerecht | Soort | Vlees          | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -            | Type  | Brood/broodjes | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |                | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

4 bruine pistoletjes  
1 gele paprika  
1 rode paprika  
1 groene paprika  
2 rode uien  
4 eetlepels pestodressing (Italiaans, koelvers)  
4 rundertartaartjes (à ca. 100 g)  
1 zakje rundvleeskruiden (10 g)  
3 eetlepels boter of margarine  
1 bolletje mozzarella (kaas, 125 g)

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5.  
Pistolets afbakken.  
Paprika's schoonmaken en in reepjes snijden.  
Uien pellen, in ringen snijden.  
Paprika's mengen met ringen van 1 ui en dressing.  
Tartaartjes vervormen tot langwerpige burgers en kruiden met vleeskruiden.  
In koekenpan boter verhitten.  
Tartaartjes in ca. 3 minuten bruin bakken, halverwege keren.  
Laatste minuut rest van uiringen meebakken.  
Broodjes doormidden snijden.  
Op elke onderzijde 1 tartaartje leggen.  
Uiringen erover verdelen.  
Mozzarella in plakjes over uiringen verdelen.  
Afdekken met bovenkant broodjes.  
Burgers ca. 4 minuten in oven, tot kaas gesmolten is.  
Samen met paprikasalade serveren.

## Buritto's met ananas

---

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Kip   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Mexicaans    | Type  | Fruit | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

2 pakken burrito's (a 227 g)  
2 bekertjes sour cream (à 125 ml)  
1 blikje kidneybonen (400 g)  
2 blikjes ananasstukjes op eigen sap (à 225 g)  
1 rode paprika (in blokjes gesneden)  
3 eetlepels zonnebloemolie  
1 schaalte kipfilet in blokjes (ca. 350 g)  
olie om in te vetten  
100 g gemalen belegen kaas (zakje à 150 g)

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5.  
Zakjes burritosaus mengen met sour cream en 4 eetlepels water.  
Bonen en ananas laten uitlekken.  
In braadpan olie verhitten. Kipfilet in ca. 5 minuten gaar bakken.  
Paprikablokjes ca. 2 minuten meebakken.  
Kruidenmix uit pakken mengen met 200 ml water.  
Bonen ca. 1 minuut meewarmen.  
Intussen tortilla's volgens gebruiksaanwijzing verwarmen.  
Tortilla's dun insmeren met burritosaus en vullen met kipmengsel.  
Ananas erover verdelen.  
Tortilla's dichtvouwen.  
Ovenschaal invetten en tortilla's in schaal leggen.  
Bestrooien met kaas.  
Burrito's in oven ca. 8 minuten gratineren.  
Serveren met rest van saus.

## Cabillaud au curry (kabeljauw met kerrie)

|          |                         |       |     |         |     |
|----------|-------------------------|-------|-----|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht            | Soort | Vis | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                       | Type  | -   | Slank   | Nee |
| Bron     | "voer voor gastronomen" |       |     | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

800 g kabeljauwfilets

75 g boter

kerriepoeder

2 uien

1 citroen

1 appel

2 eetlepels olie

4 dl melk

40 g bloem

zout

peper

### ***Bereiding***

Snij de filets in stukken die ongeveer vierkant zijn.

Smelt de helft van de boter in een pan en voeg de olie toe.

Verhit en sauteer de stukken kabeljauw 6 minuten aan elke kant zodat ze mooi bruin zijn.

Houd ze warm.

Schil de uien en hak ze fijn.

Pers de citroen uit.

Schil de appel.

Snij hem in vieren en rasp hem.

Geef de helft van het citroensap over het appelrasp.

Fruit in de rest van de boter de uien tot ze licht kleuren.

Geef er de kerriepoeder bij en laat even myoteren.

Voeg 40 g bloem toe.

Voeg dan de appel toe en geef er de melk bij.

Laat het 10 minuten koken.

Controleer de smaak van de saus en corrigeer die eventueel met zout en peper.

Leg de kabeljauw op een voorverwarmde dienschaal.

Geef hier de rest van het citroensap over.

Schenk er de saus over en serveer.

## Caipirinha

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

60 ml Cachaca

2 limoenen

2 eetlepels bruine suiker

gecrushed ijs

### ***Bereiding***

Snij de limoenen in partjes en doe ze in een whiskeyglas.

Strooi hierover de bruine suiker.

Gebruik een stamper om het sap uit de limoenen te persen.

Aanvullen met gecrushed ijs en de Cachaca.

Even goed roeren en direct serveren.

## California root beer

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Kahlua

30 ml Galliano

30 ml cola

60 ml sodawater

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een longdrinkglas voor ongeveer de helft met ijsblokjes.

Schenk hierover de Kahlua, de Galliano, de cola en het sodawater.

Even roeren en serveren maar.

Erg apart, erg lekker.

Garneer met een glazen stirrer (roerstaafje) en een rietje.

## Capri

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Campari

20 ml Apricot Brandy

10 ml citroensap

1 dl jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk alle ingrediënten in een schaker en voeg 5 tot 6 ijsblokjes toe.

Even schudden en door een strainer (barzeef) in een longdrinkglas serveren.

Gebruik als touch bijvoorbeeld een mandarijntje, een krul van een mandarijnenschil en een cocktailkers.

Variatietip: Hou je niet zo van de bittere smaak van Campari? Verminder dan de hoeveelheid Campari of voeg bijvoorbeeld een scheutje grenadine toe...

## Caribbean cocktail

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

1 mango

1 banaan

20 ml limoensap

jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schil de mango en snij hem vervolgens in stukken.

Doe dit samen met de banaan, het limoensap en 3-4 ijsblokjes in de blender.

Even blenden, jus d'orange naar wens toevoegen en verder blenden.

Serveren in een tumbler (whiskeyglas) met twee ijsblokjes en garneren met twee limoenschijfjes.

## Caribbean screwdriver

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

15 ml Peach tree

15 ml Crème de Bananas

15 ml Malibu

60 ml jus d'orange

30 ml ananassap

30 ml slagroom

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een shaker met enkele ijsblokjes.

Even shaken en strainen in een longdrinkglas met 2 ijsblokjes.

Garneren met bijvoorbeeld een schijfje citroen en een zwart rietje.

Genieten maar!

## Caribbean sunset

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Gin

30 ml Blue Curacao

30 ml Crème de Bananas

30 ml citroensap

30 ml slagroom

scheutje grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Giet de Gin, de Blue Curacao, de Crème de Bananas, de slagroom en het citroensap in een shaker.

Voeg enkele ijsblokjes toe en vervolgens even shaken!

Schenk de inhoud van de shaker door een strainer in een groot cocktailglas en voeg een scheutje grenadine toe, totdat je een mooie sunset hebt...

Garneer met een cocktailkers op twee prikkers.

## Champignontaart

|          |              |       |               |         |     |
|----------|--------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | -             | Snel    | Nee |
| Keuken   | -            | Type  | Hartige taart | Slank   | Ja  |
| Bron     | www.ah.nl    |       |               | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

5 plakjes deeg voor hartige taart (diepvries) (pak a 250 g)

2 bakjes champignons (à 250 g)

1 grote ui

2 eetlepels zonnebloemolie

zout

peper

1 zakje verse peterselie (30 g)

4 eieren (middel groot)

1 bekertje crème fraîche (125 ml)

### ***Bereiding***

Deeg laten ontdooien.

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.

Champignons schoonmaken, in plakjes snijden.

Ui pellen en snipperen.

Quichevorm invetten met olie.

In koekenpan rest van olie verhitten.

Ui en champignons ca. 5 minuten bakken, vocht laten verdampen.

Op smaak brengen met zout en peper.

Peterselie fijn knippen.

Eieren loskloppen, met crème fraîche en peterselie door champignons scheppen.

Quichevorm met deegplakjes bekleden en op enkele plaatsen met vork inprikken.

Champignonmengsel op deeg scheppen.

Taart in midden van oven in ca. 35 minuten gaar en goudbruin bakken.

Lekker met ijsbergsla.

## Cherry malibu

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Malibu

15 ml Cherry Brandy

30 ml limoensap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe de Malibu, Cherry Brandy en het limoensap in een shaker.

Gooi er enkele ijsblokjes bij en shaken maar!

Serveren in een tumbler (whiskeyglas) en garneren met bijvoorbeeld een metalen prikker en een kers.

Serveetip: Voeg enkele rode, lichtgevende ijsblokjes toe voor een spectaculair effect!

## Cherry martinsen

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Cherry Brandy

cola

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Giet de Cherry Brandy en de cola in een longdrinkglas met enkele ijsblokjes.

Even voorzichtig roeren.

Voeg een spatel of roerstaafje toe.

## Chinese kibbeling met mie

---

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis     | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Chinees      | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

300 g peultjes

2 eetlepels zonnebloemolie

1½ pot groenteschotel Chinees zoet-zuur (615 g)

2 schaaltes kibbeling (gebakken, à 225 g)

1 pak Chinese eiermie (250 g)

### ***Bereiding***

Peultjes schoonmaken en wassen.

In wok olie verhitten.

Peultjes ca. 2 minuten roerbakken.

Groenteschotel toevoegen en geheel ca. 3 minuten verhitten.

Intussen kibbeling verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.

Eiermie bereiden volgens gebruiksaanwijzing.

Eiermie serveren met groenteschotel en kibbeling.

## Chinese roerbaksoep

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Chinees  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Kip  
Type Groente

Snel Ja  
Slank Ja  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 schaaltje kipfilet (ca. 500 g)  
1 pak roerbakmie (250 g)  
3 eetlepels zonnebloemolie  
1 zak Chinese-groentemix (400 g)  
1 pak mix voor roerbakmie (53 g)  
1 kippenbouillontablet  
2 eetlepels ketjap asin

### ***Bereiding***

Kipfilet in blokjes snijden.  
Mie bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
In grote wok olie verhitten en kipblokjes op hoog vuur in ca. 5 minuten bruin bakken.  
Groente, mix en 1 dl water toevoegen en ca. 5 minuten roerbakken.  
1 l water toevoegen, bouillontablet erboven verkruimelen en aan kook brengen.  
Mie toevoegen en even meeverwarmen.  
Op smaak brengen met ketjap.

## Chocolademousse met ijs en sinaasappel

---

Menugang Nagerecht

Keuken -

Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort -

Type Fruit

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 sinaasappels

4 bolletjes vanilleijs

8 kletskoppen (koek)

1 pak passie voor chocolade melk/puur met caramelsaus (2 x 150 ml)

1 spuitbus slagroom (250 g)

½ eetlepel cacao

### ***Bereiding***

Sinaasappels dik schillen en partjes tussen vruchtvliezen uitsnijden.

Partjes in waaivorm aan kant op vier grote borden leggen.

Van vanilleijs en kletskoppen 'ijswafeltjes' maken en op de borden leggen.

Chocolademousse over de borden verdelen.

Garneren met flinke toef slagroom.

Cacao met behulp van zeefje over slagroom strooien.

## Chocoladetoetje met banaan

---

|          |           |            |         |     |
|----------|-----------|------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort -    | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Hollands  | Type Fruit | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl |            | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

8 dl chocoladevla

2 bananen

8 eetlepels gemengde vlokken (pak à 200 g)

### ***Bereiding***

Chocoladevla over vier diepe borden verdelen.

Bananen pellen.

1 banaan halveren.

Helften in lengte halveren.

Banaanstuk als mond in vla leggen.

Andere banaan in plakjes snijden.

Van plakjes ogen en neuzen maken in vla.

Gezicht afmaken met vlokken als haren.

## Chocolate black russian

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Kahlua

20 ml Wodka

3-4 scheppen chocolade ijs

### ***Bereiding***

Doe de Kahlua en de Wodka in de blender en voeg 3-4 scheppen chocolade ijs toe (naar eigen inzicht).

Als je geen Kahlua in huis hebt, kun je eventueel ook Café Marakesh als vervanger gebruiken.

Blend de ingrediënten op de laagste stand, totdat alles goed gemengd is.

Let op: niet te lang blenden.

Een echte aanrader voor Magnum-etend, ijsgek Nederland op een warme zomerdag!

Tip: Zet de champagneglazen even in de koelkast voor je de cocktail gaat maken.

## Civet de lièvre (hazepeper)

|          |                         |       |         |         |     |
|----------|-------------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht            | Soort | Vlees   | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                       | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | "voer voor gastronomen" |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

1 haas  
250 g champignons  
3 uien  
tijm  
laurierpoeder  
150 g boter  
200 g borstspek  
1 l rode wijn  
40 g bloem  
1 bouquet garni  
zout  
peper  
1 teentje knoflook  
24 kleine uitjes  
1 takje rozemarijn  
poedersuiker  
azijn  
hazebloed  
½ dl slagroom  
1 glaasje cognac  
0,3 dl olie

### ***Bereiding***

Voeg twee eetlepels azijn bij het bloed zodat het niet stolt.  
Maak de lever van de haas schoon.  
Schil twee uien en snij ze in schijven.  
Snij de haas in stukken.  
Doe deze in een kom.  
Voeg er de uien bij, wat tijm, laurier en rozemarijn, zout, peper, cognac en de olie.  
Meng alles goed en laat minstens 5 uur marineren.  
Snij intussen het spek in juliënne.  
Schil de derde ui en snij ze in juliënne, schil de knoflook en pers die uit.  
Maak de champignons schoon.  
Schil de kleine uitjes.  
Smelt 60 gram boter in een pan en sauteer hierin de juliënne spek op hoog vuur.  
Laat ze uitlekken en houd ze apart.  
Fruit in hetzelfde vet de juliënne ui.  
Als deze gekleurd zijn, geef er dan de bloem over, meng goed en laat de bloem kleur krijgen.  
Laat de stukken haas uitlekken, voeg ze bij de roux, laat ze sauteer onder roeren met de houten lepel.  
Voeg dan het spek toe, de rode wijn, het bouquet garni en de geperste knoflook.  
Leg de deksel op de pan, zet het vuur klein en laat een uur sudderen.  
Gedurende die tijd doen de we kleine uitjes met 40 g boter in een pannetje, voegen er een eetlepel poedersuiker aan toe, bedekken het met water tot de uitjes juist onder staan en laten het water geheel verkoken en de uitjes caramelliseren.

## Civet de lièvre (hazepeper)

---

Smelt de rest van de boter en sauteer hierin de champignons.

Haal de stukken haas uit de pan, verwijder de kleine botjes, haal het bouquet garni uit de saus en voeg er de champignons en de kleine uitjes bij.

Passeer het vocht van de marinade door een zeef.

Voeg dit bij de saus.

Leg de stukken haas terug in de saus.

Controleer de smaak.

Doe de deksel op de pan en schuif ze in een oven van 200 C.

Laat nog een uur koken.

Wrijf de lever door een zeef en vermeng ze met de room en het bloed.

Meng dit vlak voor het serveren door de saus.

## Civet de lièvre aux pruneaux (hazepeper met pruimen)

---

|          |                         |       |       |         |     |
|----------|-------------------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht            | Soort | Vlees | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                       | Type  | Fruit | Slank   | Nee |
| Bron     | "voer voor gastronomen" |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

200 g kleine uitjes

1 haas

50 g boter

250 g gedroogde pruimen

zout

peper

1 glaasje cognac

100 g mager gerookt spek

1 fles rode wijn

### ***Bereiding***

Snij de haas in stukken.

Schil de uitjes en snij ze in ringen.

Doe de haas in een kom, geef er de uien bij, schenk er de wijn en de cognac over en laat 12 uur marineren.

Ontpit de pruimen.

Laat deze 12 uur wellen in koud water.

Haal de stukken haas uit de marinade.

Snij het spek in kleine brunoise.

Smelt de boter in een pan, voeg de stukjes spek toe en sauteer deze even aan.

Voeg dan de stukken haas toe en sauteer deze bruin.

Geef er dan de marinade over, doe de deksel op de pan en laat 15 minuten koken.

Haal dan de haas uit de pan, passeer de marinade en houd de uien apart.

Doe de haas met de uien weer in de pan en geef er zout en peper over.

Giet de pruimen af en voeg deze bij de haas.

Voeg er dan de gepasseerde saus bij en laat op klein vuur 35 minuten zachtjes koken.

Geef de hazepeper in een voorverwarmde dienschaal en serveer.

## Coconut bitter

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Campari

20 ml Wodka

10 ml kokosroom

40 ml jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul je shaker met alle ingrediënten en voeg enkele ijsblokjes toe.

Even kort en krachtig schudden en strainen door een barzeef in een groot cocktailglas.

Garnering is niet noodzakelijk.

## Cosmopolitan 3

|          |                  |       |             |         |     |
|----------|------------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Drank            | Soort | -           | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -                | Type  | Koude drank | Slank   | Nee |
| Bron     | www.cocktailz.nl |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

25 ml Wodka

15 ml Cointreau

30 ml cranberrysap

5 ml limoensap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Er zijn verschillende versies van de Cosmopolitan (het drankje van de populaire serie Sex And The City). Hier staat de versie die wij lekker vinden. Speel gerust zelf wat met de verhoudingen en maak hem naar je eigen wensen.

Vul een cocktailshaker met de Wodka, de Cointreau, het cranberrysap en een klein beetje limoensap. Voeg wat ijsblokjes toe en shaken maar!

Serveer de Cosmopolitan cocktail in een traditioneel cocktailglas.

Variatietip: Wij gebruikten licht gezoet cranberrysap in plaats van gewoon cranberrysap. Dit maakt de cocktail iets zoeter en vriendelijker. Verder kun je in plaats van Cointreau ook Triple Sec gebruiken.

