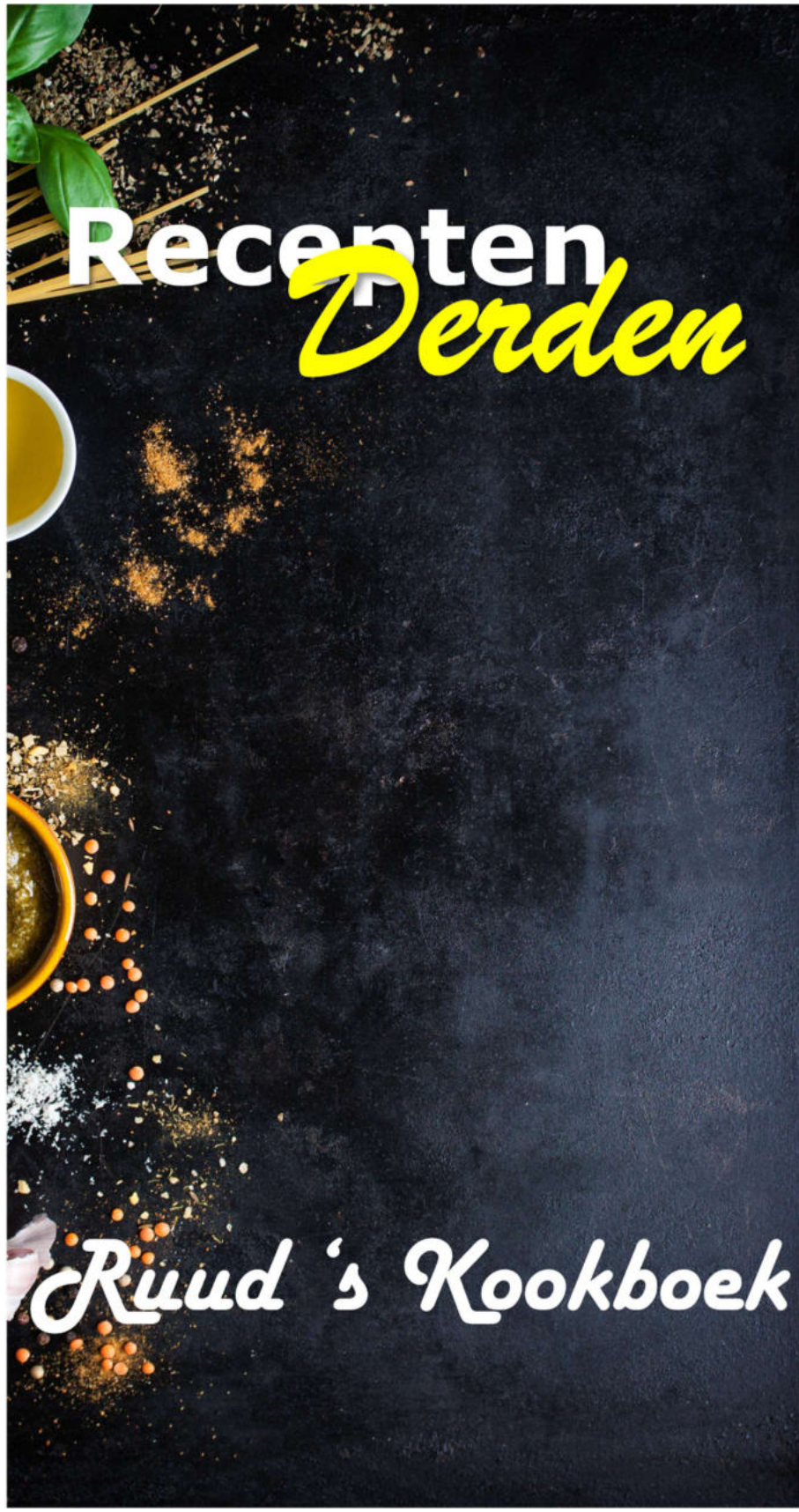




Valentijn-menu II

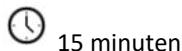
(Weekend Menu / De Roze Poost, Amsterdam)

Valentijn menu

2 personen

Op zoek naar lekkere Valentijn recepten? Alhoewel je elke dag van het jaar de liefde kunt vieren, geeft Valentijnsdag er een extra speciaal tintje aan. 14 februari is het moment om al dan niet anoniem je geliefde extra aandacht te geven. Of je familie en vrienden, want wie wil er die dag nu niet verwend worden met dit zelfgemaakte lekkers?

Appetizer



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g diepvries bosvruchten
- 2 el bessenjenever of crème de cassis of rode bessensap
- ½ fles prosecco of cava of mousserende witte wijn (gekoeld)

ZO MAAK JE HET:

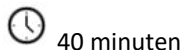
1. Schep de bosvruchten in de glazen
2. Verdeel de bessenjenever of bessensap erover.
3. Giet de koude prosecco erover.
4. Serveer direct.

TIP: Vervang prosecco door champagne. Voeg eens een gehakt blaadje munt aan iedere cocktail toe.

WIJNTIP: Schenk de rest van deze mousserende drank, zonder de vruchten en bessenjenever bij het nagerecht. Proost!

