



Recepten

Carta

106 recepten
(Carta2007-Cor)

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

1. Aangeklede fricandeau
2. Aardappelmaantjes
3. Aardappelsalade met gerookte paling
4. Aardappelsalade met vleeswaren
5. Aardappelschotel met ansjovis
6. Aardappelschotel met blauwe kaas en walnoten
7. Aardappelsoezen
8. Aardappeltaart
9. Aardbeienflûtes
10. Aardbeienijs
11. Aardbeienijsmousse
12. Aardbeiensoufflé
13. Aardperensoep
14. Abrikozenmousse
15. Ajam ketjap (kip in ketjapsaus)
16. Aji de Gallina (kip in kruidige notensaus)
17. Amandelkip met sinaasappelsaus
18. Amandelkipfilet met sinaasappelsaus
19. Amuses
20. Ananas gevuld met gembergelei en zwarte bessen met vanillesaus
21. Andijviestamppot met rauwe ham
22. Ansjovismousse met ei
23. Appelbavarois
24. Appelbol met vanillesaus
25. Appelcharlotte
26. Appelcompote met bitterkoekjes uit Veneto
27. Appelfrites met rum-rozijnensaus
28. Appelsapflapjes
29. Artisjok met saus
30. Artisjokbodems met vinaigrette
31. Artisjoksalade
32. Aspergecocktail
33. Aspergeflan
34. Asperges omwikkeld met kip, in kervelsaus
35. Aspergesalade met garnalen
36. Aspergesalade met gerookte kipfilet
37. Aubergine Cheddarsalade
38. Aubergine gevuld met kip
39. Auberginepuree
40. Avocado-garnalencocktail
41. Avocadosoep met garnalen
42. Bananen van Josephine
43. Bananenbrood met walnoten
44. Bardatte
45. Bavarois exotique
46. Bavarois van granaatappel met druivencompote
47. Bearnaisesaus
48. Bearnaisesaus
49. Biefstuk met gegrilleerde paprika
50. Biefstuk tartaar
51. Biefstukjes met champignons en rode wijn
52. Boerenomelet (luxe)
53. Bonbon van gerookte zalm met kaviaar
54. Borsjtsj
55. Bowl van aardbeien en ananas
56. Brabantse hachee
57. Brood gevuld met gerookte-zalmsandwiches
58. Broodje roerei met ham
59. Buideltjes van Chinese kool
60. Camembertfantasie
61. Cannelloni met kip

62. Carribean Krabsalade
63. Champignons gevuld met kip
64. Chinese bieflapjes
65. Chocolademousse met vanilleijs
66. Ciabatta met haringsalade
67. Ciabattabrood met nieuwe haring en muscadet-botersaus
68. Citroenchutney
69. Consommé double
70. Crépinette van wijting met spinazie
71. Damhertkoteletten met vossebessensaus
72. Dilleaardappeltjes met gerookte paling
73. Druivensalade met noten
74. Gamba's met zeeduivel
75. Garnalenkroketten
76. Garnalentimbaaltjes
77. Gebakken zeeduivel met pasta en een pittige tomatensaus
78. Gegrilde kreeft
79. Gehaktsoep
80. Gentse waterzooi van kip
81. Gepocheerde grietfilet met fijne groenten en pittige garnalenrolletjes
82. Gepocheerde vijgen
83. Gestoomde gevulde flensjes met kreeftevlees
84. Gevuld varkenshaasje met lente-ui
85. Gevulde ossenhaas (Filet de boeuf farci)
86. Grote garnaal verpakt in aardappel
87. Grote garnalen met sesam klets kopje
88. Kalfsoester met pesto
89. Kalfsreepjes met champignons
90. klee frijst salade
91. Komkommer 'bonbons' met mousse van gerookte forel
92. Kreeft met pasta
93. Mosselen op z'n Belgisch
94. Ossenhaas op drie manieren
95. Pittige rundvleeschotel
96. Pittige speklapjes met nasi goreng en kruidenomelet
97. Portugees varkensvlees met schelpen (Lombo de porco com Améijoas)
98. Risotto met asperges en kreeft
99. Roergebakken kreeft en gerookte eendenborst
100. Salade van kreeft met champagnemousse
101. Salade van Sint-Jakobsmosselen, gefrituurde kreeft en amandelolie
102. Spies van garnalen en kip
103. Stokbrood sandwich met garnalen en zalm
104. Tiramisu, De allerlekkerste
105. Varkenshaasje gevuld met tutti frutti
106. Zeewolffileet gratineerd met cashewnoten

Aangeklede fricandeu

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type	-	Slank	Nee
Bron	Ria van Eindhoven			Sterren	

Ingrediënten

1 varkensfricandeu
50 g boter
1 dl rode wijn
1 eetlepel mosterd
2 plakken belegen kaas
0,5 dl crème fraîche
2 plakken beenham
2 plakken spianata romana
1 eetlepel tapenade
2 plakken brie
1 eetlepel kruidenboter
2 plakken rauwe ham
10 sneetjes casino wit
sla
cherrytomaatjes



Bereiding

Pak de fricandeu in een netje zodat hij mooi rond blijft tijdens het braden.