## Couscous met kipdrumsticks

---

Menugang Hoofdgerecht

Soort Kip

Snel Nee

Keuken -

Type Pasta

Slank Nee

Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 pakjes gegrilde drumsticks (kant en klaar) (ca. 265 g)

1 grote ui

1 grote courgette

1 mango

2 eetlepels olijfolie

300 g couscous

1 pakje wokmix kip tandoori (2 zakjes à 65 g)

### ***Bereiding***

Drumsticks verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.

Ui pellen en snipperen.

Courgette wassen, schoonmaken en in stukjes snijden.

Mango schillen en vruchtvlees in stukjes snijden.

In braadpan olie verhitten.

Ui en courgette ca. 4 minuten fruiten.

Intussen couscous bereiden volgens gebruiksaanwijzing.

Wokmix aan groentemengsel toevoegen en ca. 1 minuut meebakken.

Mango toevoegen en meeverwarmen.

Couscous over vier borden verdelen.

Groentemengsel erover verdelen.

Kipdrumsticks eromheen schikken.

## Couscous met saté

---

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Oosters      | Type  | Pasta | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

2 pakjes saté ayam (diepvries, duopak)  
300 g couscous (pak à 400 g)  
1 ui  
2 eetlepels zonnebloemolie  
1 zak Chinese-groentemix (400 g)  
1 eetlepel groene currypasta (pot à 225 g)  
1 eetlepel vissaus (fles à 200 ml)

### ***Bereiding***

Saté verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.  
Couscous bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Ui pellen en snipperen.  
In wok olie verhitten.  
Ui ca. 2 minuten fruiten.  
Groentemix toevoegen en ca. 2 minuten meebakken.  
Currypasta en 2 dl water toevoegen en ca. 5 minuten verwarmen.  
Couscous door groenten scheppen.  
Op smaak brengen met vissaus.  
Saté erbij serveren.

## Couscousschotel

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vlees  
Type Pasta

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

### ***Ingrediënten***

250 g couscous  
1 rode peper  
3 bosuitjes  
1½ komkommer  
3 eetlepels olijfolie  
2 eetlepels citroensap  
1 blikje cornedbeef (340 g)  
1 bakje feta (kaas) (blokjes 200 g)

### ***Bereiding***

Couscous bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Rode peper schoonmaken en in reepjes snijden.  
Bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden.  
Komkommer wassen in lengte halveren, zaadlijsten verwijderen en in blokjes snijden.  
Olijfolie mengen met citroensap.  
Couscous mengen met dressing, bosui en komkommer.  
Cornedbeef in blokjes snijden.  
Feta door cornedbeef scheppen.  
Couscous over vier borden verdelen.  
Feta-cornedbeefmengsel er middenop scheppen en direct serveren.

## Côtelettes de marcassin Saint-Hubert (koteletten van wild zwijn Sint-Hubertus)

---

|          |                         |       |         |         |     |
|----------|-------------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht            | Soort | Vlees   | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                       | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | "voer voor gastronomen" |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

8 wildzwijnskoteletten  
500 g vet vlees van wild zwijn  
200 g paneermeel  
3 dl pepersaus  
zout  
peper  
200 g boter  
3 jeneverbessen  
500 g appelmoes  
200 g champignons  
100 g varkensnet

### ***Bereiding***

Maak een farce.  
Draai het vlees twee keer door de molen met de fijnste plaat.  
Maak de champignons schoon en hak ze fijn.  
Verpulver de jeneverbessen.  
Meng deze ingrediënten goed en breng ze op smaak met peper en zout.  
Smelt 50 g boter in een pan en bak hierin de koteletten aan één kant.  
Leg ze dan op een bord en zet er een gewicht op om te pletten.  
Laat ze afkoelen.  
Besmeer de bruine kant van de koteletten met farce.  
Draai elke kotelet in een stuk varkensnet en leg ze in een ovenvaste schaal.  
Smelt 100 g boter en sprenkel deze over de koteletten.  
Strooi er dan het paneermeel over.  
Schuif de schaal in een oven van 180°C en laat de koteletten 20 minuten bakken.  
Bedruip ze vaak met de boter.  
Serveer met de pepersaus en ongezoete appelmoes.

## Cupido

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

flesje Flügel

5-10 kersen

cassis

### ***Bereiding***

Gebruik voor de Cupido bijvoorbeeld een whiskeyglas en vul deze voor de helft met kersen.

Schenk een flesje Flügel over de kersen heen en vul aan met cassis.

Voeg een prikker of vorkje toe om de kersen op te eten!

Tip: Zorg dat de cassis koud staat, aangezien er geen ijs wordt toegevoegd.

## Devil's kiss

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

Bacardi - bruin

Kahlua

Grand Marnier - rood

### ***Bereiding***

Vul een shot glas voor de helft met donkere rum, giet daarover de Kahlua en tenslotte de Grand Marnier.  
Shoot!

Geen garnering nodig.

## Diablo

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

60 ml Tequila

20 ml Crème de Cassis

ginger ale

1 limoen

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een longdrinkglas en gooi hier enkele ijsblokjes in.

Schenk hier de Tequila en de Crème de Cassis over.

Snij de limoen in partjes.

Knijp een paar partjes fijn in het glas en gooi ze vervolgens in het glas.

Aanvullen met ginger ale en even roeren om alles goed te mengen.

Garneer met een partje limoen en twee rietjes.

## Dropco

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Dropshot

cola

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een longdrinkglas met 2 of 3 ijsblokjes en schenk hierover de Dropshot.

Aanvullen met cola en 'enjoy black magic'.

Garnering: 2 zwarte rietjes...

## Einestjes uit de oven met aardappelpuree en spinazie

|          |              |       |             |         |     |
|----------|--------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Nee |
| Keuken   | -            | Type  | Groente     | Slank   | Nee |
| Bron     | www.c1000.nl |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

1 zakje mix voor aardappelpuree (pakje à 2 zakjes, maggi)

3 dl halfvolle melk

peper

zout

4 scharreleieren

4 eetlepels geraspte belegen kaas

600 g panklare gewassen spinazie

1 blikje halve abrikozen à 240 g, uitgelekt en in stukjes

2 eetlepels sour cream

### ***Bereiding***

Breng de melk met 4 dl water aan de kook en klop er van het vuur de aardappelpureemix, de boter en peper en zout naar smaak door.

Doe de puree over in een ovenschaal en maak met een juslepel 4 kuiltjes in de puree.

Breek de eieren boven de kuiltjes en strooi de kaas over de puree.

Zet de schaal in een voorverwarmde oven (200°) en laat de eieren stollen en de kaas smelten.

Laat intussen de spinazie in dl water slinken.

Giet de spinazie in een vergiet af en druk zoveel mogelijk vocht eruit.

Hak de spinazie fijn en doe hem terug in de pan.

Voeg de abrikozen, de sour cream en zout naar smaak toe en verwarm de spinazie al omscheppend.

Serveer met de aardappelpuree.

Wijnadvies: Huiswijn, Ribera del Guadiana, wit, Spanje

Toetjestip: gebakken appel met een lepel vanillekwark

## Electric banana

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Southern Comfort

20 ml Amaretto

20 ml Crème de Bananas

150 ml ananassap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe de Southern Comfort, de Amaretto, de Crème de Bananas en het ananassap in een shaker.

Doe hier 2 of 3 ijsblokjes bij en schud krachtig, totdat er condens op de shaker wordt gevormd.

Schenk de mixdrank in een longdrinkglas en garneer met een schijfje lime.

Niet alleen een mooi gezicht, maar de geur van de limoen past perfect bij deze cocktail!

## Electric margarita

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

45 ml Tequila

15 ml Blue Curacao

15 ml Rose's Lime Juice

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Zorg er eerst voor dat je een zoutrand maakt als touch.

Doe vervolgens de Tequila, Blue Curacao en de Rose's Lime Juice met wat ijsblokjes in een shaker en shake kort en krachtig.

Schenk de cocktail in het glas en serveer direct!

Je kunt een traditioneel cocktailglas of een margarita glas gebruiken.

## Electric smurf

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Malibu

30 ml Blue Curacao

ananassap

7-Up

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe drie ijsblokjes in een longdrinkglas.

Schenk daar de Malibu en de Blue Curacao overheen.

Vul aan met evenveel ananassap als 7-up.

Garneer met een roerstaafje en een rietje.

## Eternal fire storm

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Tequila

30 ml Galliano

15 ml appelsap

15 ml aardbeiensap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Giet de Tequila, de Galliano, appelsap en aardbeiensap in een shaker.

Voeg enkele ijsblokjes toe, even shaken en serveren in een longdrinkglas met 2 ijsblokjes.

Als touch een rietje en eventueel wat citroenschillen.

Variatietip: Voor iets minder fire: voeg wat meer appelsap of aardbeiensap toe...

## Exotic refreshment

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Wodka

40 ml Grand Marnier - rood

10 ml citroensap

80 ml ananassap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk de Wodka, de Grand Marnier en het citroensap in een flute met 2 ijsblokjes.

Vul aan met ananassap en roer eventjes door.

Garneer met een schijfje citroen en een metallic rietje.

## Fat box

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

10 ml Crème de Bananas

10 ml Blue Curacao

10 ml Malibu

20 ml ananassap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk alle ingrediënten in een shaker met 1 of 2 ijsblokjes.

Even kort shaken en door een barzeef in een shotglas schenken.

Shoot it!

Garnering niet noodzakelijk.

## Fireball

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

½ deel Tequila

½ deel Sambuca

tabasco

### ***Bereiding***

Pak een shotglas en vul deze voor de helft met Tequila.

Vul aan met Sambuca en laat hier enkele druppels Tabasco in vallen.

Light it!!! Laat dit goedje ongeveer 10-20 seconden branden en blaas het dan uit.

Opdrinken door een rietje.

Pas op dat je hittebestendige glazen gebruikt, je je rietje niet laat smelten, je verder niets in de hens zet en..... dat je tegen een pittig drankje kunt :)

## Flamingo

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Gin

20 ml Apricot Brandy

15 ml citroensap

10 ml grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Maak eerst de glazen klaar voor gebruik.

Dat wil zeggen: zorg dat je de suikerrand als eerste maakt.

Doe vervolgens alle ingrediënten in een shaker met enkele ijsblokjes.

Even goed schudden en daarna zeven in een cocktailglas.

Garneer met een plakje stervrucht!

## Fondue au morbier

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.lamuse.nl](http://www.lamuse.nl)

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

### ***Ingrediënten***

800 g Morbier  
20 cl droge witte wijn  
100 g reepjes mager gerookt spek  
zout  
peper naar smaak  
baguettes of pain de campagne  
1 eetlepel maïzena

### ***Bereiding***

Snij de morbier in kleine reepjes.  
Bak de spekjes goudbruin.  
Breng de witte wijn in een geëmailleerde pan aan het bruisen en voeg de Morbier toe.  
Ook het zout en de peper en blijf roeren tot een homogene massa is ontstaan.  
Los de maïzena op in de room en roer dit door de fondue.  
Laat de spekjes uitlekken en doe deze er vlak voor het opdienen bij.  
Serveer het geheel met de pain de campagne in blokjes gesneden.

## Four nine one cocktail

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml bacardi - wit

20 ml gin

20 ml apricot brandy

ginger ale

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Neem een longdrinkglas en vul dit met enkele ijsblokjes.

Schenk hierover de bacardi, de gin, en de apricot brandy.

Aanvullen met ginger ale en that's it!

Garneer met een schijfje limoen en een (glazen) roerstaafje.

Roeren voor gebruik!

## French blue

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Malibu

15 ml Aardbeienlikeur

15 ml Blue Curacao

½ banaan

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul de blender met de Malibu, de Aardbeienlikeur, de banaan en de Blue Curacao.

Voeg ongeveer 3 ijsblokjes toe en blend tot de cocktail romig is.

Serveer deze cocktail in een flute en garneer bijvoorbeeld met een houten prikker en een parapluutje.

## French coffee 3

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Warme drank

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

2/7 deel Grand Marnier - rood

5/7 deel koffie

schepje suiker

slagroom

### ***Bereiding***

Pak een koffiekopje en doe daar een schepje suiker in.

Schenk hierover de Grand Marnier en vul aan met koffie.

Garneer met een ruime hoeveelheid slagroom en een beetje cacaopoeder.

## Fris laagjesdessert

Menugang Nagerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort -  
Type Gebak

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

### ***Ingrediënten***

16 lange vingers  
½ kopje koude, sterke koffie (espresso)  
2 eetlepels sinaasappellikeur (slijter)  
1 blik aardbeien vlaaivulling (430 g)  
½ bekertje geklopte slagroom (500 ml)  
1 reep witte chocolade (à 100 g)

### ***Bereiding***

Lange vingers over 4 bordjes verdelen.  
Koffie en likeur mengen en over lange vingers sprenkelen.  
Vlaaivulling op lange vingers scheppen.  
Slagroom bovenop vlaaivulling scheppen.  
Chocolade erboven raspen.  
Direct serveren.

## Frisse salade met surimi

---

|          |             |       |             |         |    |
|----------|-------------|-------|-------------|---------|----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Zeevruchten | Snel    | Ja |
| Keuken   | -           | Type  | Groente     | Slank   | Ja |
| Bron     | www.ah.nl   |       |             | Sterren |    |

---

### ***Ingrediënten***

1 venkelknol  
250 g aardbeien  
1 blikje ananasstukjes op eigen sap (ca. 225 g)  
2 pakjes surimi (naturel à 170 g)  
1 zak friséesla (200 g)  
4 eetlepels spicy lemondressing (fles à 200 ml)  
1 stokbrood  
½ kuipje crème baguette (à 200 g)

### ***Bereiding***

Venkel schoonmaken, venkelgroen apart houden.  
Venkel in plakken snijden en deze in dunne reepjes snijden.  
Aardbeien wassen, kroontjes verwijderen en in stukjes snijden.  
Ananas laten uitlekken.  
Surimi in stukjes snijden.  
In slakom sla, venkel, ananas, aardbeien en dressing mengen.  
Garneren met venkelgroen.  
Serveren met stokbrood en crème baguette.

## Frozen blue daiquiri

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

60 ml Havana Club

15 ml Blue Curacao

15 ml limoensap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een blender en blend maar heel even (een paar seconden).

Zo hou je een prachtige blauwe cocktail met ijsgruis over.

Variatietip: In plaats van Havana Club kun je natuurlijk ook Bacardi of een andere witte rum gebruiken.

## Frozen swimmingpool

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

jus d'orange

scheutje amandelsiroop

scheutje Blue Curacao siroop

gecrushed ijs

### ***Bereiding***

Crush enkele ijsblokjes en vul een whiskeyglas met het ijs.

Schenk eerst de jus d'orange, dan de amandelsiroop en tenslotte de Blue Curacao siroop over het ijs.

Garneer met een rietje.

Tip: Voor een frissere versie kun je wat citroensap toevoegen...

## Fusilli met roomsaus

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vegetarisch  
Type Pasta

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

### ***Ingrediënten***

300 g fusilli (pasta)  
1 zak broccoliroosjes (300 g)  
1 schaalpje cherry tomaten (ca. 200 g)  
1 ui  
1 eetlepel olijfolie  
1 pakje Boursin (150 g)  
150 ml koksroom (pakje a 200 ml)  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Fusilli koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Laatste 4 minuten broccoli toevoegen en meekoken.  
Intussen tomaten wassen en halveren.  
Ui pellen en snipperen.  
In pan olie verhitten en ui ca. 2 minuten fruiten.  
Boursin en koksroom toevoegen en op laag vuur kaas al roerend laten smelten.  
Tomaat toevoegen en ca. 1 minuut meeverwarmen.  
Saus op smaak brengen met zout en peper.  
Fusilli en broccoli mengen met saus.  
Direct serveren.

## Garniture à la Conti (garnituur Conti)

|          |                         |       |              |         |     |
|----------|-------------------------|-------|--------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht              | Soort | Vlees        | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                       | Type  | Peulvruchten | Slank   | Nee |
| Bron     | "voer voor gastronomen" |       |              | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

350 g linzen

100 g mager borstspek

1 ui

### ***Bereiding***

Schil de ui.

Kook de linzen in ruim gezouten water samen met de ui en het spek gedurende een uur.

Mak van de linzen en het ui puree in de mixer.

Snij het spek in vierkante stukjes.

Saustip: het stoofvocht van het vlees.

Serveertip: serveer bij gestoofd vlees

## Garniture à la dauphine (garnituur Dauphine)

|          |                         |       |           |         |     |
|----------|-------------------------|-------|-----------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht              | Soort | -         | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                       | Type  | Aardappel | Slank   | Nee |
| Bron     | "voer voor gastronomen" |       |           | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

voor de puree

1 kg aardappels

2 eieren

nootmuskaat

100 g boter

zout

peper

voor het kookdeeg

1½ dl water

85 g bloem

3 eieren

60 g boter

3 g zout

### ***Bereiding***

Maak van de aardappels een puree.

Maak het kookdeeg.

Meng deze.

Doe het mengsel in een spuitzak.

Spuit op een pannenkoekenmes mooie torentjes en bak ze in een friteuse van 190°C in 2 minuten bruin.

Saustip: demiglace met madera

Serveertip: serveer bij vlees

## Gates of hell

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

45 ml Tequila

scheutje Cherry Brandy

10 ml citroensap

10 ml limoensap

gecrushed ijs

### ***Bereiding***

Doe de Tequila, het limoensap en het citroensap in een shaker met enkele ijsblokjes.

Even kort en krachtig schudden en strainen door een barzeef in een whiskeyglas gevuld met gecrushed ijs.

Voeg als laatste een scheutje Cherry Brandy toe.

Garneer met een schijfje citroen en een schijfje limoen.

