



Recepten

Derden

Ruud 's Kookboek

***Appelmenu
(Weekend Menu)***

Appel menu

2 personen

De appel is het herfstfruit bij uitstek en nu op zijn allerlekkerst! De ideale tijd om deze veelzijdige vrucht te gebruiken als hoofdrolspeler in dit speciale seizoenmenu. Met dit appelmenu zul je je gasten absoluut verrassen, want je kunt alle kanten uit met appel, zowel zoet als hartig. Je steelt gegarandeerd de show met de appelroosjes: dat ziet er feestelijk en creatief uit. Het is niet zo moeilijk als het eruitziet! Tip: gebruik voor de appelroosjes zoete rode appels.

Appelkrokantje met roomkaas en gebakken appel

Voorgerecht



10 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ tl boter
-  ½ appel, geschild, in kleine blokjes
-  ½ tl citroensap
-  15 g roomkaas
-  ½ tl grove mosterd
-  ½ tl honing
-  4 appelkrokantjes
-  ½ takje tijm, alleen de blaadjes
- Krokantjes**
-  1 appel, gewassen
-  citroensap
-  zonnebloemolie



Materiaal: mandoline of kaasschaaf, bakplaat met bakpapier, plastic (diepvries)zakje

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Verwarm de oven voor op 100°C.
2. Snijd de ongeschilde appel(s) in dunne plakjes, laat het klokhuis erin zitten.
3. Leg ze naast elkaar op een bakplaat met bakpapier.
4. Klop een scheutje citroensap los met een paar druppels zonnebloemolie en bestrijk de appelplakjes hiermee. Droog de appel krokantjes circa 1 uur in de oven.
5. Neem uit de oven en leg een stuk bakpapier boven op de bakplaat.
6. Pak de bakplaat met het bakpapier met ovenwanten aan de zijkant vast en keer in een rustige beweging om.
7. Schuif 1 vel bakpapier weer op de bakplaat en droog de andere kant van de appel onafgedekt nog ruim 1 uur in de oven.
8. Laat de appels op een rooster afkoelen, zodat ze goed knapperig worden.
9. In een luchtdicht bakje blijven de appelkrokantjes een paar dagen krokant.

BEREIDEN

10. Verwarm de boter in een steelpan en bak hierin de appelblokjes met het citroensap tot ze wat zachter zijn en lichtbruin kleuren.
11. Neem uit de pan en laat afkoelen.
12. Roer de roomkaas los met de mosterd en honing en schep over in een plastic (diepvries)zakje.
13. Duw de roomkaas naar de punt van het zakje en knip het puntje af.
14. Leg de appelkrokantjes in glaasjes en schep met een theelepeltje wat appelblokjes erop.
15. Spuit een toefje roomkaas erop en steek er nog een krokantje in.
16. Bestrooi de amuse met de tijm en serveer direct.

TIP: Deze appelkrokantjes zijn lekker over een salade met dadels, warme brie en noten, als tussendoortje, in de yoghurt of als basis van een amuse.

Gevulde appel met frisse witlofsalade

Tussengerecht



30 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 kleine appel, geschild
-  4 plakjes gerookt ontbijtspek
-  20 g blanke amandelen
-  ½ teentje knoflook
-  ¼ glas droge witte wijn
-  2 el citroensap

Salade

-  1 stronkje witlof
-  ½ granaatappel
-  10 gram amandelschaafsel
-  ¼ bosje munt, alleen de blaadjes

Vinaigrette

-  ½ tl mosterd
-  1 el witte wijnazijn of ciderazijn
-  3 el olijfolie

Materiaal: appelboor, ovenschaal, ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de appeltjes horizontaal en boor de klokhuisen eruit.
3. Omwikkel de halve appels rondom met 2 plakjes ontbijtspek en zet ze in de ovenschaal.
4. Maal de amandelen met de knoflook, olijfolie, een snuf zout en peper tot een hartig amandelspijs.
5. Vul de holtes hiermee en giet de wijn en het citroensap om de appels heen.
6. Bak circa 30 minuten in het midden van de oven en laat in de schaal afkoelen tot lauwwarm.
7. Haal intussen voor de salade de bladeren van de witlof.
8. Was en droog ze en snijd ze in de lengte door.
9. Snijd de granaatappel horizontaal door en klop met een houten lepel boven een kom de pitjes uit de schil. Verwijder alle witte stukjes en giet de pitjes door een zeef.
10. Vang het sap op.
11. Klop het granaatappelsap met de ingrediënten voor de vinaigrette en breng op smaak met zout en peper. Rooster het amandelschaafsel goudbruin in een droge, hete koekenpan.
12. Meng de witlofblaadjes met de granaatappelpitjes en muntblaadjes om met de vinaigrette en verdeel over 2 grote borden.
13. Zet de gevulde appeltjes in het midden van de salade en bestrooi met de geroosterde amandelen.