Verhit de boter in een pan en bak hierin de fricandeu aan alle kanten bruin.

Voeg de rode wijn toe en laat 45 minuten stoven. Haal het vlees eruit en laat afkoelen. Snijd plakken van circa 0,5 centimeter.

Pureer voor de tapenade 50 gram zwarte olijven, 2 ansjovisfilets, 1 theelepel kappertjes, 1 eetlepel olijfolie, 1 hardgekookt ei en 2 basilicumblaadjes.

Meng voor de kruidenboter 25 gram zachte boter, 1 eetlepel citroensap, 1 eetlepel gehakte tuinkruiden, zout en peper.

Kook voor de paprikapuree blokjes rode paprika en tomaat in 1 eetlepel olijfolie gaar en pureer het geheel.

Steek het brood en het beleg zo groot uit als de fricandeauplakken zijn.

Rooster de sneetjes en beleg ze per twee met:

mosterd, belegen kaas en een plak fricandeu*

crème fraîche, beenham en een plak fricandeu*

spianata romana en een plak fricandeu*

tapenade, brie en een plak fricandeu*

kruidenboter, rauwe ham en een plak fricandeu*

Serveer op een platte schaal en garneer met gemengde sla en cherrytomaatjes.

Aardappelmaantjes

Menugang Bijgerecht

Keuken Hollands

Bron Cas Spijkers

Soort -

Type Aardappel

Snel Ja

Slank Nee

Sterren 3

Ingrediënten

4 aardappels

20 g boter

1 eetlepel olijfolie

zout



Bereiding

Aardappelmaantjes zijn heerlijk in diverse gerechten. De structuur is stevig met een zoute smaak. De bereiding is niet moeilijk.

Snijd de geschilde aardappels in 6 gelijke stukken.

Snijd hiervan halve maantjes.

Kook de aardappels half gaar in kokend water met zout en giet ze af.

Smelt de boter en de olijfolie in een koekenpan en bak de aardappelmaantjes knapperig bruin.

Aardappelsalade met gerookte paling

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers			Sterren	5

Ingrediënten

1 kg aardappels
1 bos radijs
2 sjalotten
100 ml appelazijn
250 g crème fraîche
1 eetlepel mosterd
zout
versgemalen peper
400 g gefileerde gerookte paling
100 g spinazie



Bereiding

Boen de aardappels goed schoon en kook ze in de schil in circa 20 minuten gaar in water met zout. Haal de radijsjes van de bosjes, laat er een stukje groen aanzitten. Kerf de radijsjes rondom acht keer in tot op enkele mm van de onderkant en leg ze in ijskoud water; ze krullen open tot roosjes. Pel en snipper de sjalotten en kook ze 5 minuten in de appelazijn; meng de crème fraîche, de mosterd en zout en peper naar smaak erdoor. Giet de aardappels af, ontvel ze zodra ze te hanteren zijn. Snijd de warme aardappels in plakjes, doe ze in een schaal en meng de crème-fraïchesaus erdoor. Laat afkoelen. Snijd de verharde bruine rand van de palingfilets. Snijd drie filets overlangs in repen, snijd de overige filets in brunoise. Meng de brunoise door de aardappelsalade en breng deze zo nodig nog eens op smaak met zout en peper. Snijd de goed gewassen, uitgelekte spinazie in julienne. Bekleed een schaal met de spinaziejulienne en schep de aardappelsalade erop. Verdeel de repen paling erover en garneer met de radijsroosjes.

Aardappelsalade met vleeswaren

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	Ria van Eindhoven			Sterren	

Ingrediënten

500 g aardappels
1 dl rozemarijnazijn
3 dl olijfolie
zout
peper
2 eetlepels mayonaise
1 theelepel mosterd
2 eetlepels gembersap
2 sjalotten
1 teentje knoflook
2 hardgekookte eieren
200 g vleeswaren
0,5 krop ijsbergsla
1 bosje peterselie



Bereiding

Kook de aardappels 15 minuten en snijd ze in dobbelstenen.

Maak de dressing: roer alle daarvoor genoemde ingrediënten door elkaar en giet ze over de nog warme aardappels in een kom.

Snipper de sjalotten en pers de knoflook.

Prak de hardgekookte eieren fijn met een vork en snijd de peterselie fijn.

Snijd de vleeswaren en de sla in reepjes. Roer alles door de aardappels in de kom. Bestrooi royaal met peterselie en serveer met stokbrood.

Aardappelschotel met ansjovis

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron Cas Spijkers

Soort Vis
Type Ovenschotel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 grote ui
600 g aardappels
1 blikje ansjovisfilets
3 eieren
1 theelepel Dijon-mosterd
2 dl crème fraîche
versgemalen peper
zout



Bereiding

Dit niet seizoensgebonden Nederlandse recept is niet moeilijk te bereiden.
Het is wat zwaarder hoofdgerecht met een stevige structuur, het is zout van smaak.