## Gebraden kalfsribeye met duxelles van shitake, gegratineerd met salersalpage en een saus

|          |               |       |         |         |     |
|----------|---------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht  | Soort | Vlees   | Snel    | Nee |
| Keuken   | -             | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.lamuse.nl |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

4 x 140 g kalfsribeye  
scheutje olijfolie  
150 g shitake, fijn gesneden  
100 g ui, gesnipperd  
1 teentje knoflook, geperst  
1 dl room  
50 g salers alpage, fijn gesneden  
peper  
zout

om te gratineren

75 g salers alpage, gehakt

garnituur

75 g tagliatelle  
150 g grove spinazie  
scheutje olijfolie  
peper  
zout

saus

2 dl rode port  
1½ dl jus de veau  
40 g boter, in blokjes  
peper  
zout

### ***Bereiding***

Kalfsribeye peperen en zouten en kort bruin braden (rood laten).

Vlees op een bakplaatje laten afkoelen en rusten.

Voor de duxelles de fijngesnipperde ui met olijfolie aanfruiten (niet laten kleuren) geperste knoflook, fijn gesneden shi-take, room en gesneden salers toevoegen en alles op een laag vuur laten indampen tot een stevige duxelles (+/- 15 minuten) op smaak brengen en even wegzetten.

Voor de saus de port reduceren tot ½ dl, jus de veau toevoegen en weer inkoken tot 1- 2 dl, monteren met de boter en op smaak brengen.

Voor het garnituur de pasta afkoken in water met wat zout en olijfolie en afspoelen.

Spinazie blancheren, koud spoelen, uit laten lekken, mengen met de pasta en op smaak brengen.

De duxelles verdelen over de kalfsribeye en bestrooien met de fijngehakte Salers.

± 10 minuten in de oven zetten (voorverwarmd) op 180 C.

Eventueel nagraatineren onder salamander of grill.

## **Gebraden kalfsribeye met duxelles van shitake, gegratineerd met salersalpage en een saus**

Pasta en spinazie in het midden van het bord dressereren.

Hierop de gegratineerde ribeye leggen, en de port-saus eromheen schenken.

Info: Kaas : Salers Alpage. Dit is een zeer smaakvolle, pittige kaas uit de Auvergne. Een beetje ziltig en met een mooie stalsmaak. Deze kaas is ondanks zijn “droge” structuur geschikt voor veel bereidingen.

Chef-kok Mark Beekman van Restaurant ‘Het Stille Water’ heeft deze kaas in een hoofdgerecht verwerkt dat ook door u thuis gemakkelijk te bereiden is.

## Gegratineerde pasta met kaassaus

---

|          |              |       |             |         |     |
|----------|--------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Italiaans    | Type  | Pasta       | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |             | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

2 schaaltes Buitoni Fagotini con Basilico e Ricotta (à.250 g)

zout

peper

2 blikjes tomatenblokjes (à 400 g)

2 kopjes kaassaus (à 200 g)

1 bolletje mozzarella (125 g)

### ***Bereiding***

Grill voorverwarmen op hoogste stand.

Pasta met zout beetgaar koken volgens gebruiksaanwijzing.

Intussen tomatenblokjes laten uitlekken in zeef.

Kaassaus met tomatenblokjes verwarmen.

Intussen mozzarella in plakjes snijden.

Saus voorzichtig door pasta scheppen.

Op smaak brengen met zout en peper en in ovenschaal doen.

Kaas in plakjes erover verdelen en in oven in ca. 10 minuten gratineren.

Lekker met frisse salade.

## Gegrild hamlapje met kruidenkorst en boerenkoolbitterballetjes

---

|          |                          |       |         |         |     |
|----------|--------------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht             | Soort | Vlees   | Snel    | Nee |
| Keuken   | Hollands                 | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl - Daan Mommers |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1 snee witbrood  
750 g kruimige aardappels, geschild  
2 teentjes knoflook, gepeld  
ca. 150 g boter  
2 sjalotten, gesnipperd  
1 zak boerenkool (300 g)  
ca. 50 ml witte wijnazijn  
1 bakje magere spekreepjes (125 g)  
4 takjes koriander  
3 takjes peterselie  
1 limoenschil, geraspt  
flinke mespunt gedroogde dragon  
300 g hamlappen  
1 eetlepel olie  
ca. 100 ml witte wijn  
10 peperkorrels  
2 laurierblaadjes  
2 kruidnagels  
2 eieren, gesplitst  
4 eetlepels bloem  
4 eetlepels paneermeel  
ca. 100 ml olie om te frituren

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 180 °C en droog het sneetje brood in de oven.  
Kook de aardappels met de knoflook in water met zout in ca. 20 minuten gaar.  
Smelt een klontje van de boter in een koekenpan en fruit hierin de sjalotjes zachtjes.  
Voeg de boerenkool, ca. 200 ml water, een scheutje azijn en wat zout toe en kook de boerenkool in ca. 20 minuten gaar.  
Bak de spekjes in een koekenpan zachtjes uit.  
Giet de aardappels af.  
Houd een klein beetje boerenkool apart en voeg de rest bij de aardappels.  
Voeg het spek toe en stamp alles fijn.  
Voeg klontje voor klontje 40 g boter toe en klop alles tot een smeulige puree.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Vorm van de puree 12 balletjes ter grootte van een bitterbal en laat ze afkoelen.  
Bewaar de rest van de stampot.  
Verkruimel het gedroogde sneetje brood boven de keukenmachine.  
Voeg koriander, peterselie, limoenrasp, dragon en 25 g boter toe en maal alles fijn.  
Spreid een stuk aluminiumfolie uit op een bord en strijk dit mengsel erop uit.  
Zet het in de koelkast.  
Verhoog de temperatuur van de oven tot 180 °C.  
Bestrooi de hamlappen met zout en peper en bestrijk ze met olie.  
Grill ze in een hete grillpan aan beide kanten bruin.

## Gegrild hamlapje met kruidenkorst en boerenkoolbitterballetjes

---

Leg ze op een schaal, bestrijk ze met het broodmengsel en zet ze 8-10 minuten in de oven.  
Breng in een pannetje de wijn met 1-2 eetlepels azijn, de peperkorrels, de laurierblaadjes en de kruidnagels aan de kook.  
Neem de pan van het vuur.  
Smelt 75 g boter en schep het schuim ervan af.  
Klop in een diep bord de eiwitten los.  
Strooi de bloem en het paneermeel elk in een apart bord.  
Wentel de boerenkoolballetjes eerst door het eiwit, dan door de bloem en de vervolgens door paneermeel.  
Herhaal dit nogmaals.  
Verhit de frituurolie tot 170 °C.  
Hang een kom in een pan met bijna kokend water.  
Klop de eidooiers met 5 eetlepels van de ingekookte wijn tot het dik wordt.  
Klop de gesmolten boter er in een dun straaltje langzaam bij.  
Blijf kloppen tot de saus gebonden is.  
Neem de kom uit het waterbad en breng de Hollandaisesaus op smaak met zout en peper.  
Roer een beetje van de saus door de achtergehouden boerenkool.  
Frituur de boerenkoolballetjes 3 minuten in de olie.  
Verwarm de overgebleven stampot.  
Verdeel de boerenkool, de stampot en de hamlapjes over vier borden.  
Steek op de satéstokjes elk 3 boerenkoolballetjes en leg ze op het bord.  
Lepel de saus om het gerecht.

## Gegrilde ananas

---

Menugang Nagerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort -  
Type Fruit

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 verse ananas  
50 g bruine basterdsuiker  
½ l roomijs (pecan/caramel)

### ***Bereiding***

Grill voorverwarmen op hoogste stand.  
Ananas in 4 parten snijden.  
Stronkgedeelte van ananas verwijderen.  
Vruchtvlees op verschillende plaatsen insnijden en in oenvaste schaal leggen.  
Basterdsuiker over ananas strooien.  
Ananas onder grill plaatsen en ca. 5 minuten grillen.  
Ananas serveren met 2 bolletjes ijs per persoon.

## Gehaktballetjes in groentesaus

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vlees  
Type Rijst

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

300 g snelkookrijst  
1 schaaltje half-om-halfgehakt (ca. 500 g)  
1 eetlepel gehaktkruiden (zonder zout, strooibusje à 40 g)  
1 ei (M)  
25 g boter of margarine  
1 zak Italiaanse groentemix (400 g)  
1 pakje sugo met kruiden (pastasaus, 370 g)  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Gehakt vermengen met kruiden en ei en kleine gehaktballetjes draaien.  
Boter verhitten in braadpan en gehaktballetjes ca. 5 minuten bakken.  
Groente toevoegen en ca. 5 minuten meebakken.  
Sugo toevoegen en ca. 3 minuten meeverwarmen.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Serveren met rijst.

## Gehaktballetjes met kokos

---

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -            | Type  | Rijst | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

300 g snelkookrijst  
500 g half-om-halfgehakt  
1 ei (M)  
1 zakje saté kruidenmix voor gehakt (45 g)  
4 eetlepels gemalen kokos (zakje a 125 g)  
25 g boter of margarine  
1 zak sperziebonen (500 g)  
150 g kant-en-klare satésaus (pot à 350 g)

### ***Bereiding***

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Gehakt mengen met ei, gehaktmix en kokos.  
Gehaktballetjes draaien ter grootte van pingpongbal.  
In braadpan boter verhitten en balletjes in ca. 10 minuten gaar en goudbruin bakken.  
Intussen sperziebonen in ca. 8 minuten gaar koken.  
Saus verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.  
Gehaktballetjes serveren met rijst, sperziebonen en saus.

## Gehaktbroodje met groene paprika

---

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees   | Snel    | Nee |
| Keuken   | -            | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.c1000.nl |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

500 g gemengd gehakt  
1 scharrelei  
1 zakje kruidenmix voor gehakt (Silvo)  
2 sjalotten, gesnipperd  
½ groene paprika, in kleine blokjes  
3 eetlepels verse bieslook, geknipt  
½ eetlepel boter

### ***Bereiding***

Meng het gehakt met het ei, de kruidenmix, de sjalot, de paprika en het bieslook.  
Vorm er een langwerpig broodje van en leg het in een ingevet kleine cakeblik of ovenschaaltje.  
Bak het in een voorverwarmde oven (200 °C) in ± 35 minuten bruin en gaar.  
Laat de gehakt 10 minuten afgedekt liggen en snijd het broodje in plakken.  
Lekker met spruitjes, frieten en ketchup.

Wijnadvies: Buzet, rood, Frankrijk

## Gehaktbroodjes

---

|          |              |       |                |         |     |
|----------|--------------|-------|----------------|---------|-----|
| Menugang | Lunchgerecht | Soort | Vlees          | Snel    | Nee |
| Keuken   | -            | Type  | Brood/broodjes | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |                | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

8 plakjes deeg voor hartige taart (diepvries) (pak à 450 g)

5 augurken zoetzuur

3 bosuitjes

400 g half-om-halfgehakt

1 eetlepel gehaktkruiden (strooibusje a 90 g)

1 eetlepel mosterd

1 zak gemengde sla extra (200 g)

4 eetlepels Thousand Island dressing

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.

Deegplakjes laten ontdooien volgens gebruiksaanwijzing.

Augurken in blokjes snijden.

Bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden.

Gehakt vermengen met augurk, bosui en gehaktkruiden.

4 deegplakjes uitspreiden op aanrecht en besmeren met mosterd.

Gehakt er in bergjes opleggen.

Afdekken met resterende deegplakjes.

Randen goed dichtdrukken.

Broodjes in ca. 25 minuten in oven gaar en bruinbakken.

Serveren met sla gemengd met dressing.

## Gekarameliseerde zalm met crème van gegrilde broccoli

|          |                            |       |       |         |     |
|----------|----------------------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht                | Soort | Vis   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Italiaans                  | Type  | Pasta | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl - Steven Fontein |       |       | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

400 g broccoliroosjes  
25 g boter  
1 ui grofgesneden  
5 teentjes knoflook, 1 fijngehakt en 4 in dunne plakjes  
500 ml groentebouillon (van tablet)  
300 g zalmfilet  
ca. 100 ml olijfolie  
3 eetlepels lichtbruine basterdsuiker  
1 limoen, geperst  
ca. 1 eetlepel sojasaus  
ca. 75 ml crème fraîche  
1 uitje, fijngesnipperd  
250 g zwarte tagliatelle

### ***Bereiding***

Verhit de grillpan voor.  
Leg de broccoliroosjes in de pan en grill ze kort tot er een mooie grillstreep ontstaat.  
Verhit de boter in een hapjespan en fruit hierin de grofgesneden ui en het fijngehakte teentje knoflook.  
Voeg de gegrilde broccoli en de groentebouillon toe en kook alles zachtjes gaar.  
Snijd de zalm in 4 gelijke stukken.  
Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de zalm alleen aan de onderzijde 2-3 minuten.  
Meng intussen de basterdsuiker met naar smaak limoensap en sojasaus en bestrijk de bovenkant van de stukjes zalm hiermee.  
Verhit wat olijfolie in een klein pannetje en frituur de knoflookplakjes hierin lichtbruin en krokant.  
Laat de knoflookchips op keukenpapier uitlekken.  
Laat de broccoli uitlekken.  
Pureer het broccolimengsel met naar smaak crème fraîche in de keukenmachine en breng op smaak met zout en peper.  
Kook de zwarte pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.  
Verhit 2-3 eetlepels olijfolie in een hapjespan en fruit hierin het fijngesnipperde uitje.  
Scheep de rode peper en de uitgelekte zwarte pasta erdoor.  
Laat de suiker op de zalm met behulp van de brûléebrander karameliseren.  
Of verhit de grill van de oven op de hoogste stand en laat de suiker onder de grill snel karameliseren.  
Scheep een spiegeltje van broccolicrème in het midden van vier borden.  
Leg daarop een stukje zalm.  
Draai met een vork een bundeltje van de pasta en leg dit ernaast.  
Strooi de knoflookchips over de pasta.  
Serveer de rest van de broccolicrème en de zwarte pasta erbij.

## Gemengde salade met cajunreepjes

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vlees  
Type Salade

Snel Ja  
Slank Ja  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 krop ijsbergsla  
3 tomaten  
3 eetlepels zonnebloemolie  
1 schaaltje Cajun varkensvleesreepjes (ca. 350 g)  
1 pot rauwkostsalade zoetzuur (530 g)  
1 zak tortillachips (150 g)  
1 bekertje sour cream (125 ml)

### ***Bereiding***

Sla schoonmaken, wassen en in reepjes snijden.  
Tomaten wassen en in partjes snijden.  
In koekenpan olie verhitten.  
Vleesreepjes in ca. 5 minuten gaar en goudbruin bakken.  
Sla over vier grote borden verdelen.  
Tomaten erop leggen.  
Rauwkostsalade erover verdelen.  
Vleesreepjes erop scheppen.  
Tortillachips op bordrand leggen.  
Sour cream midden op salade scheppen.

## Gepofte bietjes-salade met buffelmozzarella

---

Menugang Voorgerecht  
Keuken -  
Bron [www.lamuse.nl](http://www.lamuse.nl)

Soort Vegetarisch  
Type Groente

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 2 personen

4 kleine bietjes rauw, geschild  
olijfolie  
1 bolletje buffelmozzarella of 5 bocconcini  
bosje rucola  
teentje knoflook  
6 plakjes ciabatta van ongeveer 1/5 centimeter  
1 zeer fijngehakt sjalotje  
½ geraspte frisse appel  
vinaigrette van appelazijn, mosterd, peper, zout en olijfolie

### ***Bereiding***

Smeer de geschilde bietjes in met de olijfolie en pak ze in aluminiumfolie.  
Pof ze 45 minuten in de oven op 200 C, prik ze even in om te kijken of ze gaar zijn.  
Bak intussen crostinis van de ciabatta in de olijfolie met daarin het fijngesneden knoflookteentje, en laat deze goed uitlekken op keukenpapier.  
Beleg een schaal met de gewassen rucola .  
Snijdt de bietjes in plakjes en vermeng ze met de vinaigrette, de sjalot en de appel .  
Verdeel de bietjes over de rucola en pluk daar de mozzarella in stukjes over.  
Voor de liefhebber wat vers gemalen peper erover en steek speels de crostinis langs de zijkant in de salade!

## Gevuld kiprolletje met olijfoliesabayon, spinazie en pasta

---

|          |                             |       |       |         |     |
|----------|-----------------------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht                | Soort | Vlees | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Italiaans                   | Type  | Pasta | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl - Nienke Jagersma |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

4 tomaten  
300 g kipfilets (2 stuks)  
1 zakje verse peterselie (30 g)  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
2 sjalotjes, fijngehakt  
flinke mespunt dragon  
1-2 theelepels Zaanse mosterd  
ca. 100 ml olijfolie extra vierge  
25 g boter  
125 ml droge witte wijn  
30 ml witte-wijnazijn  
50 g katenspek  
2 kippenbouillontabletten  
1 pak verse tagliatelle (pasta, 250 g)  
2 eierdooiers  
1 zak spinazie (500 g)  
½ theelepel karwijzaad

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op ca. 150 °C.

Ontvel de tomaten.

Snijd 1 tomaat in stukjes en de andere in partjes.

Snijd de kipfilets in dunne plakken, leg er een stukje plasticfolie over en sla ze met een pannetjes iets platter.

Spreid een stuk aluminiumfolie goed strak uit.

Spreid de mooie plakjes kip naar elkaar iets overlappend op de folie uit.

Snijd de te kleine stukjes kip in stukjes.

Haal de blaadjes van de takjes peterselie en hak ze fijn.

Bewaar de steeltjes.