Gepaneerde camembert met geroosterde groenten

Voorgerecht



40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 aubergine
- olijfolie
- 2 rode puntpaprika's
- 1 trosje cherry-/kerstomaatjes
- 1 camembert
- 50 g bloem
- 1 ei (losgeklopt)
- 100 g beschuiten (verkruideld) of paneermeel
- 1 handje rucola
- evt. 2 takjes tijm (gerist)

Materiaal: keukenpapier, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aubergine in plakken van ½ cm dik en bestrooi aan beide kanten met zout.
2. Leg ze naast elkaar tussen een stuk keukenpapier.
3. Leg een snijplank erop en zet iets zwaars erop.
4. Laat zo circa 20 minuten staan.
5. Verwarm intussen de oven voor op 220°C en snijd de paprika's in kwarten.
6. Meng op een bakplaat met olie, zout en peper en leg met het snijvlak naar beneden.
7. Rooster circa 20 minuten hoog in de oven.
8. Leg de tomaatjes na 15 minuten oventijd erbij en bedruppel met olie.
9. Rooster de laatste 5 minuten mee.
10. Neem de groenten uit de oven.
11. Veeg de aubergine met het keukenpapier schoon en maak droog.
12. Verhit een laagje olie in een koekenpan en bak hierin de aubergine aan beide kanten bruin.



13. Leg bij de andere groenten en laat afkoelen.
14. Veeg de pan schoon.
15. Snijd de camembert in een hartvorm.
16. Zet drie borden klaar met bloem, ei en paneermeel.
17. Wentel de kaas eerst door de bloem, dan door het ei en tenslotte door het paneermeel.
18. Verhit opnieuw een laagje olie in de pan en bak hierin het kaashart om en om in 2-3 minuten goudbruin.
19. Verdeel de groenten en rucola over een schaal.
20. Leg het camemberthart erop en bestrooi naar smaak met de tijm.

WIJNTIP: Merlot is een ware allemansvriend en dus culinair breed inzetbaar. Ook in combinatie met groenten, kaas en vegetarische gerechten is dit een uitstekende keuze.

Met zalm gevulde geroosterde kipfilet met tagliatelle

Hoofdgerecht



15 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 kipfilets
-  ½ citroen (rasp en sap)
-  100 g gerookte zalm
-  1 el olijfolie
-  1 el boter
-  200 g prei (in ringen)
-  250 g tagliatelle (koelvers)
-  2 el crème fraîche
-  ½ bosje peterselie (fijnggehakt)

Materiaal: ovenschaal (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de kipfilets open als een enveloppe.
3. Bestrooi de binnenkant met peper en een beetje citroenrasp.
4. Verdeel de zalm over de 2 filets en vouw ze weer dubbel.
5. Leg ze in de ovenschaal en besprenkel met olijfolie, zout en peper.
6. Rooster de kip in het midden van de oven in circa 25 minuten gaar.
7. Verhit intussen de boter in een grote koekenpan op een lage stand en voeg de prei toe.
8. Laat afgedekt 5 minuten smoren.
9. Kook de tagliatelle beetgaar en giet af.
10. Voeg de crème fraîche en citroensap toe aan de prei en breng kort aan de kook.
11. Zet de warmtebron laag en schep de tagliatelle erdoor.
12. Neem de kipfilets uit de oven en snijd ze schuin door.
13. Verdeel de tagliatelle over 2 borden en leg de kip erbij.
14. Giet wat van het braadvocht over de kip en bestrooi met de overige citroenrasp en de peterselie.

WIJNTIP: De druif chardonnay staat bekend om volle wijnen die romig, rond en rijp zijn. Juist daarom gaat chardonnay altijd zo goed met wat vettere vis, bijvoorbeeld makreel, paling of natuurlijk zalm.



Nagerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  75 g bloem
-  ½ el cacaopoeder
-  165 ml melk
-  ½ ei
-  50 g boter (gesmolten)
-  ½ pot kersen zonder pit (à 700 ml)
-  circa ½ el aardappelzetmeel of allesbinder
-  25 g amandelschaafsel
-  75 g pure chocolade (geraspt)

Materiaal: koekenpan (ingevet)



ZO MAAK JE HET:

1. Klop de bloem, cacao, melk, het halve ei, de helft van de gesmolten boter en een snufje zout tot een glad beslag.
2. Houd apart.
3. Verwarm de kersen met sap.
4. Meng circa ½ eetlepel aardappelzetmeel met ½ eetlepel water en bind de kersen ermee.
5. Houd warm.
6. Rooster het amandelschaafsel in een droge, hete koekenpan.
7. Schep de helft van de chocolade door het beslag.
8. Verwarm een ingevette koekenpan en schep een soeplepel met beslag in de pan.
9. Zorg dat je het beslag snel laat uitlopen en bak 1 minuut aan de ene kant en een halve minuut aan de andere kant.
10. Bak zo 4 crêpes.
11. Vouw de crêpes in vieren.
12. Serveer er 2 per persoon met de warme kersen ernaast.
13. Bestrooi met de rest van de chocolade en de amandelen.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>