Verwarm de oven voor op 220 °C (heteluchtoven 180 °C) en vet een lage ovenschaal in met boter.
Pel de ui en schil de aardappels; snijd beide in fijne snippers. Verdeel de uienreepjes onder in de ovenschaal, verdeel de helft van de aardappelsnippers hierop en leg daarop de uitgelekte ansjovisfilets.
Bedek deze met de resterende aardappel.

Klop de eieren los met de mosterd en de crème fraîche. Voeg peper en zout naar smaak toe. Giet dit mengsel over de aardappels in de schaal.

Laat de schotel in 40-45 minuten gaar worden en een lichtbruin korstje krijgen.

Geef deze aardappelschotel bijvoorbeeld bij gebraden kip met knoflook en rozemarijn. Pel hiervoor enkele teentjes knoflook en snijd ze in reepjes. Haal de naalden van een takje rozemarijn. Maak met een scherp mesje inkepingen in de kip en steek er reepjes knoflook en rozemarijnnaalden in. Braad de kip in een braadpan in boter met olijfolie of in de oven in een uurtje gaar en goudbruin.

Aardappelschotel met blauwe kaas en walnoten

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Carola Thomas			Sterren	

Ingrediënten

1 kg aardappels
zout
2 uien
250 g grotchampignons
50 g gepelde walnoten
2 eetlepels boter
200 g blauwe kaas
1,25 dl slagroom



Bereiding

Een aantrekkelijke vegetarische ovenschotel met aardappels, walnoten en blauwe kaas. Serveer hem met een groene salade of met groene gekookte groente (broccoli, sperziebonen, peulen etc.).

Lekker met Bleekselderijsalade

Schil en was de aardappels. Snijd ze in schijfjes en kook ze in weinig water met zout in ca. 10 minuten beetgaar. Giet ze af en laat ze iets afkoelen.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Pel de uien en snijd ze in ringen. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Hak de walnoten fijn.

Verhit de boter in een koekenpan en fruit de uiringen. Bak de champignons ca. 3 minuten mee.

Verbrokkel de blauwe kaas en schep deze van het vuur af erdoor.

Bedek de bodem van een ingevette ovenschaal met de helft van de aardappelschijfjes. Verdeel het champignon- kaasmengsel en de noten erover. Leg de rest van de aardappelschijfjes erop en schenk de slagroom erover. Laat het gerecht, afgedekt, in de oven in ca. 40 minuten gaar en goudbruin worden.

Aardappelsoezen

Menugang	Bijgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

250 g gare aardappels
2 eieren
50 g boter
zout
peper
nootmuskaat
peterselie
1 eetlepel geraspte kaas
1 dl water
75 g bloem
frituurvet



Bereiding

Het maken van heerlijke aardappelsoezen is niet moeilijk, maar vergt wel veel aandacht. De basistechniek bestaat uit het frituren. Aardappelsoezen hebben een zachte structuur. De smaak is zout.

Een verassend aardappelgarnituur!

Pureer de gekookte aardappels door ze door een pureeknijper of zeef te drukken.

Meng 1 ei en de helft van de boter erdoor en breng pittig op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Hak de peterselie en roer deze samen met de geraspte kaas door de puree.

Verwarm het water met de rest van de boter tot deze is opgelost en roer de bloem erdoor.

Roer van het vuur af tot er een bal ontstaat. Roer het tweede ei erdoor.

Meng aardappelpuree en deeg door elkaar en schep dit mengsel in een spuitzak.

Verhit het frituurvet tot 180 °C en spuit staafjes van het soezendeeg erin. Bak ze goudbruin en gaar.

Laat de soesjes uitlekken op keukenpapier.

Aardappeltaart

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken Frans	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

1 kg aardappels
1 winterwortel
1 courgette
100 g champignons
100 g boter
1 dl arachide-olie
zout
peper



Bereiding

Schil de aardappels en maak de wortel en courgette schoon. Snijd ze alle drie in luciferdunne reepjes met de keukenmachine.

Was de aardappeljuliennes niet.

Blancheer de wortel en de courgettereepjes afzonderlijk 5 minuten in kokend water.

Snijd de champignons in plakjes.

Verhit de helft van de boter en de olie in een koekenpan.

Bedek de bodem met de helft van de aardappelreepjes. Verdeel hierover de courgettejuliennes en bestrooi met zout en peper. Daarop komt een laag champignonplakjes, vervolgens de wortelreepjes en dek het geheel af met de aardappeljuliennes. Leg aan de rand van de pan enkele klontjes boter.

Druk de massa goed aan met een plat deksel die een maatje kleiner is dan de pan. Bak de onderkant van de taart in ca. 15 minuten goudbruin.

Keer de taart met behulp van een grote deksel of een evengrote koekenpan en bak de andere kant eveneens goudbruin.