Voeg de peterselie met de knoflook, 1 fijngehakte sjalot, de dragon, een likje mosterd, een scheutje olijfolie en naar smaak zout en peper bij de kip in het bakje van de staafmixer.

Maal alles fijn.

Bestrijk het vlees met de kip/kruidenpasta en leg er wat stukjes tomaat op.

Rol de kip heel strak in het folie op.

Snijd de rol in 4 gelijke stukken en bind om elk stuk een stukje touw.

Verwarm de boter en 1 eetlepel olie in een koeken- of hapjespan en bak de rolletjes in het folie ca. 5 minuten.

Het vlees wordt in de folie bruin.

Leg de kiprolletjes met de partjes tomaat in de oven en laat ze zo in ca. 15 minuten gaar worden.

Breng in pannetje de wijn, de azijn, de helft van het andere sjalotje, de steeltjes van peterselie en naar smaak zout en peper aan de kook en laat dit tot een derde inkoken.

Zeef het vocht.

Bak het spek in een droge koekenpan uit en laat het op keukenpapier uitlekken.

Breng voor de pasta ruim water met de bouillontabletten aan de kook en kook de pasta volgens de

## **Gevuld kiprolletje met olijfoliesabayon, spinazie en pasta**

---

aanwijzingen op de verpakking.

Hang een pannetje in en passende pan met bijna kokend water (au bain-marie).

Laat hier de eidooiers in glijden en klop de dooiers met de staafmixer schuimig.

Schenk het ingekookte wijnmengsel al kloppend voorzichtig bij de dooiers.

Voeg ten slotte 75 ml olijfolie in een dun straaltje toe.

Blijf kloppen tot de saus mooi gebonden is.

Breng op smaak met zout en peper.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een wok of hapjespan en fruit hierin het overgebleven halve sjalotje.

Voeg de spinazie, het karwijzaad en een scheutje van het pastakookvocht toe en roerbak de spinazie gaar.

Laat de spinazie uitlekken.

Verwijder het folie van de kiprolletjes en snijd ze in plakjes.

Leg op vier borden elk een bergje pasta.

Leg de kip en de spinazie ertegen aan en de partjes tomaat erop.

Lepel de sabayon (saus) om het gerecht.

Serveer de rest van de pasta, de spinazie en de saus apart erbij.

## Gevulde flensjes met vanillekwark

---

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 pannenkoeken naturel (koelvers, pak à 5 stuks)

1 bak vanille kwark (500 g)

2 eetlepels blanke rozijnen (zakje à 250 g)

1 eetlepel bakgember (pot à 250 g)

### ***Bereiding***

Pannenkoeken uitspreiden op vier borden.

Vanillekwark losroeren met rozijnen en gember.

Kwark op helft van alle pannenkoeken scheppen en dichtklappen.

Direct serveren.

## Gevulde Italiaanse bollen

Menugang Lunchgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Kip  
Type Brood/broodjes

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

### ***Ingrediënten***

2 eieren (M)  
4 grote Italiaanse bollen  
2 vleestomaten  
1 avocado  
8 eetlepels sandwichspread naturel (pot à 450 g)  
1 bakje rucolasla (30 g)  
250 g gebraden kipfilet

### ***Bereiding***

Eieren in ca. 7 minuten hard koken, laten afkoelen, pellen en in plakjes snijden.  
Kap van bollen snijden.  
Binnenzijde van bollen licht uithollen tot ca. 2 cm van rand.  
Tomaten wassen, kroontjes verwijderen en in plakken snijden.  
Avocado schillen en vruchtvlees in plakken snijden.  
Helft van sandwichspread in bollen smeren.  
Rucola, kipfilet, ei, tomaten en avocado erover verdelen.  
Rest van sandwich-spread erover verdelen en afdekken met kapjes brood.

## Gevulde slabladeren

---

|          |             |       |        |         |    |
|----------|-------------|-------|--------|---------|----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Kip    | Snel    | Ja |
| Keuken   | -           | Type  | Salade | Slank   | Ja |
| Bron     | www.ah.nl   |       |        | Sterren |    |

---

### ***Ingrediënten***

1 schaalpje kipfilet (ca. 200 g)

zout

peper

3 bosuitjes

2 eetlepels sesamolie

100 g sugar snaps

1 à 2 eetlepels vloeibare kruidenbouillon (knijpflesje, à 210 ml)

1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes (zakje à 250 g)

4 bladen ijsbergsla

### ***Bereiding***

Kipfilet in reepjes snijden en bestrooien met peper en zout.

Bosuitjes schoonmaken en in stukjes van ca. 2 cm snijden.

Sugar snaps schoonmaken en wassen.

In wok olie verhitten.

Kipfilet ca. 2 minuten roerbakken.

Sugar snaps toevoegen en ca. 3 minuten mee roerbakken.

Laatste minuut bosui meebakken.

Op smaak brengen met vloeibare bouillon.

Slabladeren in 4 kommen of brede glazen leggen.

Slabladeren vullen met kip-groentemengsel.

Bestrooien met sesamzaadjes.

Lekker met geroosterd brood.

## Gezouten keelspek, fetapuree en rode bietsalade

|          |                     |       |         |         |     |
|----------|---------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht        | Soort | Vlees   | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                   | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.varkensvlees.be |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

600 g ongezouten keelspek  
30 g zout in 1 l water  
2 grof gesneden wortelen  
2 grof gesneden uien  
2 blaadjes laurier  
5 kruidnagels

voor de fetapuree

600 g aardappelen  
3 dl warme melk  
1 eetlepel boter  
200 g fetakaas  
peper  
zout

voor de rode bietsalade

4 rode bieten  
2 eetlepels boter  
2 sjalotten  
1 theelepel zout  
witte peper

### ***Bereiding***

Spoel het spek schoon onder koud stromend water en doe het samen met de groenten en de specerijen in een kookpan.

Giet er gezouten water overheen tot het vlees net onder staat.

Breng het geheel aan de kook en verwijder het schuim.

Zet het vuur lager en laat zachtjes verder koken totdat je het vlees met een vork kan losmaken.

Dit duurt één tot anderhalf uur.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water.

Giet de aardappelen af en pureer ze met de warme melk, de feta en de boter.

Kruid met peper en zout.

Laat de rode bieten 20 minuten koken.

Schil ze en snij ze in maantjes.

Snij dan de sjalotten in reepjes.

Bak ze in gekleurde boter en voeg er de rode bieten aan toe.

Snij het spek in plakken en bak goudbruin in boter.

Serveer het vlees met de fetapuree en de rode bietsalade.

## Gimlet

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Gin

20 ml Rose's Lime Juice

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe de beide ingrediënten in een shaker met 2 of 3 ijsblokjes.

Even kort shaken en vervolgens door een strainer (barzeef) in een whiskeyglas met veel ijs schenken.

Garnering: lime.

## Grand mimosa

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

scheutje Grand Marnier - rood

Champagne

scheutje jus d'orange

### ***Bereiding***

Pak een champagneglas en doe hier een scheutje Grand Marnier in.

Vul vervolgens aan met champagne (tot net onder de rand).

Voeg tenslotte een klein scheutje sinaasappelsap toe.

Cava kan eventueel ook ter vervanging van de Champagne gebruikt worden.

## Grape ape

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka

15 ml Crème de Cacao - bruin

30 ml druivensap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een shaker en voeg enkele ijsblokjes toe.

Even kort en krachtig schudden en vervolgens strainen door een barzeef in een cocktailglas.

Garneer met een klein trosje (witte) druiven.

## Green cookie monster

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

15 ml Gin

8 ml Meloenlikeur

8 ml Wodka

### ***Bereiding***

Schenk de ingrediënten in een borrelglas en shoot!

## Green demon

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Bacardi Limon

10 ml Pisang Ambon

7-Up

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een longdrinkglas en doe hier 3 ijsblokjes in.

Schenk de Bacardi Limon en de Pisang over het ijs en vul voorzichtig aan met 7-Up of Sprite.

Doe dit langzaam, zodat de onderste helft groener is dan de bovenste helft.

Garneer met een rietje.

## Griekse pakketjes met salade

|          |              |       |             |         |     |
|----------|--------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Nee |
| Keuken   | Grieks       | Type  | Salade      | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

8 plakjes bladerdeeg (diepvries, pakje à 450 g)

1 kleine aubergine

1 bolletje mozzarella (kaas, 125 g)

1 eetlepel kaneelpoeder

zout

peper

1 zak ijsbergsla (200 g)

1 cup sla complet oregano-olijf met feta (200 g)

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.

Bladerdeeg laten ontdooien volgens gebruiksaanwijzing.

Aubergine wassen, kroontje verwijderen en in blokjes snijden.

Mozzarella in blokjes snijden.

Mozzarella, aubergine, kaneel, zout en peper mengen.

Mengsel op het midden van 4 deegplakjes scheppen.

Resterende deegplakjes erover vouwen en goed dichtdrukken.

Pakketjes in midden van oven in ca. 25 minuten goudbruin bakken.

Sla mengen met sla complet.

Sla over vier borden verdelen.

Pakketjes ernaast leggen.

## Groente in rode wijn

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | -     | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -            | Type  | Rijst | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |       | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

300 g snelkookrijst (zilvervlies, pak à 400 g)

3 eetlepels olijfolie

1 zak roerbakmix (400 g)

1 schaaltje gesneden champignons (125 g)

1½ schaaltje groenteballetjes (à ca. 215 g)

4 dl rode wijn

1 groentenbouillontablet

zout

peper

### ***Bereiding***

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.

In braadpan 2 eetlepels olie verhitten en roerbakmix ca. 3 minuten roerbakken.

Champignons toevoegen en ca. 2 minuten meebakken.

Groenten uit pan scheppen.

Rest van olie in pan doen en groenteballetjes ca. 4 minuten bakken.

Wijn en bouillontablet toevoegen en tot helft laten inkoken.

Groenten toevoegen en nog ca. 5 minuten afgedekt stoven.

Op smaak brengen met zout en peper.

Rijst verdelen over vier borden en groentemengsel er bovenop scheppen.

## Groentemix met kabeljauwmootjes

---

|          |              |       |         |         |    |
|----------|--------------|-------|---------|---------|----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis     | Snel    | Ja |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Groente | Slank   | Ja |
| Bron     | www.ah.nl    |       |         | Sterren |    |

---

### ***Ingrediënten***

1 bakje grotchampignons (175 g)  
1 rode paprika  
1 schaaltje bloemkoolroosjes (350 g)  
2 schaaltjes kabeljauwfilet (à ca. 200 g)  
zout  
peper  
2 eetlepels boter of margarine  
1 pak aardappelpuree à la minute (pak à 3 zakjes)  
30 g mix voor groentesaus (pakje à 150 g)

### ***Bereiding***

Champignons schoonborstelen en in plakjes snijden.  
Paprika wassen, schoonmaken en in blokjes snijden.  
Grote bloemkoolroosjes kleiner snijden.  
Kabeljauwfilet in mootjes snijden, bestrooien met zout en peper.  
In pan boter verhitten.  
Champignons en paprika ca. 3 minuten bakken.  
Bloemkool en bodempje water toevoegen.  
Kabeljauwmootjes er voorzichtig tussenleggen.  
Groente en vis in ca. 7 minuten gaar koken.  
Intussen aardappelpuree bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Groentesaus bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Kabeljauwmootjes op vier borden leggen.  
Elke filet in 3 tot 4 mootjes snijden.  
Groente afgieten en naast vis scheppen.  
Groentesaus erover schenken.  
Aardappelpuree erbij serveren.

## Groentesoep met rijst

Menugang Voorgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vlees  
Type Rijst

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

### ***Ingrediënten***

1 groene paprika  
3 eetlepels olijfolie  
1 zak roerbak-groentenmix (400 g)  
100 g gele rijst (pak a 325 g)  
1 pot basis voor groentesoep (255 ml)  
peper  
zout  
200 g soepballetjes (blikje)  
1 ciabatta

### ***Bereiding***

Paprika wassen, schoonmaken en in blokjes snijden.  
In pan olie verhitten.  
Paprika, roerbakmix en rijst ca. 3 minuten al omscheppend bakken.  
Basis voor groentesoep en 750 ml water toevoegen.  
Soep aan de kook brengen en ca. 10 minuten zachtjes laten doorkoken.  
Soepballetjes toevoegen en ca. 2 minuten meeverwarmen.  
Ciabatta erbij serveren.

## Hamlapjes met mosterd en boerenkoolpesto

---

|          |                           |       |         |         |     |
|----------|---------------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht              | Soort | Vlees   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Hollands                  | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl - Judith Elders |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1 zak boerenkool (300 g)  
1 bakje gerookte spekblokjes (125 g)  
25 g geroosterde pijnboompitten  
25 g overjarige kaas  
ca. 2 eetlepels olijfolie  
ca. 100 ml witte wijnazijn  
80 g roomboter  
300 g hamlappen  
2 eetlepels Zaanse mosterd  
1 Groninger metworst met kruidnagel  
150 g sjalotten, in ringen  
ca. 100 ml melk  
1 jonagold appel, geschild en in stukjes  
mespunt gemalen komijn  
1 zakje opperdoezer ronde aardappels, geschild en in stukjes  
2 laurierblaadjes  
½ teentje knoflook, gepeld  
1 groentebouillontablet

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 175 °C.  
Draai voor de boerenkoolpesto de boerenkool met een scheutje koud water in de blender tot een heel fijne, gladde massa.  
Wrijf alles door een fijne zeef en vang het boerenkoolwater op.  
Verwarm dit boerenkoolwater (maar laat het niet koken).  
Schep met een fijne schuimspaan de boerenkoolvlokken die boven komt drijven eraf en laat de vlokken uitlekken in een zeef met de schone uitgekookte theedoek erin.  
Hak de spekjes in een hakmolen fijn.  
Bak het gehakte spek in een koekenpan met antiaanbaklaag rul en krokant.  
Maal in het hakbakje van de staafmixer de pijnboompitten, de oude kaas, de uitgelekte boerenkool, een scheutje olijfolie en een drupje azijn tot een mooie pesto.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Schep de pesto in de spuitzak.  
Verhit 30 g boter in een koekenpan.  
Bestrooi de hamlappen met zout en peper en bak ze in de boter bruin.  
Bestrijk ze met mosterd en leg ze in een ovenschaal.  
Zet ze 15- 20 minuten in de oven.  
Maal de metworst in het hakmolentje van de staafmixer fijn.  
Fruit de sjalotten zachtjes in 20 g boter.  
Blus de pan met een scheutje azijn en wat melk.  
Voeg de appel en een snufje komijn toe en stoof de appel enkele minuten.  
Kook de aardappels in 500 ml water met een scheut melk, de laurierblaadjes, een half teentje knoflook en het bouillontablet in 15-20 minuten gaar.  
Giet de aardappels af en vang het vocht op.

## Hamlapjes met mosterd en boerenkoolpesto

---

Schuim het aardappelvocht op met de staafmixer en de rest van de boter

Spuit strepen boerenkoolpesto op de borden.

Leg (eventueel met behulp van een steekring) een bergje appelcompote op de borden.

Snijd de hamlappen in plakjes en leg ze op de compote.

Schep de droge worst hierop.

Lepel het opperdoezerschuim erover.

Serveren met de gekookte aardappels.

## Haring in dillesaus

---

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis     | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1 bakje krielaardappels (duobak 700 g)  
zout  
2 zakjes sperziebonen (à 250 g)  
3 pakjes maatjesharingen (à 2 stuks)  
1 zakje verse dille (à 15 g)  
10 g boter of margarine  
2 bekertjes crème fraîche (à 125 ml)

### ***Bereiding***

Krieltjes met wat zout gaar koken.  
Sperziebonen met zout in ca. 7 minuten beetgaar koken.  
Haringen van staartjes ontdoen en schuin in stukjes snijden.  
Dille fijnknippen.  
Boter verhitten en uitjes (uit pakjes) ca. 1 minuut fruiten.  
Crème fraîche verwarmen.  
Haring en dille toevoegen en even doorwarmen.  
Saus eventueel op smaak brengen met zout.  
Sperziebonen mengen met uitjes en op smaak brengen met zout.  
Haring in roomsaus serveren met krieltjes en sperziebonen.

## Haringovenshotel

---

|          |              |       |           |         |     |
|----------|--------------|-------|-----------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis       | Snel    | Nee |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Aardappel | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |           | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

4 zoute haringen

1 ui

100 g boter of margarine

2 zakken voorgekookte aardappelgolfjes (450 g)

2 eetlepels kappertjes (pot à 100 g)

25 g kruidenpaneermeel (pak à 150 g)

1 kropsla

4 eetlepels yoghurt dressing

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.

Haringen schoonmaken en in stukjes snijden.

Ui pellen en snipperen.

In koekenpan 1 eetlepel boter verhitten.

Ui ca. 3 minuten fruiten.

In ovenschaal laagje aardappel, laagje haring met ui en laagje kappertjes leggen.

2 dl warm water toevoegen.

Rest van boter smelten.

Gesmolten boter over schotel schenken en bestrooien met paneermeel.

Schotel in ca. 20 minuten gaar en goudbruin bakken.

Intussen sla schoonmaken, wassen en in stukken scheuren.

Sla vermengen met dressing en bij ovenschotel serveren.