TIP: Kies in de herfst voor wat voller wit, bijvoorbeeld een Zuid-Afrikaanse Chardonnay



Appeltartelette met vulling van romige knolselderij

Hoofdgerecht



30 + 30 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g bloem + om te bestuiven
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 100 g boter, koud, in kleine blokjes
- 1 rode appel, gewassen en gedroogd
- 1 tl boter, gesmolten
- ½ el gembersiroop
- ¼ bosje peterselie, fijngehakt

Vulling

- 200 g knolselderij, geschild, in blokjes
- 1 teentje knoflook
- 1 laurierblaadje
- 25 g roomkaas
- 1 ei



Materiaal: keukenmachine, vershoudfolie, 2 kleine ingevette taartvormpjes

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Meng de bloem met de kaas en een snuf zout in een keukenmachine en voeg al draaiend de boter toe totdat een kruimelig deeg ontstaat.
2. Voeg langzaam 1½ el ijskoud water toe en draai tot een glad deeg.
3. Verpak het deeg in folie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
4. Kook intussen voor de vulling de knolselderij in circa 20 minuten gaar in water met een snuf zout, de knoflook en laurier.
5. Giet af en verwijder de laurier.
6. Pureer de knolselderij en knoflook.
7. Voeg de roomkaas en het ei toe, roer tot een gladde vulling en breng op smaak met zout en peper.

BEREIDEN

8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Bestuif de taartvormpjes met bloem.
10. Rol het deeg uit op wat bloem en bekleed de vormpjes ermee.
11. Snijd de randen netjes bij.
12. Snijd de appels eerst in kwarten en dan in dunne schijfjes.
13. Verdeel de knolselderijroom over het deeg en bedek dakpansgewijs met de appelschijfjes.
14. Meng de gesmolten boter met de gembersiroop en bestrijk de appelschijfjes hiermee.
15. Bak de taartjes in de oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar.
16. Neem uit de vormpjes, bestrooi elke tartelette met peterselie en serveer direct.

TIP: Gebruik in dit recept frisure appels met een rode schil.

Appelroosjes met kaneel-notenijs

Nagerecht



30 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  125 ml roomijs
-  10 g blanke hazelnoten of amandelen
-  ½ tl kaneelpoeder
- Roosjes**
-  1 rode appel
-  ½ citroen, sap
-  2 plakjes bladerdeeg, ontdooid
-  1 el sinaasappelmarmelade of abrikozenjam
-  Poedersuiker

Materiaal: mandoline of kaasschaaf, ingevette muffinvorm, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDING

1. Snijd de appel verticaal doormidden.
2. Snijd uit de helften het klokhuis en leg ze met het snijvlak op het werkvlak.
3. Snijd de appel in heel dunne plakjes.
4. Doe alle appelschijfjes in een kom.
5. Meng het citroensap aangelengd met water tot de schijfjes net bedekt zijn en verwarm circa 2 minuten in de magnetron.
6. Laat goed uitlekken in een zeef.
7. Verwarm de oven voor op 190°C.
8. Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden en plak de helften in de lengterichting weer aan elkaar zodat je een lange reep deeg krijgt.
9. Roer de marmelade los met ½ eetlepel water en bestrijk het deeg hiermee.
10. Leg circa 10 appelschijfjes met de bolle kant naar boven, dakpansgewijs naast elkaar op de rand van het deeg. Zorg dat ze iets boven de rand uitsteken.
11. Klap het randje bladerdeeg dubbel en rol het deeg losjes op.
12. Zet de roosjes met de appelblaadjes naar boven in de holtes van de muffinvorm.
13. Bak in de oven in circa 40 minuten gaar.
14. Dek eventueel af met folie wanneer ze te bruin worden.
15. Laat afkoelen tot lauwwarm en bestrooi met poedersuiker.

BEREIDING

16. Neem het roomijs uit de diepvries en laat in circa 15 minuten iets zachter worden.
17. Rooster intussen de hazelnoten of amandelen in een droge, hete koekenpan en hak ze grof.
18. Meng het ijs met het kaneelpoeder en de hazelnoten/amandelen en zet weer terug in de diepvries.
19. Bereid de appelroosjes (klik hier voor het recept).
20. Laat afkoelen tot lauwwarm en bestrooi de appelroosjes met poedersuiker.
21. Zet ze op een bordje en schep een bolletje ijs ernaast.

TIP: Gebruik voor dit recept zoete rode appels.

TIP: Deze appelroosjes zijn ook lekker als tussendoortje bij de koffie.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>