Schuif de taart op een platte schaal en houd hem in de oven warm tot het moment van serveren

Aardbeienflûtes

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Fruit	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

250 g aardbeien

1 dl suikersiroop

sap van 0,5 citroen

scheutje aardbeienlikeur (of frambozenlikeur)

1 dl room



Bereiding

Pureer de aardbeien, maar houd vier mooie exemplaren (met kroontje) apart voor de garnering.

Voeg de suikersiroop en het citroensap toe en breng op smaak met de gekozen likeur.

Doe de aardbeienmousse in champagneflûtes tot twee centimeter van de rand.

Klop de room halfstijf en schenk deze voorzichtig op de aardbeienmousse.

Geef een inkeping vanaf de onderkant op de apart gehouden aardbeien en zet deze op de rand van het glas als garnering.

Aardbeienijs

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Fruit	Slank	Nee
Bron	Ria van Eindhoven		Sterren	

Ingrediënten

2 dl water
200 g suiker
500 g aardbeien
sap van 1 citroen
2 eiwitten



Bereiding

Zorg ervoor dat het koelelement diepbevoren is.

Maak de suikersiroop door water met suiker te koken tot de suiker geheel is opgelost.

Pureer de schoongemaakte aardbeien met het citroensap en de suikersiroop. Zeef de massa indien u dat wilt.

Klop de eiwitten stijf en spatel deze door het mengsel.

Doe het koelelement in de ijsmachine en laat deze volgens gebruiksaanwijzing draaien

Aardbeienijsmousse

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Fruit	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

2 dl water
200 g fijne kristalsuiker
500 g aardbeien
sap van 1 citroen
2 eiwitten
0,5 dl room



Bereiding

Zorg ervoor dat het ijslement diepgevroren is (min. 18 uur in de vriezer).

Breng voor de suikersiroop het water met de suiker aan de kook. Roer als de massa kookt, nog een keer goed door met een houten spatel. Laat het suikermengsel koken tot de vloeistof weer helder wordt, (circa 1 minuut). Laat de siroop afkoelen. Als u vaak sorbetijs maakt kunt u een grotere hoeveelheid maken (zelfde verhouding water, suiker) en deze in een gesloten kan in de koelkast bewaren.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Pureer ze samen met het citroensap en de suikersiroop. Dat kan met een passevite, dan hebt u het aardbeiensap direct gezeefd. (Gebruikt u de staafmixer, dan zeer kort pureren, zodat u de pitjes niet kapot slaat, en vervolgens door een zeef drukken.)

Klop de eiwitten bijna stijf in een vetvrije kom.

Roer het aardbeienmengsel door de geklopte eiwitten en giet er ten slotte de room bij. Spatel goed door.

Haal het koelement uit de vriezer en plaats dat in de ijsmachine.

Schakel het apparaat in en giet vervolgens het mengsel in de kom. Voor de bereidingstijd kunt u de gebruiksaanwijzing van de machine aanhouden.

Aardbeiensoufflé

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven			Sterren	

Ingrediënten

250 g aardbeien

125 g suiker

kirsch (of citroensap)

5 eiwitten



Bereiding

Pureer de aardbeien, voeg 60 gram suiker toe en breng eventueel op smaak met kirsch of citroensap.

Beboter de soufflévorm en bestrooi de vorm met suiker.

Verwarm de oven voor tot 175 °C.

Klop de eiwitten zeer stijf met de rest van de suiker. Spatel een deel van het eiwit door de aardbeienpuree en spatel dan de aardbeienpuree door de rest van de stijfgeslagen eiwitten.

Bak de soufflé in 25 à 30 minuten goudbruin. Serveer meteen.

Aardperensoep

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Soep	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

00 g aardperen
1 grote ui
2 eetlepels olie
8 dl bouillon
zout
peper
1,25 dl room
2 eetlepels fijngesneden verse koriander



Bereiding

Schil de aardperen en snijd ze in dunne plakjes. Snipper de ui.

Verhit de olie in de pan en fruit de ui tot deze goudbruin is. Voeg de plakjes aardpeer toe en fruit deze even mee.

Giet de bouillon erbij. Breng het geheel aan de kook en laat 30 minuten koken. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper.

Roer de room door de soep en bestrooi met de fijngesneden koriander.

Serveer met croutons

Abrikozenmousse

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven			Sterren	

Ingrediënten

1 citroen
1 l water
200 g suiker
1 kg abrikozen
2,5 dl slagroom
2 eieren
2 eidooiers
150 g suiker
15 g gelatine
2 eetlepels kirsch



Bereiding

Rasp de citroen en pers deze uit. Was de abrikozen, halveer ze en bewaar 2 helften voor de garnering. Doe het water, het citroenrasp en -sap in een pan en voeg de suiker toe. Laat dit 12 minuten koken. Leg de abrikozen in de siroop en bedek ze met bakpapier en een bord, zodat ze onder de siroop blijven. Pocheer ze 10 minuten.

Zeef de abrikozen en bewaar 1,25 deciliter vocht. Pureer de abrikozen in de keukenmachine of blender. Er moet ongeveer 750 gram overblijven.