## Hartige kerrietaart

|          |              |       |               |         |     |
|----------|--------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vegetarisch   | Snel    | Nee |
| Keuken   | -            | Type  | Hartige taart | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |               | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

5 plakjes bladerdeeg (diepvries, a 450 g)  
1 doosje Quorn-stukjes (175 g)  
3 eetlepels olie (en beetje voor invetten)  
1 zak roerbakmix-groenten (400 g)  
3 eetlepels Indiase kerriepasta Tandoori (pot à 312 g)  
4 eieren (M)  
1 zakje santen (30 g)  
1 zakje gemalen belegen kaas (150 g)

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.  
Bladerdeeg laten ontdooien volgens gebruiksaanwijzing.  
In koekenpan olie verhitten en roerbakgroente ca. 4 minuten bakken.  
Quorn en kerriepasta erdoor scheppen en van vuur halen.  
Taartvorm invetten met beetje olie en bekleden met bladerdeeg.  
Quorn-groentemengsel over bodem verdelen.  
Eieren loskloppen met santen, 150 ml water en kaas.  
Eimengsel over quiche schenken.  
Quiche in midden van oven in ca. 30 minuten gaar en goudbruin bakken.

## Hartige taart met Smac

---

|          |              |       |               |         |     |
|----------|--------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees         | Snel    | Nee |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Hartige taart | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |               | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

5 plakjes bladerdeeg (diepvries)  
1 blikje Smac (340 g)  
4 eieren (middel groot)  
125 ml koksroom (pakje a 200 ml)  
zout  
peper  
1 zakje gemalen belegen kaas (à 150 g)  
1 krop ijsbergsla  
1 dl sladressing naturel (fles à 450 ml)  
olie om in te vetten

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5.  
Plakjes bladerdeeg laten ontdooien.  
Smac in reepjes snijden.  
Eieren loskloppen met room, zout en peper.  
Taartvorm invetten en bekleden met bladerdeeg.  
Met vork gaatjes in bladerdeeg prikken.  
Smac en kaas over bodem verdelen.  
Eimengsel erover schenken.  
In midden van oven taart in ca. 25 minuten gaar en lichtbruin bakken.  
Sla schoonmaken en in schaal mengen met dressing.  
Taart serveren met sla.

## Harvey wallbanger

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Wodka

20 ml Malibu

scheutje Galliano

jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een longdrinkglas en voeg hier circa 3 ijsblokjes aan toe.

Schenk hierover de Wodka, Malibu en vul aan met sinaasappelsap.

Voeg als laatste een scheutje Galliano toe.

Serveer bijvoorbeeld met een lichtgevend rietje!

## Hawaiian punch

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

15 ml Amaretto

15 ml Wodka

15 ml Bacardi - wit

15 ml Crème de Bananas

40 ml jus d'orange

40 ml ananassap

scheutje grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een longdrinkglas met 3 ijsblokjes.

Schenk alle ingrediënten over het ijs (de grenadine als laatst).

Even roeren en genieten!

Voeg een roerstaafje toe als touch.

## Healthy new year

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka lime

Cava

jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk de wodka lime in een groot cocktailglas met enkele ijsblokjes, vul aan met sinaasappelsap en Cava.

Garneer de cocktail bijvoorbeeld met een lampionnetje en 2 rietjes.

Variatietip: Voor een zoete versie gebruik je veel sinaasappelsap en weinig Cava en voor een frisse versie vice versa...

## Hokkien Mie met kabeljauw

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis     | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Chinees      | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.c1000.nl |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

1 pak Hokkien Mie (Conimex)  
4½ eetlepel wokolie  
400 g kabeljauwfilet, in stukjes  
1 ui, in partjes  
1 zak roerbakgroenten Chinees à 400 g  
100 g taugé  
2 theelepels sambal badjak  
50 g ongezouten cashewnoten

### ***Bereiding***

Meng de marinademix uit het pak door 3 eetlepels van de olie en schep de vis erdoor.  
Marineer de vis 15 minuten.  
Wel intussen de mihoen uit het pak ± 15 minuten in 1l koud water, giet hem af en laat hem goed uitlekken.  
Kook de mie uit het pak in ± 3 minuten gaar.  
Spoel hem af onder koud water en laat hem uitlekken.  
Verhit de rest van de olie in een wok en roerbak de ui 3 minuten.  
Voeg de roerbakgroenten toe en roerbak ze beetgaar.  
Scheep de groenten uit de wok en roerbak de vis ± 3 minuten.  
Voeg de groenten, ½ dl water en het kruidenblokje uit het pak toe en laat het smelten.  
Roerbak de taugé, de mihoen en de mie nog 3 minuten mee en breng op smaak met de sambal.  
Scheep de cashewnoten erdoor.  
Lekker met plakjes komkommer en kroepoek.

Wijnadvies: Tanguero, Chardonnay, wit, Argentinië

## Horse's neck

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Bourbon Whiskey

3 druppels Angostura

Ginger Ale

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk de Bourbon Whiskey in een longdrinkglas.

Vul aan met Ginger Ale.

Voeg tenslotte nog enkele druppels Angostura Bitter toe.

Even roeren en twee ijsblokjes toevoegen.

Garneer met een cocktailkers en een sliertje citroen.

## Hot buttered rum

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Warme drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Bacardi - bruin

beetje boter

theelepel bruine suiker

kaneel

vanille essence

nootmuskaat

kokend water

### ***Bereiding***

Mix de boter, de bruine suiker, de kaneel, de nootmuskaat en de vanille essence goed met elkaar.

Plaats een lepel (touch) in een hittebestendig glas.

Schenk het mengsel, de bruine rum en het kokende water in het glas en roer goed.

Kies een lepel die goed bij het glas past.

Bij voorkeur een metalen lepel, zodat de hitte via de lepel weg wordt geleid.

## Husselpotje met snijbonen en knolselderij

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Kip     | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -            | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.c1000.nl |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

1½ kg kruimig kokende aardappelen, geschild en in stukken

zout

2½ eetlepel olijfolie traditioneel

3 rode uien, in ringen

400 g kipfilet, in dunne reepjes

peper

2 dl kippenbouillon (van een tablet)

3 eetlepels (grove) mosterd

3 eetlepels crème fraîche

2 potten Hak in de Mix snijbonen en knolselderij à 620 g

### ***Bereiding***

Kook de aardappelen in water met zout in ± 20 minuten gaar, giet ze af en vang ± 1 dl van het kooknat op.

Verhit de olie en bak de ui al omscheppend in ± 5 minuten glazig.

Voeg de kip en peper en zout naar smaak toe en bak de kip al omscheppend bruin en gaar.

Schep de ui met de kip uit de pan en voeg de bouillon, de mosterd en de crème fraîche toe.

Breng de saus aan de kook en houd hem op een laag vuur tegen de kook aan.

Verwarm intussen de groentemix volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet het af.

Stamp de aardappelen fijn en schep er de groenten en het kippmengsel door.

Voeg zoveel van het kooknat toe, dat een smeug husselpotje ontstaat.

Serveer met de saus.

Wijnadvies: Château Remouly, rood, Frankrijk

## Hüttenkäse met bosvruchtensaus

---

|          |           |       |       |         |    |
|----------|-----------|-------|-------|---------|----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | -     | Snel    | Ja |
| Keuken   | -         | Type  | Fruit | Slank   | Ja |
| Bron     | www.ah.nl |       |       | Sterren |    |

---

### ***Ingrediënten***

1 bosvruchtencompote (360 g)  
2 dl rode druivensap (pak à 1 l)  
1 bekertje Hüttenkase (200 g)  
1 theelepel kaneelpoeder

### ***Bereiding***

Compote vermengen met druivensap.  
Bosvruchtensaus over vier diepe borden verdelen.  
In midden van elk bord bergje hüttenkäse scheppen.  
Bestrooien met kaneel.

## Italiaanse krieltjes met tomatensalade

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vlees  
Type Aardappel

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 tomaten  
3 eetlepels slafris naturel (fles à 400 ml)  
1 goudsalami (250 g)  
7 eetlepels olijfolie  
2 zakken minikrieltjes (à 450 g)  
1 zak Italiaanse groentemix (400 g)  
3 eetlepel rode pesto  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Tomaten wassen en in partjes snijden.  
Dressing door tomaten mengen.  
Salami in stukjes snijden.  
In braadpan olie verhitten en krieltjes bakken volgens gebruiksaanwijzing.  
Laatste 3 minuten groentemix meebakken.  
Salami en pesto toevoegen en nog ca. 2 minuten meeverwarmen.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Direct serveren met tomatensalade.

## Italiaanse maaltijdsalade

|          |              |            |         |     |
|----------|--------------|------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort -    | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Italiaans    | Type Pasta | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |            | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

300 g farfalle (pasta)  
2 doosjes cherrytomaatjes (à 250 g)  
½ ui  
2 bolletjes mozzarella (kaas, à 125 g)  
50 g groene olijven zonder pit  
6 zongedroogde tomaten op olie  
½ dl bread dipping olijfolie (fles à 250 ml)  
zout  
versgemalen peper

### ***Bereiding***

Farfalle beetgaar koken volgens gebruiksaanwijzing.  
In vergiet afgieten en afspoelen onder koud stromend water.  
Tomaatjes wassen en halveren.  
Ui pellen en snipperen.  
Mozzarella in blokjes snijden.  
Olijven halveren.  
Zongedroogde tomaten in reepjes snijden.  
Farfalle vermengen met twee soorten tomaat, ui, mozzarella, olijven en olijfolie.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Lekker met focacciabrood, besprenkeld met Bread Dipping.

Variatietip: In plaats van bread dipping olie, kunt u olijfolie extra vierge zonder kruiden gebruiken, of wat gedroogde of verse Italiaanse kruiden door de olie roeren.

## Jamaican banana

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Bacardi - wit

40 ml Crème de Cacao - bruin

40 ml Crème de Bananas

2 lepels vanille ijs

### ***Bereiding***

Blend alle ingrediënten ongeveer 15 tot 20 seconden in een blender.

Schenk de cocktail direct in een groot cocktailglas.

Finishing touch: bijvoorbeeld een halve banaan, een aardbei en een zwart rietje.

Smaakt als Baileys!

## Japanse hapjes

---

|          |           |       |       |         |    |
|----------|-----------|-------|-------|---------|----|
| Menugang | Hapje     | Soort | -     | Snel    | Ja |
| Keuken   | Japans    | Type  | Rijst | Slank   | Ja |
| Bron     | www.ah.nl |       |       | Sterren |    |

---

### ***Ingrediënten***

100 g sushirijst  
1 bakje shii-takes (paddestoelen, ca. 100 g)  
3 eetlepels suiker  
2 eetlepels Japanse sojasaus  
2 eetlepels sherry  
2 eieren  
mespunt wasabipoeder  
4 takjes selderij (zakje à 50 g)  
50 g Hollandse garnalen (bakje à 100 g)  
1 eetlepel boter of margarine  
3 nori-vellen (geroosterd zeewier)

### ***Bereiding***

Sushirijst bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Shii-takes schoonmaken en in plakjes snijden.  
Plakjes 2-3 minuten koken in suiker, sojasaus en sherry.  
Shii-takes laten afkoelen.  
Eieren loskloppen met mespunt wasabipoeder.  
Selderij fijn knippen.  
Selderij en garnalen door ei roeren.  
In kleine koekenpan boter verhitten.  
Dikke omelet bakken van ei.  
Omelet laten afkoelen.  
Omelet in 6 stukjes snijden.  
Norivellen in vieren delen.  
Sushirijst in 12 porties verdelen.  
Porties samendrukken tot ovaalvormig bolletje en op nori leggen.  
Shii-takes over 6 rechthoekjes verdelen.  
Omelet over andere rechthoekjes verdelen.  
Tot serveren koel bewaren.

## Jens special

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

50 ml Bacardi Limon

Red Bull

7-Up

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een longdrinkglas met ongeveer 3 ijsblokjes en schenk de Wodka over het ijs.

Vul aan met 2/3 Red Bull en 1/3 7-Up of Sprite.

Bij deze mix kun je bijvoorbeeld de lichtgevende onderzetters gebruiken voor een spectaculair effect!

Vergeet niet 2 rietjes toe te voegen...

## Josti

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

15 ml Safari

15 ml Malibu

15 ml Pisang Ambon

15 ml Passoa

jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Neem een longdrinkglas en vul deze met 3 ijsklontjes.

Schenk de Safari, Malibu, Pisang Ambon en Passoa over het ijs en vul aan met jus d'orange.

Een rood lichtgevend ijsblokje is een perfecte touch voor deze cocktail!

## Jungle juice

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

35 ml Pisang Ambon

15 ml Gin

10 ml Apricot Brandy

10 ml citroensap

jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk alles behalve de jus d'orange in een shaker.

Voeg enkele ijsblokjes toe en schud goed.

Schenk het mengsel door een strainer in een longdrinkglas en vul aan met jus d'orange.

Even goed roeren.

Garneer met twee rietjes en voeg een roerstaafje toe.

## Kaas-hamtaart met artisjokken

---

|          |              |       |               |         |     |
|----------|--------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees         | Snel    | Nee |
| Keuken   | -            | Type  | Hartige taart | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |               | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

5 plakjes bladerdeeg (diepvries)  
1 blik artisjokharten (400 g)  
2 pakjes achterham (a 65 g)  
4 eieren (middel groot)  
1 bekertje slagroom (125 ml)  
200 g gemalen belegen kaas (zakje a 150 g)  
zout  
peper  
olie om in te vetten

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5.  
Plakjes bladerdeeg laten ontdooien.  
Artisjokken laten uitlekken en in stukjes snijden.  
Ham in reepjes snijden.  
Eieren met room, kaas, zout en peper loskloppen.  
Taartvorm invetten en bekleden met bladerdeeg.  
Met vork gaatjes in bladerdeeg prikken.  
Artisjokken en ham over bodem verdelen.  
Eiermengsel erover schenken.  
In het midden van de oven taart in ca. 25 minuten gaar en lichtbruin bakken.

## Kaas-notenragoût

---

|          |              |            |         |     |
|----------|--------------|------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort -    | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Hollands     | Type Pasta | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |            | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1 pak tarly (250 g)  
800 g dunne prei  
2 eetlepels boter of margarine  
150 g Zaanlander kaas oud  
2 potten groentesaus kaas (à 250 ml)  
1 zakje elitehaver (200 g)

### ***Bereiding***

Tarly bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Prei wassen, schoonmaken en in stukken van ca. 3 cm snijden.  
In braadpan boter verhitten en prei in ca. 10 minuten zachtjes gaar bakken.  
Intussen kaas in blokjes snijden.  
Groentesaus verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.  
Blokjes kaas en elitehaver toevoegen en ca. 2 minuten doorwarmen.  
Ragoût serveren bij prei en tarly.

## Kaasfondue 4

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.lamuse.nl](http://www.lamuse.nl)

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 2 personen

1 dl droge witte wijn  
vers gemalen peper  
eierdopje room  
300 g geraspte kaas\*  
1 eetlepel maïzena

\*De mooiste combinatie, naar de smaak van l'Amuse, is:

100 g Zwitserse Emmentaler  
100 g Zwitserse Gruyère  
100 g Beaufort Alpage

### ***Bereiding***

Breng de witte wijn in een geëmailleerde pan aan het bruisen.  
Roer er lepel voor lepel de geraspte kaas door, wacht met iedere lepel tot de vorige opgelost is. Roer nog zo'n drie minuten door.  
Los de maïzena op in de room en roer dit door de fondue.  
Nu gaat de fondue onder nog voortdurend roeren prachtig binden.  
Scheutje Kirsch is facultatief.  
Voeg tenslotte de verse peper toe en serveer met knapperig stokbrood!

## Kabeljauw met aardappeltjes

---

|          |              |       |           |         |     |
|----------|--------------|-------|-----------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis       | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Frans        | Type  | Aardappel | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |           | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1 ui (wit)  
3 stengels bleekselderij  
2 schaaltes kabeljauwfilet (ca. 200 g)  
zout  
peper  
4 eetlepels kruidenboter  
2 bakjes wortelrauwkost (à 150 g)  
1 zak pommes parisiennes (diepvries, à 450 g)  
olie of vet om te frituren

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.  
Frituurolie of -vet verhitten tot 180 °C.  
Ui pellen en snipperen.  
Bleekselderij schoonmaken, en in reepjes snijden.  
Kabeljauwfilet bestrooien met zout en peper.  
In koekenpan 2 eetlepels kruidenboter verhitten.  
Ui en beekselderij ca. 2 minuten fruiten.  
Wortelrauwkost erdoor mengen.  
Nog ca. 3 minuten verhitten.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Groentemengsel op bakplaat leggen.  
Vis in vier porties erop leggen en resterende kruidenboter erover verdelen.  
Vis ca. 15 minuten in midden van oven gaar grillen.  
Intussen pommes parisiennes bereiden in frituurpan volgens gebruiksaanwijzing.  
Vis en groente met schuimspaan van bakplaat op bord scheppen.  
Serveren met pommes parisiennes.

## Kabeljauw met gebakken groenten uit de oven

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis     | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -            | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.c1000.nl |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

2 eetlepels olijfolie traditioneel  
1 ui, in ringen  
1 rode paprika, in ringen  
1 gele paprika, in ringen  
1 groene paprika, in ringen  
1 venkelknol, in reepjes  
peper  
zout  
400 g kabeljauwfilet, in 4 stukken  
1 eetlepel sojasaus  
4 pomodori tomaten, in partjes  
2 theelepels sesamolie

### ***Bereiding***

Verhit 1 eetlepel olie in een hapjespan en fruit de ui al omscheppend goudgeel en glazig.  
Voeg de paprika en de venkel toe en bak de groenten beetgaar.  
Voeg peper en zout naar smaak toe en doe de groenten over in een ovenschaal.  
Wrijf de vis in met de rest van de olie en druppel er sojasaus over.  
Bestrooi de vis met peper en zout naar smaak en leg de vis op de groente.  
Verdeel de tomaatpartjes rond de vis en bestrooi ze met peper en zout naar smaak.  
Druppel er een beetje sesamolie over.  
Laat de vis in een voorverwarmde oven (200 °C) in ± 7 minuten gaar worden.  
Lekker met gekookte aardappelen met bieslook bestrooid.