Klop de slagroom halfstijf.

Klop in een pan de eieren, de eidooiers, de abrikozenpuree en de suiker los en verwarm dit tot net tegen de kook aan. Zet de pan in een kom met ijs en roer het geheel lauw.

Week de gelatine en los deze op in het achtergehouden abrikozenvocht. Meng de gelatinemassa door het abrikozenmengsel en voeg de slagroom en de kirsch toe.

Giet het mengsel in een vorm en laat het minimaal 2 uur afkoelen in de koelkast. Stort de vorm op een plateau en garneer de mousse met de apart gehouden abrikozen.

Ajam ketjap (kip in ketjapsaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Indisch
Bron Carla Thomas

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 uien
3 tenen knoflook
4 tomaten
1 rode peper
1 groene peper
4 eetlepels boter
1 kg kip (in delen)
2 eetlepels gembersiroop
100 ml ketjap
1 mespunt kruidnagelpoeder
zout



Bereiding

Lekker met Rijst

Maak uien, knoflook en tomaten schoon en hak ze fijn. Maak de pepers schoon, verwijder de zaadjes en hak ze ook fijn.

Verhit de boter in een braadpan en bak ui, knoflook en pepers even aan. Voeg de tomaat toe en laat het geheel zachtjes stoven tot een dikke saus ontstaat.

Leg de kipdelen in de saus. Voeg gembersiroop, ketjap en kruidnagelpoeder toe en breng het geheel aan de kook.

Voeg 1 dl water toe en stoof de kip in ca. 30 minuten zachtjes gaar. Breng op smaak met zout.

Aji de Gallina (kip in kruidige notensaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Mexicaans
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 kip (van 1,5 kg in stukken)
1 l water
8 sneden witbrood
5 dl melk
4 uien
1 teen knoflook
3 eieren
1 verse rode chilipeper
1 kg gekookte aardappels
0,5 dl olijfolie
2 eetlepels rode chilipasta
75 g walnoten
75 g hazelnoten
zout
peper
2 eetlepels notenolie
50 g geraspte Parmezaanse kaas
150 g zwarte olijven



Bereiding

Breng de kip aan de kook in water en schuim de bovenkant goed af. Draai de vlam laag, doe het deksel op de pan en laat de kip 30 minuten zachtjes garen. De stukken moeten wel heel blijven. Leg de kip op een schaal en zet de bouillon weg voor eventueel later gebruik.

Verwijder het vel van de kip, haal het vlees van de botjes en snijd het in smalle stukjes.

Haal de korsten van het brood en snijd het brood in kleine stukjes. Leg in een kom, voeg de helft van de melk toe en laat het geheel 5 minuten weken. Pureer het brood en de melk in de keukenmachine.

Pel en snipper de uien en plet de knoflook.

Kook de eieren hard in ca. 6 minuten en bewaar ze voor de garnering.

Ontdoe de chilipeper van zaadlijsten en steeltje en snijd deze in smalle, dunne reepjes.

Snijd de gekookte aardappels in plakken.

Verhit 0,5 deciliter olie in een pan en voeg de uien en de knoflook toe. Laat 10 minuten pruttelen tot de uien zacht en bruin zijn. Voeg de chilipasta, de noten, zout en peper toe. Zet het vuur laag en laat 5 minuten sudderen.

Voeg de notenolie en de broodmassa toe en ten slotte de rest van de melk. Roer voortdurend tot de saus dik begint te worden.

Schep de kip, de kaas en de helft van de olijven erbij en laat zachtjes pruttelen tot de kaas gesmolten is en de kip door en door warm.

De schotel wordt als volgt samengesteld: spreid de plakjes aardappels naast elkaar in een flinke casserole of een vrij diepe schaal, schep er de kip en de saus over. Garneer met de eierpartjes, de olijven en de reepjes chilipeper

Amandelkip met sinaasappelsaus

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	5

Ingrediënten

250 g kleine champignons
40 g boter
zout
versgemalen peper
2 carambola's
2 eetlepels groene peperkorrels
3 eieren
200 g fijngehakte amandelen
zout
versgemalen peper
800 g kipfilet
50 g boter
20 g bloem
200 ml rode wijn
400 ml sinaasappelsap
400 ml kalfsfond
2 eetlepels grand marnier
800 g sugarsnaps
2 vleestomaten



Bereiding

Recept voor 8 personen

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Klop de eieren los in een diep bord. Strooi de amandelen op een plat bord. Zout en peper de kipfilets en wentel ze door het losgeklopte ei en vervolgens door de amandelen; klop de paneerlaag voorzichtig aan. Verhit de boter in een braadpan tot hij is uitgebruist en bak de kipfilets rondom goudbruin, neem ze uit de pan en leg ze op een bakplaat.

Roer voor de sinaasappelsaus de bloem door de braadboter van de kip, laat deze roux even garen. Giet de wijn erbij en roer tot het een gladde saus is; verdun deze al roerend met het sinaasappelsap, de kalfsfond en de grand marnier. Laat de saus op laag vuur in de open pan 15 minuten zachtjes inkoken tot circa een halve liter.