Toetjestip: gele en groene kiwi

Wijnadvies: Canaletto, Pinot Grigio, wit, Italië

## Kabeljauw met pasta en dillesaus

---

|          |              |       |       |         |    |
|----------|--------------|-------|-------|---------|----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis   | Snel    | Ja |
| Keuken   | -            | Type  | Pasta | Slank   | Ja |
| Bron     | www.ah.nl    |       |       | Sterren |    |

---

### ***Ingrediënten***

250 g verse tagliatelle  
600 g broccoli  
2 schaaltes kabeljauwhaasjes (à 250 g)  
zout  
peper  
2 eetlepels bloem  
25 g boter of margarine  
2 bakjes verse vissaus dille (à 150 g)

### ***Bereiding***

Tagliatelle bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Broccoli schoonmaken, wassen en in roosjes verdelen.  
Stelen in plakjes snijden.  
Broccoli in weinig water in ca. 5 minuten beetgaar koken.  
Kabeljauwhaasjes elk in 2 stukken snijden en bestrooien met zout en peper.  
Kabeljauw door bloem wentelen.  
In koekenpan met antiaanbaklaag boter verhitten en op hoog vuur kabeljauw in ca. 4 minuten aan beide zijden bruinbakken.  
Dillesaus verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.  
Tagliatelle vermengen met dillesaus en over vier borden verdelen.  
Kabeljauw erop leggen.  
Serveren met broccoli.

## Kabeljauw met tomaat en geitenkaas

|          |                              |       |         |         |     |
|----------|------------------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht                 | Soort | Vis     | Snel    | Nee |
| Keuken   | Hollands                     | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl - Arlette Swartjes |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

600 g aardappels, kruimig  
1 kleine knolselderij  
4 grote plakken rauwe ham  
1 zak verse spinazie (300 g)  
ca. 100 ml gezeefde tomaten  
200 g zachte geitenkaas, verkruimeld  
400 g kabeljauwfilet  
2 eetlepels olijfolie  
2 teentjes knoflook, in plakjes  
6 eetlepels balsamicoazijn  
2-3 eetlepels suiker  
75-100 ml slagroom  
nootmuskaat  
1-2 eetlepels geroosterde pijnboompitten  
evt. sprietjes bieslook

### ***Bereiding***

Schil ca. 600 g aardappels en snijd ze in stukjes.  
Maak de knolselderij schoon en snijd hem in stukjes.  
Kook de aardappel- met de knolselderijstukjes in water met zout in 15-20 minuten gaar.  
Verwarm de oven voor op 200 °C.  
Spreid de plakken rauwe ham uit op een plank en beleg ze met blaadjes spinazie..  
Schenk ca. 100 ml gezeefde tomaten op een bord, voeg de helft van de geitenkaas en wat peper toe en prak alles door elkaar.  
Snijd de kabeljauw in 4 gelijke stukken.  
Bestrijk ze met het tomatenkaasmengsel en leg ze op de ham.  
Rol de ham met de vis op.  
Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en bak de vispakketjes rondom lichtbruin.  
Leg ze op aluminiumfolie en bak ze nog ca. 7 minuten in de oven.  
Verhit 1 eetlepel olie in een pannetje en bak hierin de plakjes knoflook lichtbruin.  
Voeg de balsamicoazijn en de suiker toe en laat dit ca. 5 minuten inkoken.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Verwarm in een pan de slagroom met naar smaak nootmuskaat.  
Giet de aardappels met de knolselderij af en wrijf ze boven de room door een zeef.  
Roer de puree luchtig en breng op smaak met zout en peper.  
Meng in een schaal de rest van de spinazie met de ingekookte azijn, pijnboompitten en de rest van de geitenkaas.  
Snijd de visrolletjes schuin door en leg ze elk op een bord.  
Schep daarnaast wat van de spinaziesalade en een flinke eetlepel van de aardappel-knolselderijpuree.  
Garneer eventueel met sprietjes bieslook.

Info: Topkok winnend recept aflevering 5, 2006. De winnaar van deze aflevering is Arlette Swartjes.  
Haar winnende gerecht bestaat uit pakketjes van kabeljauw, waarin de vis met een verrassende combinatie van tomaat en geitenkaas op smaak is gebracht.



## Kalabreeze

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/3 Cherry Brandy

1/3 Apricot Brandy

1/3 Triple Sec

### ***Bereiding***

Pak een shotglas en schenk hier de drie ingrediënten in.

Shooten maar!

Erg lekkere shooter!

## Kalfsoester met Groninger mosterdsaus

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.c1000.nl](http://www.c1000.nl)

Soort Vlees  
Type -

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 kalfsoesters  
peper  
zout  
30 g boter  
150 g oesterzwammen  
1½ dl gevogelte fond  
1 dl finesse voor koken (Blue Band)  
½ eetlepel Groninger mosterd

### ***Bereiding***

Bestrooi het vlees met peper en zout naar smaak.  
Verhit de boter in een koekenpan en bak het vlees aan beide zijden bruin, verdeel de oesterzwammen rond het vlees en bak het vlees in 6-8 minuten rosé.  
Neem het vlees uit de pan en houd het warm.  
Voeg de fond en de room toe en breng alles aan de kook.  
Roer de mosterd erdoor en serveer de saus bij het vlees.  
Lekker met gekookte aardappelen en bloemkool.

Wijnadvies: Domaine du Colombier, rood, Frankrijk

## Kalfsribeye met knoflook-kaassaus

---

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -            | Type  | -     | Slank   | Nee |
| Bron     | www.c1000.nl |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

25 g boter  
25 g tarwebloem  
2 dl halfvolle melk  
80 g verse roomkaas met knoflook  
(versgemalen) peper  
zout  
4 kalfsribeye's  
1 eetlepel olijfolie traditioneel  
1 bosuitje, fijngehakt

### ***Bereiding***

Smelt de boter in een steelpan en roer de bloem erdoor.  
Laat het mengsel op een laag vuur al roerende zachtjes pruttelen.  
Schenk al roerende beetje bij beetje de melk erbij en laat het mengsel al roerende binden.  
Voeg telkens een beetje melk toe en roer de saus glad.  
Voeg de kaas toe en laat de kaas in de saus smelten.  
Breng de saus op smaak met peper en zout.  
Wrijf het vlees in met olie en bestrooi met peper en zout naar smaak.  
Gril het vlees in een hete grillpan aan beide kanten mooi bruin en van binnen rosé.  
Schep de bosui door de saus en warm de saus kort door.  
Serveer de saus bij de ribeye's.  
Lekker met gekookte aardappelen en haricots verts.

Toetjestip: bavarois

Wijnadvies: Golden Kaan, Cabernet Sauvignon, rood, Zuid-Afrika

## Kalfsschnitzel met courgette

---

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Italiaans    | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |         | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

300 g witte rijst  
2 courgettes (ca. 600 g)  
4 ongepaneerde kalfsschnitzels (ca. 400 g)  
zout  
peper  
8 plakken Parmaham (ca. 70 g)  
8 salieblaadjes (uit zakje Italiaanse kruidenmix à 20 g)  
75 ml culinesse (knijpfles à 500 ml)  
2 eetlepels witte-wijnazijn

### ***Bereiding***

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Courgettes wassen, schoonmaken en in plakjes snijden.  
Schnitzels in 2 plakken snijden, bestrooien met zout en peper.  
Schnitzels omwikkelen met ham.  
Hierop salieblaadjes schuin met cocktailprikker vastzetten.  
In koekenpan 50 ml culinesse verhitten.  
Schnitzels met saliekant naar beneden ca. 2 minuten bakken, keren en ca. 2 minuten bakken.  
Intussen in braadpan rest van culinesse verhitten.  
Courgette in ca. 5 minuten bakken.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Schnitzels uit pan nemen.  
Azijn en 2 eetlepels water aan braadvet toevoegen en aanbaksels losroeren.  
Schnitzels serveren met rijst, courgette en jus.

## Kauwgombal

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Pisang Ambon

20 ml Blue Curacao

1 flesje Feigling

jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk de Pisang Ambon, de Blue Curacao en de Feigling in een longdrinkglas met enkele ijsblokjes.

Vul aan met jus d'orange.

Garneer bijvoorbeeld met 2 metallic rietjes.

## Kip in currykokossaus

---

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Kip   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Indiaas      | Type  | Rijst | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1 pak Indiase Kip Korma (à 2 zakjes)  
1 schaaltje kipfiletblokjes (ca. 350 g)  
300 g basmatirijst  
1 zakje waspeen (500 g)  
75 g rozijnen  
3 eetlepels zonnebloemolie  
1 pak doperwten extra fijn (diepvries, 300 g)  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Marinademix (uit pak) mengen met 100 ml water en hierin kipfilet ca. 15 minuten marineren.  
Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Waspeen in ca. 12 minuten koken.  
Intussen rozijnen wellen in heet water.  
In braadpan olie verhitten.  
Kip in ca. 3 minuten rondom bruin bakken.  
Doperwten bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
350 ml water en sausmix (uit pak) toevoegen aan kipmengsel.  
Al roerend aan kook brengen en ca. 5 minuten zachtjes doorkoken.  
Laatste minuut rozijnen en gare worteltjes toevoegen.  
Rijst en doperwten vermengen en op smaak brengen met zout en peper.  
Kipkorma serveren met rijstmengsel.

## Kip ketjap djerok sereh met nasi gurih

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.go-tan.nl](http://www.go-tan.nl)

Soort Kip  
Type -

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

400 g witte rijst  
25 g (halve sachet) Go-Tan Santen (Cocoscrème)  
500 g kipfilet  
20 g boter  
2 theelepels Go-Tan gehakte Lemon Grass (sereh of citroengras)  
1½ dl Go-Tan Ketjap Manis  
2 eetlepels Go-Tan Sambal Djerok  
½ dl water  
2 eetlepels azijn  
1 pot Go-Tan Atjar

### ***Bereiding***

Kook de witte rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking, samen met de santen.  
Snijd de kipfilet in blokjes van 2-3 cm.  
Braad de kip licht aan in de boter en voeg de Lemon Grass, ketjap, Sambal Djerok, water en azijn toe.  
Verhit alles tot het net niet kookt en laat het 15 minuten zachtjes smoren.  
Serveer het met de atjar en de rijst met santen (Nasi Gurih).

## Kip korma ovenschotel

|          |              |       |         |         |     |
|----------|--------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Kip     | Snel    | Nee |
| Keuken   | -            | Type  | Groente | Slank   | Nee |
| Bron     | www.c1000.nl |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

4 enkele kipfilets  
versgemalen peper  
12 plakjes katenspek  
25 g amandelschaafsel (Dr. Oetker)  
250 g panklare prei  
1 pot Chicken Tonight korma (Knorr)  
350 g witte rijst  
zout  
40 g rozijnen  
2 eetlepels verse koriander, grofgesneden

### ***Bereiding***

Bestrooi elke kipfilet met peper naar smaak en omwikkel ze elk met 2 plakjes katenspek.  
Leg ze naast elkaar in een ovenschaal.  
Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan lichtbruin.  
Scheep de prei door de Chicken Tonight en verdeel het over de kip.  
Laat de kip in een voorverwarmde oven (200 °C) in ± 45 minuten gaar worden.  
Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.  
Scheep de rozijnen door de rijst en laat hem 10 minuten afgedekt staan.  
Scheep 2/3 deel van het amandelschaafsel door de rijst en strooi de rest erover.  
Garneer de korma met de koriander en serveer met de rijst.  
Lekker met komkommersalade met yoghurt-munt dressing.

Wijnadvies: Jonkershof, Chenin Blanc, wit, Zuid-Afrika

Info: Korma is een mild Indiaas currygerecht meestal gemaakt met kip, amandelen of cashewnoten en room of yoghurt.

## Kip met abrikozen, walnoten en olijven

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Kip   | Snel    | Nee |
| Keuken   | -            | Type  | Fruit | Slank   | Nee |
| Bron     | www.c1000.nl |       |       | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

2 eetlepels olijfolie traditioneel  
15 g boter  
2 uien, in ringen  
4 kippenbouten  
peper  
zout  
3 dl kippenbouillon (van een tablet)  
2 eetlepels bakgember  
1 kaneelstokje  
100 g gedroogde abrikozen zonder pit  
50 g olijven zonder pit (Carbonell), gehalveerd  
50 g gepelde walnoten

### ***Bereiding***

Verhit de olie met de boter in een ruime braadpan en fruit de ui 5 minuten op halfhoog vuur.  
Bestrooi de kip met peper en zout en bak ze tussen de uien rondom bruin.  
Voeg de bouillon, de gember, het in tweeën gebroken kaneelstokje en de abrikozen toe en breng alles aan de kook.  
Stoof de kip 30 minuten op een laag vuur.  
Voeg de olijven en de walnoten toe en stoof alles nog ± 10 minuten.  
Lekker met couscous en roergebakken worteltjes.

Wijnadvies: Jean Balmont, Cabernet Franc, rosé, Frankrijk

## Kip met koekkruiden, rijst en spruitjes

|          |                             |       |       |         |     |
|----------|-----------------------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht                | Soort | Kip   | Snel    | Nee |
| Keuken   | Hollands                    | Type  | Rijst | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl - Nienke Jagersma |       |       | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

4 kippenbouten  
1½ eetlepel koekkruiden  
chilipeper  
1-2 eetlepels olijfolie  
65 g roomboter  
1 ui, gesnipperd  
300 g witte rijst  
3 kippenbouillontabletten  
2-3 eetlepels gepelde walnoten, fijngehakt  
3 eetlepels walnotenolie  
2 zakjes spruiten, geschoond  
nootmuskaat  
4 verse vijgen  
5 eetlepels balsamicoazijn

### ***Bereiding***

Snijd de kippenbouten tussen poot en karbonade in 2 stukken.  
Schuif het vel van de kip opzij en bestrooi het vlees met koekkruiden, chilipoeder en zout.  
Schuif het vel weer terug.  
Verhit de olijfolie in een braadpan en braad de stukken kip rondom bruin.  
Voeg een beker water toe, zet het vuur laag en braad de kip afgedekt ca. 15 minuten.  
Verwarm de oven voor op 180 °C.  
Verhit 25 g boter in een pan en fruit de ui zachtjes 2 minuten.  
Roer de rijst, 1 bouillontablet en 550 ml water erdoor en kook de rijst op een laag vuur zachtjes gaar.  
Roer de walnoten en de walnotenolie erdoor en laat de rijst afgedekt nagaren.  
Kook de spruitjes in een laagje water met 15 g boter en 2 bouillontabletten in ca. 15-20 minuten beetgaar.  
Verwarm 25 g boter in een pan en smoor de spruitjes met wat nootmuskaat in ca. 5 minuten gaar.  
Snijd de vijgen in plakjes, houd 4 mooie plakjes apart voor de garnering.  
Leg de kip in een braadslede en laat de kip in de oven in nog ca. 20 minuten gaar worden.  
Roer de aanbaksels in de braadpan los.  
Voeg de balsamicoazijn en vijgen toe en kook ze 5 minuten.  
Wrijf de saus door een zeef.  
Klop de saus met de staafmixer glad en breng op smaak met zout en peper.  
Houd een paar spruitjes apart en pureer de rest met de staafmixer.  
Schep, eventueel met behulp van een serveerring, een bergje rijst en bergje spruitjes op vier borden.  
Leg de stukken kip ernaast en lepel de vijgensaus erover.  
Garneer met de achtergehouden spruitjes en plakjes vijg.  
Serveer de rest er apart bij.

Info: Topkok winnend recept aflevering 4, 2006. Van deze aflevering is Nienke Jagersma de winnaar. Haar gerecht is lekker winters. Opvallend van smaak zijn de kip met koekkruiden en chilipoeder en de mooie volle saus van verse vijgen met balsamicoazijn.

## Kip met mozzarella

---

|          |              |       |           |         |     |
|----------|--------------|-------|-----------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Kip       | Snel    | Ja  |
| Keuken   | -            | Type  | Aardappel | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |           | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

300 g kipfilet  
2 eetlepels kipkruiden (strooibusje, à 40 g)  
4 plakjes rauwe ham (serrano ham)  
1 bolletje mozzarella (kaas, 125 g)  
½ zak Vlaamse frites (a 1000 g)  
1 zak gemengde sla (200 g)  
3 tomaten  
eetlepels sladressing naturel (met fijne kruiden, fles à 450 ml)  
olie of vet om te frituren

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.  
Frituurolie of -vet verhitten tot 190 °C.  
Kipfilet in 4 stukken snijden en bestrooien met kipkruiden.  
Stukken filet omwikkelen met ham en in ovenschaal leggen.  
Kipfilets ca. 25 minuten in oven bakken.  
Mozzarella in plakjes snijden.  
Laatste 10 minuten mozzarellaplakjes over kip in oven verdelen.  
Intussen in frituurpan volgens gebruiksaanwijzing frites bakken.  
Tomaten wassen en in plakjes snijden.  
Sla en tomaten mengen met dressing.  
Kip serveren met frites en salade.

## Kipcurry met rijst

---

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Kip   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Oosters      | Type  | Rijst | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

1 pak meergranenrijst (bultjes 250 g)  
1 schaaltje kipfilet (ca. 400 g)  
3 eetlepels zonnebloemolie  
1 zak roerbakmix-groenten (400 g)  
1 pakje wokmix kip curry cocos (2 zakjes à 70 g)  
2 rijpe mango's

### ***Bereiding***

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Kipfilet in reepjes snijden.  
In wok olie verhitten en kipreepjes ca. 4 minuten roerbakken.  
Kip uit wok halen en warmhouden.  
Groente ca. 4 minuten roerbakken.  
Wokmix toevoegen en nog ca. 1 minuut roerbakken.  
Kip toevoegen en goed meeverwarmen.  
Intussen mango's schillen en vruchtvlees in schijven snijden.  
Rijst en curry over vier borden verdelen.  
Garneren met mango.

## Kipfilet in olijfolie met kokosschuim

|          |                              |       |         |         |     |
|----------|------------------------------|-------|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht                 | Soort | Kip     | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                            | Type  | Lasagna | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl - Arlette Swartjes |       |         | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

2 kipfilets (ca. 300 g)  
2 teentjes knoflook, gepeld  
3 takjes tijm, in stukjes  
1 fles olijfolie (500 ml)  
4 tomaten, ontveld en zonder zaadjes  
1 zakje waterkers biologisch  
2 eetlepels verse basilicum, fijngesneden  
2 eetlepels verse koriander, fijngesneden  
1-2 eetlepels witte balsamicoazijn  
ca. 150 ml kippenbouillon (van tablet)  
1 pak verse lasagnevellen  
200 ml kokosmelk  
1 zakje little gem (sla, 2 stuks)  
1-2 eetlepels gembersiroop

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 75 °C.  
Bestrooi de kipfilets royaal met zout.  
Leg ze met de teentjes knoflook en de tijm in een pan.  
Schenk olijfolie op de kip zodat deze net onderstaat.  
Steek de thermometer in het dikke deel van het vlees.  
Laat de kip op een niet al te hoog vuur zo gaar worden dat de kerntemperatuur 60 °C is.  
Zet de pan in de oven.  
Snijd de tomaten in blokjes en doe ze in een zeef.  
Vul de holletjes van een eierdoos met rookmot.  
Steek dit aan en zet dit in een vrij diepe pan.  
Wacht tot de rookmot smeult.  
Hang de zeef met tomaat in de pan en leg het deksel erop.  
Rook de tomaat 3 minuten.  
Neem de zeef uit de pan en doof de rookmot met water.  
Meng voor de antiboise de tomaat met het basilicum, de koriander en naar smaak azijn, 50 ml kippenbouillon, peper, zout en olie waarin de kip is gegaard.  
Steek rondjes uit de lasagnevellen en kook ze volgens aanwijzing op de verpakking.  
Verwarm de kokosmelk met 100 ml bouillon.  
Laat het beslist niet koken!  
Bak de kipfilets in een scheutje olie bruin en bestrooi ze met grove zwarte peper en zout.  
Halveer de little gems en bak ze heel even in een beetje olie.  
Schenk de gembersiroop erover en laat dit even karameliseren.  
Breng op smaak met balsamicoazijn en zout.  
Schep een mooi randje van de antiboise op het bord.  
Snijd de kipfilets in plakken en leg in het midden.  
Leg een halve little gem op het bord.  
Garneer met waterkers.  
Schep de rest van de waterkers door de rest van de antiboise en verdeel ze met de lasagne over vier

## Kipfilet in olijfolie met kokosschuim

---

schaaltjes.

Klop de kokosmelk met de staafmixer schuimig en schep dit over de borden en schaaaltjes.

## Kir royale

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

scheutje Crème de Cassis

Champagne

### ***Bereiding***

Schenk een klein beetje Crème de Cassis in een champagne glas en vul aan met Champagne.

Zorg dat de ingrediënten goed koud zijn voordat je de Kir Royale maakt!

Variatietip: Einde van de maand? Gebruik dan witte (mousserende) wijn in plaats van Champagne.

Dan heb je de gewone Kir en die is ook best goed te doen!

## Lady killer

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Gin

15 ml Cointreau

15 ml Apricot Brandy

60 ml passievruchtensap

60 ml ananassap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk de Gin, de Cointreau, de Apricot Brandy, het passievruchtensap en het ananassap in een shaker en voeg enkele ijsblokjes toe.

Even kort en krachtig schudden tot het er condens op je shaker komt.

Serveer de Lady Killer in een flute en voeg twee rietjes toe.

## Lava flow

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Bacardi - wit

30 ml Malibu

3 aardbeien

1 bananen

60 ml ananassap

60 ml kokosroom

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Ik heb de instructies gevolgd en het resultaat was niet echt iets wat op een 'lava flow' leek.

Hierbij dus de aangepaste versie en ik hoop dat het daarmee wel lukt!

Blend eerst de aardbeien, de Bacardi en de Malibu.

Doe dit mengsel in een glas.

Blend vervolgens de banaan, de kokosroom en het ananassap met enkele ijsblokjes.

Giet dit vervolgens voorzichtig in het midden van het glas.

Garneer met een trosje druiven...

## Lemon squash

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20-30 ml citroensap

2 theelepels poedersuiker

sodawater

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe het citroensap, de poedersuiker en de ijsblokjes in een longdrinkglas en vul aan met spuitwater.

Even voorzichtig roeren en voeg tenslotte een schijfje citroen toe.

Garneer met een (metalen) stamper en voeg eventueel een rietje toe.

Tip: Deze alcoholvrije cocktail is erg lekker op een hete zomerdag!

## Lion tamer

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

60 ml Southern Comfort

40 ml Rose's Lime Juice

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een shaker met de Southern Comfort, de Rose's Lime Juice en een stuk of drie ijsklontjes.

Even kort en krachtig schudden en direct serveren in een cocktailglas.

Volgens het recept moet je garneren met poedersuiker, maar ik was niet echt onder de indruk van het effect :)

De Lion Tamer lijkt een beetje op sterke Apfelkorn...

## Liquid cocaïne

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka

Champagne

Red Bull

### ***Bereiding***

Pak een champagne flute en schenk hierin de Wodka.

Vul aan met evenveel Champagne als Red Bull.

Gebruik bijvoorbeeld een aardbei als finishing touch...

## Loempia's met bonenrijst

---

|          |              |       |             |         |     |
|----------|--------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Oosters      | Type  | Rijst       | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |             | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

2 pakjes groente loempia's (à 250 g)  
1 pak roerbakrijst (250 g)  
1 teentje knoflook  
2 groene paprika's  
1 komkommer  
2 eetlepels oosterse roerbakolie (250 ml)  
1 pakje zwarte bonensaus (100 g)  
1 potje ketjap-dip (110 g)

### ***Bereiding***

Loempia's bereiden volgens gebruiksaanwijzing.  
Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing.  
Knoflook pellen en snipperen.  
Paprika's wassen, schoonmaken en in stukjes snijden.  
Komkommer wassen, halveren, zaadjes verwijderen en in plakjes snijden.  
In wok olie verhitten.  
Knoflook en paprika ca. 1 minuut roerbakken.  
Komkommer toevoegen en ca. 3 minuten mee roerbakken.  
Rijst toevoegen en ca. 2 minuten omscheppend roerbakken.  
Roerbaksaus toevoegen en nog ca. 3 minuten roerbakken.  
Bonenrijst serveren met loempia's en dipsaus.

## Long island iced tea

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Wodka

20 ml Tequila

20 ml Bacardi - wit

20 ml Gin

20 ml Triple Sec

30 ml sweet and sour

cola

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een longdrinkglas en doe hier 2 of 3 ijsblokjes in.

Schenk hierover de Wodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec en sour mix.

Vul aan met cola.

Volgens de originele instructies moet je de inhoud terugschenken in een shaker en 1 keer hard shaken.

Mijn advies: play safe en laat de drank waar hij hoort...in het glas...cola en shaken gaan niet samen :)

Garneer met een schijfje citroen.

## Maaza mango margarita

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 2 personen

60 ml Tequila

30 ml Bacardi - wit

½ flesje mangosap

evenveel jus d'orange

20 ml limoensap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Er zijn eigenlijk meerdere manieren om deze cocktail te bereiden.

Je kunt alle ingrediënten shaken in een shaker en vervolgens strainen in een glas over enkele ijsblokjes, maar je kunt ook blenden!

En het beste resultaat haal je misschien wel door eerst ijsgruis te maken, dat in een glas te doen en de geblende ingrediënten daarover te schenken.

Het is aan jou!

Ik heb voor het gemak alles in de blender gegooit en de cocktail geblend.

Zorg er wel voor dat je een blender hebt die ijsblokjes kan crushen.

Let op: dit recept is voor minimaal 2 cocktails.

Drink dus niet alleen :)

Garneer met een schijfje sinaasappel en een schijfje citroen.

## Maccheroni met zalm saus

---

|          |              |       |       |         |     |
|----------|--------------|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis   | Snel    | Ja  |
| Keuken   | Italiaans    | Type  | Pasta | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |       | Sterren |     |

---

### ***Ingrediënten***

2 zakken maccheroni bicolore (pasta, à 250 g)

1 ui

250 g champignons

1 blik roze zalm (418 g)

2 eetlepels boter of margarine

300 g doperwtten extra fijn (diepvries)

200 g verse roomkaas

1 kruidenbouillontablet

### ***Bereiding***

Maccheroni bereiden volgens gebruiksaanwijzing.

Ui pellen en snipperen.

Champignons schoonmaken en in plakjes snijden.

In zeef zalm laten uitlekken.

Vellen en graatjes verwijderen.

Zalm in stukjes verdelen.

In braadpan boter verhitten.

Ui ca. 2 minuten fruiten.

Champignons toevoegen en ca. 3 minuten meebakken.

Zalm, doperwtjes en roomkaas toevoegen en aan de kook brengen.

Bouillontablet erboven verkruiden.

Saus ca. 5 minuten zachtjes laten doorkoken.

Serveren met maccheroni.

## Manfield madness

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Wodka

20 ml Amaretto

60 ml jus d'orange

60 ml ananassap

40 ml bananensap

10 ml slagroom

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Giet alle ingrediënten in een shaker met enkele ijsklontjes.

Goed schudden en serveren in een longdrinkglas.

Garneer met fruit naar keuze.

## Margarita 2

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

45 ml Tequila

15 ml Triple Sec

30 ml limoensap

zout

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een cocktailglas en voorzie deze van een mooie zoutrand.

Schenk de Tequila, Triple Sec en het limoensap in een shaker en doe daar enkele ijsblokjes bij.

Even schudden en serveren in het glas.

## Martini

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

45 ml Gin

15 ml Martini

1 olijven

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk de Martini en de Gin in een mengbeker met enkele ijsblokjes.

Even mengen en vervolgens de cocktail met behulp van een strainer in het glas serveren.

Natuurlijk garneren met.....een olijf!

Serveertip: Prik de olijf aan een cocktailprikker, zodat je gasten de olijf ook makkelijk kunnen opeten.

## Marzipan

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Advocaat

30 ml Amaretto

30 ml slagroom

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe de ingrediënten in een shaker met enkele ijsblokjes.

Even kort en krachtig schudden en door een barzeef in het glas schenken.

Garneer met wat cacaopoeder.

## Menage a trois

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

1/3 Kahlua

1/3 Frangelico

1/3 Grand Marnier - rood

### ***Bereiding***

De Menage A Trois maak je als volgt: schenk de Kahlua, de Frangelico en de Grand Marnier voorzichtig één voor één over elkaar in een shotglasje.

Garneren niet noodzakelijk, just shoot it!

## Merlin special

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Bacardi - wit

20 ml Peach tree

10 ml citroensap

100 ml ananassap

2 aardbeien

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pureer de aardbeien en doe deze in een shaker.

Voeg de Rum, de Peach tree, het citroensap, de ananassap en enkele ijsblokjes toe.

Even shaken en strainen in een longdrinkglas met enkele ijsblokjes.

Garneer met een uitgewaaierde aardbei en een rietje.

## Mojito

Menugang Drank

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

5 cl Havana Club

½ limoenen

3 theelepels rietsuiker

3 takjes munt

ijsblokjes

sodawater

### ***Bereiding***

Pak een groot whiskey of longdrink glas en schep daar de suiker in.

Knijp de helft van de limoen uit en gooi de andere helft erbij.

Even 'muddlen' (stampen met een muddler).

Hierdoor komen zowel de sappen als de oliën uit de limoen vrij.

Even goed roeren en vervolgens de blaadjes munt toevoegen.

Het geheel wat voorzichtiger muddlen (je wil de blaadjes munt heel houden, maar wel de olie uit de munt halen) en de rum toevoegen.

Uiteraard Havana Club! Weer roeren en aanvullen met geschaafd ijs of ijsblokjes en sodawater (spa rood).

Nog even roeren en garneren met een takje munt en twee rietjes.

## Nappy dugout

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

60 ml Wodka

45 ml Peach tree

30 ml Meloenlikeur

90 ml 7-Up

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een longdrinkglas met 2 ijsblokjes en schenk alle ingrediënten over het ijs heen.

Even goed roeren.

Garneer bijvoorbeeld met een zwart rietje en een stukje komkommer.

## Oeufs pochés au porto (gepocheerde eieren met port)

|          |                         |       |    |         |     |
|----------|-------------------------|-------|----|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht              | Soort | -  | Snel    | Nee |
| Keuken   | -                       | Type  | Ei | Slank   | Nee |
| Bron     | "voer voor gastronomen" |       |    | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

4 eieren  
2 teentjes knoflook  
4 mooie blaadjes sla  
zout  
peper  
4 dl port  
aardappelmeel  
peterselie  
1 eetlepel olie  
azijn

### ***Bereiding***

Schil de knoflook en hak fijn.  
Doe de port in een pannetje en breng aan de kook.  
Kook de port snel voor 2/3 in.  
Meng een theelepeltje aardappelmeel zorgvuldig met de olie en bind de port ermee.  
Breng een pan met water en azijn aan de kook.  
Zorg ervoor dat het water heel zachtjes kookt.  
Het oppervlak moet nauwelijks bewegen.  
Neem zeer verse eieren.  
Breek een ei in een kopje en laat het heel voorzichtig tegen de rand van de pan in het water glijden.  
Laat het ei 3 minuten pocheren.  
Het water moet niet meer koken.  
Als het eiwit wat uitloopt draai het dan met een vork om de dooier.  
Haal het ei met een schuimspaan uit het water.  
Knip er eventuele rafelige uiteinden vanaf.  
Leg de eieren in de portsaus en laat ze goed warm worden.  
Leg de blaadjes sla op een dienschaal en leg er de eieren op.  
Geef er wat saus over en bestrooi met de gehakte peterselie.

## Oeufs pochés à la Hongroise (gepocheerde eieren op z'n Hongaars)

|          |                         |       |    |         |     |
|----------|-------------------------|-------|----|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht              | Soort | -  | Snel    | Nee |
| Keuken   | Hongaars                | Type  | Ei | Slank   | Nee |
| Bron     | "voer voor gastronomen" |       |    | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

8 eieren  
2 dl azijn  
5 dl melk  
35 g bloem  
zout  
peper  
4 deegbakjes  
1 ui  
30 g boter  
paprikapoeder

### ***Bereiding***

Schil de ui en hak hem fijn.  
Laat deze in gesmolten boter 5 minuten stoven met het deksel op de pan.  
Voeg er dan de bloem bij en een eetlepel paprikapoeder en laat onder voortdurend roeren 5 minuten sudderen.  
Klop er dan met een garde langzaam de melk door en laat nog 10 minuten koken.  
Warm de deegbakjes op in een oven van 200°C.  
Breng een pan met water en azijn aan de kook.  
Zorg ervoor dat het water heel zachtjes kookt.  
Het oppervlak moet nauwelijks bewegen.  
Neem zeer verse eieren.  
Breek een ei in een kopje en laat het heel voorzichtig tegen de rand van de pan in het water glijden.  
Laat het ei 3 minuten pocheren.  
Het water moet niet meer koken.  
Als het eiwit wat uitloopt draai het dan met een vork om de dooier.  
Haal het ei met een schuimspaan uit het water.  
Knip er eventuele rafelige uiteinden vanaf.  
Leg de eieren in de bakjes.  
Geef er wat saus over en serveer.

## Ole

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Tequila

30 ml Crème de Bananas

7 ml Blue Curacao

1 citroenen

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe de Crème de Bananas en de Tequila in een mengbeker met enkele ijsblokjes.

Even mengen en serveren in een champagneflute.

Laat enkele druppels Blue Curacao in het midden van het glas vallen.

De Blue Curacao zal naar beneden zinken en een mooi effect geven!

Garneer met een citroenkrul.

Tip: Deze cocktail is vrij sterk. Voor een milde en zoetere versie: gebruik de verhouding 20-40 voor Tequila en Crème de Bananas.

## Oreo mudslide

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka

30 ml Kahlua

30 ml Baileys

2 scheppen vanille ijs

1 à 2 koekjes

### ***Bereiding***

Gebruik bij voorkeur natuurlijk de Oreo koekjes, maar bij gebrek aan Oreo's vormen eigenlijk alle andere koekjes wel een alternatief.

Doe alle ingrediënten in de blender en even kort blenden, totdat het mengsel egaal is.

Serveer de cocktail in een flute en voeg eventueel een rietje toe.

Tip: Zet de champagneglazen even in de koelkast voor je de cocktail gaat maken.

## Oscar's flame

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Amaretto

15 ml Crème de Bananas

5 ml Aardbeienlikeur

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Shake alle ingrediënten met enkele ijsklontjes en strain het drankje door een barzeef in een cocktailglas.

Garnering niet noodzakelijk, maar je eigen creativiteit gebruiken kan natuurlijk altijd!

## P.s. i love you

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Baileys

30 ml Kahlua

30 ml Amaretto

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Mix de Baileys, de Kahlua en de Amaretto in een whiskeyglas met enkele ijsblokjes door elkaar.

Garnering niet noodzakelijk.