Schuif de bakplaat met de kipfilets in de oven en laat ze in circa 15 minuten gaar worden.

Kook voor het garnituur de sugarsnaps 3 minuten in water met zout, giet ze af. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in reepjes. Maak de champignons schoon en snijd de hoedjes doormidden. Smelt de boter in een diepe pan en smoor de champignons 3 minuten, schep de tomatenreepjes erbij om en meng ten slotte de sugarsnaps erdoor. Breng het gerecht op smaak met zout en peper.

Snijd de carambola's in mooie schijfjes en bak ze om en om in boter met een klein beetje suiker.

Leg op acht verwarmde borden een kipfilet. Garneer met een schijfje carambola en schik de groenten ernaast.

Roer de peperkorrels door de sinaasappelsaus en schenk deze in een verwarmde sauskom. Serveer er bijvoorbeeld aardappelkroketjes bij.

Amandelkipfilet met sinaasappelsaus

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	5

Ingrediënten

4 dubbele kipfilets
3 eieren
10 g gepelde pistachenoten
50 g gekookte ham
peper
zout
100 g amandelschaafsel
100 g boter
2 sinaasappels
20 g boter
1 eetlepel appelstroop
2 eetlepels bloem
1 dl droge rode wijn
2 dl sinaasappelsap
1 laurierblad
1 sjalot
30 g boter
30 g gare maïskorrels
30 g gare rode bonen
1 dl slagroom



Bereiding

Snijd de dubbele kipfilets doormidden en snijd de puntjes eraf.

Pureer de puntjes in de keukenmachine met 1 ei en meng de pistachenoten, klein gesneden ham, peper en zout erdoor. Snijd de kipfilet aan beide kanten in, zodat ze gevuld kunnen worden.

Kruid de openingen met peper en zout. Schep de kipfarce in een spuitzak en spuit de kipfilets vol.

Klop de overige 2 eieren los en wentel de kipfilets erdoor, rol ze daarna door de geschaafde amandelen.

Verwarm de oven voor tot 150 °C.

Smelt de boter in een koekenpan en bak de kipfilets rondom goudbruin. Leg ze op een bakplaat in de oven en laat ze nog 12 minuten garen.

Schil voor de sinaasappelsaus de sinaasappels en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Smelt de boter en roer de bloem erdoor. Laat dit even pruttelen en roer de appelstroop, wijn en sinaasappelsap door het mengsel.

Doe het laurierblad in de saus en laat ze op laag vuur 10 minuten trekken. Verwijder de laurier en voeg sinaasappelpartjes, peper en zout naar smaak toe.

Snipper voor de groenten de sjalot fijn. Smelt de boter, smoor de sjalot glazig en schep de maïs, de rode bonen en de slagroom erdoor. Verwarm de groenten goed en voeg peper en zout naar smaak toe. Laat het smoren tot de helft van het vocht is verdampt.

Schik de kipfilets op verwarmde borden en schep er een beetje sinaasappelsaus naast. Schep de groente op de borden en geef er gebakken pappadoms bij.

Amandelkipfilet met sinaasappelsaus

Pappadoms zijn flinterdunne gedroogde flensjes van linzenmeel, die op verschillende manieren gekruid kunnen zijn, bijvoorbeeld met knoflook, chilipeper of komijn. Even in frituurvet dompelen en uit laten lekken op keukenpapier.

Amuses

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	5

Ingrediënten

4 vleestomaten
1 sjalot
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel witte wijnazijn
1 theelepel balsamico-azijn
zout
versgemalen peper
1 bakje roquette
6 g gelatine
1 kleine bloemkool
100 ml slagroom
1 struik bleekselderij
16 radijsjes



Bereiding

Was of ontvel de vleestomaten en snijd het vruchtvlees in concassé. Pel de sjalot en snijd hem ragfijn. Roer voor de vinaigrette de olijfolie met wijnazijn, balsamico, zout en peper door elkaar en meng deze door de tomatenconcassé.

Verdeel de roquette in kleine takjes, schik ze op acht eetlepels en schep de tomatenconcassé erop.

Verdeel voor de mousse de bloemkool in roosjes en kook ze gaar in water met zout of stoom ze gaar.

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Pureer de bloemkoolroosjes in een foodprocessor tot een gladde puree (er is 200 ml nodig), roer de uitgeknepen gelatineblaadjes erdoor en druk de puree door een zeef. Breng hem pittig op smaak met zout en peper. Laat de puree afkoelen en geleichchtig worden.

Klop de slagroom lobbij en spatel hem door de geleichchtige puree. Doe deze mousse in acht eierdopjes.

Snijd de bleekselderijstengels van de struik; gebruik vooral de binnenste stengels. Laat het zachte groene blad eraan zitten. Verwijder eventuele draden van de stengels.

Maak de radijsjes schoon, laat een deel van het groen eraan zitten.