Je kunt eventueel leuk gevormde ijsblokjes gebruiken.

## Palais royal

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

25 ml Cognac

10 ml Cherry Brandy

Champagne

5 ml citroensap

gecrushed ijs

### ***Bereiding***

Pak een Champagne flute en vul deze voor 1/3 deel met gecrushed ijs.

Schenk de Cognac, Cherry Brandy en het citroensap over het ijs en vul aan met Champagne.

Garneer de cocktail met een aardbei en een schijfje citroen!

## Papa doble

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Bacardi - wit

40 ml Rose's Lime Juice

40 ml grapefruitsap

scheutje grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

De Papa Doble maak je zo: vul een shaker met enkele ijsblokjes.

Schenk hierover de Bacardi, de Rose's Lime Juice en het grapefruitsap.

Kort en krachtig schudden en voorzichtig in een met ijs gevuld whiskeyglas serveren.

Voeg een scheutje grenadine toe.

Garneer met een glazen roerstaafje.

Tip: Eerst serveren, dan pas roeren...

## Paradise cocktail

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Gin

20 ml Apricot Brandy

20 ml jus d'orange

1 citroenen

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk de Gin, de Apricot Brandy en de jus d'orange in een mengbeker.

Voeg enkele ijsblokjes toe, even roeren en met een strainer in een cocktailglas serveren.

Garneer met bijvoorbeeld een schijfje citroen.

## Passion mimosa

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

Champagne

scheutje passievruchtensap

3-4 aardbeien

### ***Bereiding***

Pak een champagneglas en doe hier 3-4 kleine aardbeien in.

Schenk het passievruchtensap over de aardbeien en vul aan met Champagne.

Voeg een rietje toe.

## Passion sunrise

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

1 deel Alizé Red Passion

1 deel Alizé Gold Passion

scheutje sodawater

### ***Bereiding***

Schenk beide Alizés in een cocktailglas en voeg een klein scheutje sodawater (Spa) toe.

Garneer met een gekarteld citroenschijfje.

Tip: Aangezien je Alizé in de koelkast bewaard, hoef je niet te shaken met ijsblokjes of ijsblokjes toe te voegen...

## Passionate pursuit

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Alizé Red Passion

40 ml Passoa

30 ml Bacardi Limon

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een shaker met de Alizé Red Passion, de Passoa en de Bacardi Limon.

Voeg enkele ijsblokjes en eventueel 2 tot 3 druppels Frothee toe.

Kort en krachtig schudden en serveren in een cocktailglas

De garnering bestaat uit een prachtige schuimlaag, als je Frothee hebt toegevoegd...

Info: Frothee: Als je een klein beetje van deze vloeistof aan je cocktail toevoegt voor het shaken, krijg je een prachtige schuimkraag! Gebruik niet meer dan 2 tot 3 druppels per cocktail.

## Passionate toro

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

1 deel Alizé Red Passion

1 deel Red Bull

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een longdrinkglas en vul deze met 2 of 3 ijsblokjes.

Vul aan met 1 deel Alizé Red Passion en 1 deel Red Bull.

Gebruik als garnering bijvoorbeeld een roze, lichtgevend rietje.

Serveer deze heerlijke mixdrank in het donker!

## Peach margarita

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Tequila

20 ml Peach tree

20 ml citroensap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk alle ingrediënten in een shaker met enkele ijsblokjes.

Even goed schudden en door een barzeef in een cocktailglas gieten.

Garnering is niet noodzakelijk.

Varaiteitip: Voor een minder pittige versie neem je 20 ml Tequila en 40 ml Peach tree...

## Perfect kiss

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Bacardi - wit

20 ml Peach tree

gecrushed ijs

7-Up

1 aardbeien

### ***Bereiding***

Maak eerst gecrushed ijs.

Vul een cocktailglas voor de helft met het ijs en schenk daarover de Rum en de Peach tree.

Vul aan met 7-Up.

Garneer met een halve aardbei.

## Pink pussycat

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Gin

scheutje Cherry Brandy

ananassap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een whiskeyglas met ijsblokjes en giet daar de Gin en het ananassap overheen.

Voeg een scheutje Cherry Brandy toe en roer goed.

Garneer bijvoorbeeld met een lampionnetje.

## Piña colada

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Bacardi - wit

20 ml Malibu

60 ml ananassap

40 ml kokosroom

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een shaker en voeg enkele ijsblokjes toe.

Even kort maar krachtig schudden en door een barzeef in een kokosnoot of glas schenken.

Garneer met een parasolletje, een lampionnetje en een rietje.

Tip: Een kokosnoot in plaats van een glas geeft de cocktail het ultieme tikje exotica! Verder kun je eventueel een beetje verse kokosmelk toevoegen...

## Planters punch

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

60 ml Bacardi - wit

30 ml Angostura

30 ml jus d'orange

5 ml grenadine

scheutje limoensap

sodawater

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk de Bacardi, de jus d'orange, het limoensap, de grenadine en de Angostura in een longdrinkglas met ijsblokjes.

Vul aan met sodawater.

Garneer met bijvoorbeeld een citroen en een cocktailkers.

Voeg een roerstaafje toe.

## Purple rain

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Blue Curacao

1 flesje Flügel

7-Up

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schenk de Blue Curacao en de Flügel in een longdrinkglas.

Aanvullen met 7-up en enkele ijsblokjes.

Garneren met een (roze) lichtgevend rietje!

## Red breeze

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Alizé Red Passion

15 ml Peach tree

100 ml cranberrysap

sodawater

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een highball glas of longdrinkglas met 2 of 3 ijsklontjes.

Schenk hierover de Alize Red Passion, Peach tree en het cranberrysap.

Eventjes roeren en vervolgens aanvullen met sodawater (Spa).

Garneren met twee metallic rietjes of beter: kersen.

Maar dan moet je die wel in huis hebben :)

Tip: Eerst roeren en dan pas het sodawater toevoegen voor een mooi effect! Het sodawater blijft dan bovenop de rest van het drankje drijven...

## Red caribbean

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Malibu

flesje Flügel

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een whiskeyglas met ijsblokjes en schenk hier de Malibu en het flesje Flügel overheen.

Garneren met twee rietjes.

## Red limes

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

1/3 deel Wodka red

2/3 deel 7-Up

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een whiskyglas en vul dat met 3 ijsblokjes.

Schenk hierover 1/3 deel rode wodka (Petrikov Red) en vul aan met 7-Up.

## Red white and blue

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Peach tree

40 ml Blue Curacao

40 ml grenadine

### ***Bereiding***

Pak een flute en schenk als eerste de grenadine daarin.

Schenk vervolgens voorzichtig de Peach tree over de bolle kant van een theelepel op de grenadine, zodat het er op blijft drijven.

Schenk nu nog voorzigtiger de Blue Curacao op de zelfde wijze op de Peach tree.

Tip: Bepaal de hoeveelheden op basis van het glas...

## Ritz fizz

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

15 ml Blue Curacao

15 ml Amaretto

Champagne

15 ml citroensap

### ***Bereiding***

Pak een champagne glas en schenk hier de Blue Curacao, de Amaretto en het citroensap in.

Vul aan met Champagne, roer voorzichtig de cocktail door en garneer met een citroenkrul!

## Royal chi chi

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Gin

10 ml citroensap

30 ml kokosroom

1 dl ananassap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Schud alle ingrediënten met 5 ijsblokjes door elkaar in een shaker.

Schenk de cocktail door een barzeef in een longdrinkglas met 3 ijsblokjes.

Garneer bijvoorbeeld met 2 cocktailprikkers en een schijfje banaan.

Ander fruit is ook goed, gebruik je eigen creativiteit!

## Rum gimlet

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Bacardi - wit

20 ml Rose's Lime Juice

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe de beide ingrediënten in een shaker met ijsblokjes.

Shake, strain and serve on the rocks!

## Rusky passion

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka

30 ml Passoa

jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Neem een longdrinkglas en doe daar een stuk of 3 ijsblokjes in.

Giet hier de Wodka en de Passoa overheen.

Aanvullen met jus d'orange en even goed roeren.

## San francisco

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

20 ml Wodka

20 ml Crème de Bananas

jus d'orange

scheutje grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een longdrinkglas met 2 of 3 ijsblokjes.

Schenk de Wodka, de Crème de Bananas en de jus d'orange over het ijs.

Voeg tenslotte voorzichtig een scheutje grenadine toe, zodat het naar de bodem zakt.

Garneer met een cocktailkers.

## Sarah jane

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Bacardi - wit

15 ml Grand Marnier - rood

15 ml Apricot Brandy

7 ml Galliano

30 ml slagroom

30 ml jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een shaker met enkele ijsblokjes.

Eventjes schudden en door een strainer serveren in een cocktailglas.

Gebruik als finishing touch wat cacaopoeder...

## Sex and the city

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

80 ml Alizé Red Passion

40 ml Wodka

40 ml cranberrysap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

De ingrediënten blenden met ijs of gewoon shaken en serveren in een cocktailglas.

De hoeveelheden hiernaast zijn voor een groot glas.

In geval van een kleiner glas de verhouding 2:1:1 aanhouden (Alizé : Wodka : cranberrysap), anders maak je teveel.

Hmmm...niet dat dat nou zo erg is :)

Plaats als 'finishing touch' een schijfje limoen op de rand van het glas.

Santé!

## Sex on the beach

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka

30 ml Peach tree

jus d'orange

grapefruitsap

cranberrysap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een groot cocktailglas en vul dat met 2 of 3 ijsblokjes.

Schenk hierover de Wodka en de Peach tree.

Vul daarna aan met evenveel jus d'orange, grapefruitsap en cranberrysap.

Garneer met een schijfje citroen en twee rietjes.

## Southern bubbles

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Southern Comfort

Champagne

### ***Bereiding***

Schenk de Southern Comfort in een champagne glas en vul aan met Champagne.

## Southern hurricane

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Southern Comfort

7-Up

scheutje grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Om de Southern Hurricane te maken, pak je een longdrinkglas.

Bij voorkeur een extra lange, waar de lange spatels mooi tot hun recht komen.

Vul dit glas met 3 ijsklontjes en schenk hierover de Southern Comfort en de 7-Up.

Voeg tenslotte een scheutje grenadine toe en garneer zoals gezegd met een metalen spatel.

De Southern Hurricane heeft een klein beetje weg van Wodka Red Bull!

Het is een iets mildere variant.

## Soviet sunset

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka lime

30 ml Triple Sec

30 ml Rose's Lime Juice

sodawater

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een longdrinkglas met 2 of 3 ijsblokjes.

Schenk de Wodka, de Triple Sec en de Rose's Lime Juice over het ijs.

Aanvullen met soda en even voorzichtig roeren.

Garneer met een glazen roerstaafje.

Tip: Deze is zeer goed te drinken op een 30+ graden dag!

## Straw hat

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka

30 ml Malibu

5 aardbeien

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe de Wodka, Malibu en aardbeien met enkele ijsblokjes in de blender.

Blend ongeveer 10 tot 15 seconden.

Schenk de cocktail in een cocktailglas.

Garneer met bijvoorbeeld een schijfje limoen of een aardbei.

## Strawberries & cream

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 2 personen

30 ml Aardbeienlikeur

25 ml suiker

60 ml slagroom

5 aardbeien

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een blender en voeg 3-4 ijsblokjes toe.

Even blenden tot het mengsel romig is en direct serveren in een flute.

Garneer met een aardbei en genieten maar!

## Strawberry banana smoothie

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

1 glas jus d'orange

1 glas aardbeien

1 banaan

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een blender en blend ze ongeveer een halve minuut.

Serveren in een groot cocktailglas en garneren met twee rietjes en een lampionnetje.

## Strawberry daiquiri

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Bacardi - wit

30 ml limoensap

4 aardbeien

1 eetlepel poedersuiker

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in de blender (inclusief enkele ijsblokjes) en blend ze totdat alles fijn is.

Schenk de cocktail in een cocktailglas.

Garneer bijvoorbeeld met een schijfje limoen op een prikker.

## Summer jam cocktail

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Bacardi Limon

ice tea

1 citroenen

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Pak een Ice Tea glas en vul dat met enkele ijsblokjes en citroenschijfjes.

Schenk hierover de Bacardi Limon en vul aan met Ice Tea.

Garneer met een citroenschijfje en een (metalen) stamper.

## Tequila matador

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Tequila

30 ml ananassap

10 ml limoensap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul je shaker met 2 tot 3 ijsblokjes en voeg de Tequila, het ananassap en het limoensap toe.

Even kort en krachtig schudden en vervolgens zeven in een cocktailglas of flute.

Je zou als garnering een zoutrand kunnen gebruiken, maar deze cocktail is zonder garnering ook zeer goed te drinken!

Tip: De Tequila Matador is uitermate geschikt als apéritief door zijn friszure smaak!

## Tequila slammer

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 2 personen

½ maatje Tequila

½ maatje 7-Up

### ***Bereiding***

Pak minimaal 2 borrelglasjes, want alleen slammen doen we niet!

Vul ze beiden voor de helft met Tequila.

Aanvullen met 7-up en slammen maar!

## Tequila sunrise

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Tequila

jus d'orange

scheutje grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Giet de Tequila en de jus d'orange in een longdrinkglas met 3 ijsblokjes.

Even roeren en vervolgens een klein scheutje grenadine in het midden van het glas laten vallen.

Garneer met fruit naar keuze en een roerstaafje.

## The mouse

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

15 ml Blue Curacao

15 ml Pisang Ambon

10 ml Malibu

7-Up

jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe drie ijsblokjes in een longdrinkglas.

Schenk hierover de Blue Curacao, de Pisang Ambon en de Malibu.

Vul voor  $\frac{3}{4}$  aan met 7-Up.

Schenk tenslotte voorzichtig een klein beetje jus d'orange over het drankje, zodat het er bovenop blijft liggen.

Garneer met 2 metallic rietjes.

## Valentine cocktail

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

60 ml Crème de Bananas

30 ml Wodka

90 ml cranberrysap

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een shaker met enkele ijsblokjes.

Even kort schudden en door een barzeef in een cocktailglas schenken.

Garneer met een uitgewaaierde aardbei.

## Victoria

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel

Ja

Slank

Nee

Sterren

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Gin

30 ml Martini

22 ml Apricot Brandy

5 ml grenadine

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe de Gin, de Martini en de Apricot Brandy in een mengbeker, gevuld met ijsblokjes.

Even roeren en door een strainer serveren in een flute.

Laat enkele druppels grenadine in het midden van het glas vallen.

Garneer met een cocktailkers.

## Villa mary cocktail

---

Menugang Drank

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Koude drank

Slank Nee

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

### ***Bereiding***

Neem een whiskeyglas en vul deze met enkele schijfjes citroen en limoen.

Even met een stamper wat sap uit de vruchten persen en enkele ijsblokjes toevoegen.

Schenk hierover de Bacardi en vul aan met evenveel jus d'orange en perziksap.

Garneer met een schijfje citroen en een schijfje limoen.

Tip: Bij gebrek aan citroen en limoen kun je Bacardi Limon in plaats van Bacardi gebruiken...

## White russian

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka

30 ml Kahlua

30 ml slagroom

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Vul een whiskeyglas met enkele ijsblokjes.

Giet de ingrediënten over het ijs en roer even goed door.

Garneer met een stijlvol roerstaafje.

## Wodka red bull

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

30 ml Wodka

Red Bull

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Doe 2 of 3 ijsblokjes in een longdrinkglas en giet daar de Wodka overheen.

Aanvullen met Red Bull.

Garnering: een roerstaafje.

Tip: Gebruik ook eens een keer rode wodka!

## Woody woodpecker

---

Menugang Drank

Keuken -

Bron [www.cocktailz.nl](http://www.cocktailz.nl)

Soort -

Type Koude drank

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 1 persoon

40 ml Cachaca

10 ml Galliano

15 ml jus d'orange

ijsblokjes

### ***Bereiding***

Shake de Cachaca en de jus d'orange met enkele ijsblokjes in een shaker.

Even zeven door een barzeef en vervolgens in een longdrinkglas schenken.

Voeg de galliano als laatste toe.

Garneer bijvoorbeeld met een schijfje limoen.

## Zuurkoolquiche

|          |              |       |               |         |     |
|----------|--------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees         | Snel    | Nee |
| Keuken   | Hollands     | Type  | Hartige taart | Slank   | Nee |
| Bron     | www.ah.nl    |       |               | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

Voor 4 personen:

5 plakjes deeg voor hartige taart (diepvries, pak a 450 g)

1 zakje zuurkool (naturel, ca. 500 g)

1 blik ananasschijven op sap (432 g)

5 eieren (middel groot)

1 bekertje slagroom (125 ml)

100 g gemalen belegen kaas (zakje a 150 g)

zout en peper

100 g katenspek

### **Materialen**

aluminiumfolie, quiche- of ovenschaal doorsnede 24 à 26 cm

### ***Bereiding***

Bereidingstijd in minuten: 25 wachten; 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 590 kCal - eiwit 27 g

vet 39 g - koolhydraten 34 g

Deeg laten ontdooien volgens gebruiksaanwijzing. Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4. Zuurkool laten uitlekken en beetje fijner snijden. Ananas laten uitlekken. Eieren loskopen met room, kaas, zout en peper. Quichevorm bekleden met deeg. Katenspek over bodem verdelen. Zuurkool erover verdelen. Ananasschijven erop rangschikken. Roommengsel over zuurkool schenken. Opstaande randjes van deeg naar binnen vouwen. Quiche in ca. 25 minuten in midden van oven gaar en goudbruin bakken, eventueel afdekken met aluminiumfolie als quiche te bruin kleurt. Lekker met kropsla.