Leg bleekselderij en radijs enige tijd in ijswater zodat ze heel knapperig worden.

Leg op acht borden steeds een lepel tomatensalade, zet er een eierdopje bloemkoolmousse bij en leg er twee radijzen en stengels bleekselderij naast.

Ananas gevuld met gembergelei en zwarte bessen met vanillesaus

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Oosters	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	

Ingrediënten



Bereiding

Dit oosterse, zomerse nagerecht past prima in een oosters menu. De zwarte bessen in vanillesaus geven het toetje een feestelijk uiterlijk. Drink een lekkere mousserende witte wijn erbij.

Spectaculair als dessert.....

Snijd de kroon van de ananas. Steek met behulp van een ananassteker het vruchtvlees uit de ananasschil. Houd de schil heel. Snijd de harde kern uit het vruchtvlees en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Snijd de gemberbolletjes in heel fijne blokjes.

Week voor de gembergelei de gelatineblaadjes in koud water.

Breng de gember- en ananassiroop met het water, het opengesneden vanillestokje en de stukjes ananas aan de kook, laat het 10 minuten trekken.

Los van het vuur af de uitgeknepen gelatine er in op. Laat dit afkoelen tot het geleichchtig is.

Zeef het sap, gooi het vanillestokje weg en laat de ananasblokjes uitlekken. Roer de gember en wat van de uitgelekte ananasblokjes erdoor.

Zet de ananasschil op een plat bord, giet er een laagje gelei in en verdeel hierin wat ananasblokjes en bessen.

Giet er weer gelei op en verdeel hierin weer ananas en bessen.

Vul de hele ananas op deze manier, zodat de vruchten gelijkmatig verdeeld zijn.

Laat de gelei in de koelkast opstijven.

Snijd de ananas in vier dikke plakken en serveer met de vanillesaus en frambozencoulis.

Andijviestamppot met rauwe ham

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron Carla Thomas

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 kg aardappels
zout
1 kg andijvie
100 g hazelnoten
200 g rauwe ham
25 g boter
1 ei
scheutje melk
1 teen knoflook
peper



Bereiding

Zo'n lekkere oer-Hollandse stamppot gaat er altijd wel in. U kunt dit smaakvolle recept op eenvoudige wijze bereiden. U kunt er nog iets bijzonders aan toevoegen door er blokjes verse roomkaas door te scheppen.

Schil de aardappels en kook ze in weinig water met zout in ca. 25 minuten gaar.

Was de andijvie en snijd de krop in dunne reepjes. Hak de hazelnoten grof. Snijd de ham in reepjes.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de ham zachtjes knapperig bruin.

Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Roer het ei en zoveel melk erdoor tot een smeuïge puree ontstaat. Pers de knoflook erboven uit.

Schep andijvie, hazelnoten en ham door de puree. Warm de andijviestamppot al omscheppend even door. Breng op smaak met zout en peper.

Ansjoivismousse met ei

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	

Ingrediënten

150 g makreelfilet
16 ansjovisfilets (in zout)
50 g boter
1 eetlepel crème fraîche
0,5 bos fijngeknipt bieslook
zout
versgemalen peper
50 g zwarte olijven
1 gekonfijte rode paprika
4 eieren
16 ansjovisfilets (in kruidenolie)



Bereiding

Pureer de makreelfilet met de zoute ansjovisfilets in de keukenmachine tot een gladde massa, voeg de boter, de crème fraîche en het bieslook toe en pureer de massa glad. Breng op smaak met zout en peper.

Leg een aantal vellen plastic folie op elkaar op het werkvlak. Schep de ansjovis-mousse op het midden en vorm hiervan met behulp van de folie een lange rol. Laat hem minstens 4 uur in de koelkast opstijven. Snijd de olijven en de paprika in fijne brunoise. Kook de eieren in 8 minuten hard. Pel de eieren en snijd ze overlangs in vieren.

Snijd van de gekoelde mousse gelijkmatige plakjes, leg er steeds een kwart ei op, schik er kruiselings twee ansjovisfilets op en garneer met de olijven- en paprikabrunoise.

Appelbavarois

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	5

Ingrediënten

12 appels
6 gelatineblaadjes
3,5 dl slagroom
2 eetlepels suiker
mespunt kaneel
1 eetlepel gembersap



Bereiding

Doe driekwart van de appels in de sapcentrifuge en laat het verkregen appelsap inkoken tot de helft. (Of pocheer de appels 5 minuten in 5 dl water. Pureer met de mengbeker en kook in tot 3,5 dl.)

Week de gelatineblaadjes en los deze op in het appelsap. Laat dit afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop de slagroom en suiker halfstijf en spatel dit door het lobbige appelsap. Breng op smaak met kaneel en gembersap.

Laat de massa opstijven in een spuitzak.

Snijd de overige appels overlangs doormidden en hol beide helften uit met een grapefruitmesje.

Spuut een toef van de appelbavarois op de onderste helft van de appels zet de bovenste helft erop.

Garneer met plakjes appel.

Appelbol met vanillesaus

Menugang Hapje
Keuken Hollands
Bron Cor Smits

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

4 stuks goudrenetten
40 gr. amandelspijs
4 plakjes bladerdeeg
60 gr. kaneelsuiker
1 stuk eierdooier
2 dl. room
50 gr. suiker



Bereiding

1. Schil de goudrenetten en boor het klokhuis eruit.
2. Maak van de amandelspijs acht kleine bolletjes.
3. Druk aan de onderkant van de appel een bolletje spijs in het gat.
4. Vul het gat verder op met kaneelsuiker en sluit het weer af met een bolletje amandelspijs.
5. Vouw de plakjes bladerdeeg om de appels heen en vorm het aan de onderkant tegen elkaar.
6. Roer de eiderooier los met wat water en smeer de appelbollen hiermee in.
7. Druk de appelbollen in de kaneelsuiker en bak deze af in een oven van 200 oC in ca. 10 minuten.
8. Bereidingswijze vanillesaus:
Snijd de vanillestokjes horizontaal door de helft en schraap het merg eruit.
9. Zet de eidooiers met de room, suiker en het vanillemerg op het vuur en verhit het onder constant roeren tot de saus gaat vinden.
10. Zet de warme appelbol op een bord en lepel de vanillesaus erbij.

Appelcharlotte

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	

Ingrediënten

200 ml appelsap
1 kaneelstokje
10 g gelatine
2 dl slagroom
30 g fijne tafelsuiker
2 frisure appels
2 eetlepels citroensap
14 canelly's
1 dl slagroom
0,5 eetlepel fijne tafelsuiker



Bereiding

Breng het appelsap met het kaneelstokje aan de kook en laat het op laag vuur met het deksel op de pan 15 minuten trekken.

Week de gelatine in koud water. Klop de 2 dl slagroom met de suiker lobbij, zet hem in de koelkast.

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd de parten in blokjes en besprenkel ze met citroensap. Gaar de appelblokjes in het appelsap in 5 minuten op laag vuur. Neem de pan van het vuur en haal het kaneelstokje uit het sap. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en roer ze door het sap tot ze zijn opgelost. Zet de pan in een schaal met ijswater zodat het sap kan afkoelen en geleichdig worden; roer af en toe voorzichtig zodat de appelblokjes niet uiteenvallen.

Zet de kaneelkoekjes met de kaneelkant naar buiten in een hoge puddingvorm van 1 liter inhoud: snijd als dat nodig is de koekjes langs de zijanten glad af zodat ze strak tegen elkaar staan. Bestrijk de bodem van de vorm met een kwastje met olie of eiwit.

Spatel de slagroom door het geleichdige sap en giet deze bavarois in de voorbereide puddingvorm.

Laat hem minstens 3 uur op een koele plaats opstijven.

Klop de slagroom voor de garnering (naar smaak met suiker) lobbij. Spuit met behulp van een spuitzak met kartelmond rozetjes op de bovenkant van de Charlotte.

Appelcompote met bitterkoekjes uit Veneto

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type -

Slank Nee

Bron Ria van Eijndhoven

Sterren

Ingrediënten

4 appels (Granny-Smith)

1 dl witte wijn

50 g suiker

1 vanillestokje

1 dl room

4 plakjes cake

100 g bitterkoekjes

25 g poedersuiker



Bereiding

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes. Kook ze in de witte wijn met de suiker en het vanillestokje tot compote en laat afkoelen. Klop de room halfstijf en spatel deze door de appelcompote.

Steek met een ring ronde plakken uit de cake en verkruimel de bitterkoekjes grof met de keukenmachine.

Leg met een ijslepel een laag appelcompote op de cake en bestrooi met de bitterkoekjes en ten slotte met de poedersuiker. Serveer meteen.

Appelfrites met rum-rozijnensaus

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers			Sterren	5

Ingrediënten

300 g bloem
25 g gist
2 eierdooiers
0,5 dl rauwe melk
2,5 dl lauw bier
40 ml maïsolie
2 eiwitten
zout
frituurolie
4 grote appels
1 theelepel kaneel
50 g fijne tafelsuiker
1 bolletje fijngesneden gekonfijte gember
1 kaneelstokje
2 dl water
0,35 dl bruine rum
20 g gewelde rozijnen
1 doosje bosbessen
4 blaadjes munt
poedersuiker



Bereiding

Zeef voor het frituurbeslag de bloem boven een kom en maak een kuiltje in het midden. Verkruiemel de gist hierin en doe de dooiers erin. Voeg de lauwe melk toe en roer alles vanuit het midden tot een dikke, gladde massa. Voeg al roerend het bier en de olie toe. Laat het beslag afgedekt een halfuur rusten. Klop de eiwitten met het zout tot een stevig schuim en spatel dit door het beslag.

Verhit de pan frituurolie tot 180°C.

Schil de appels en snijd ze tot dikke frites. Bestrooi ze met kaneel.

Doe voor de rum-rozijnensaus de appelafsnijdsels in een pan met de suiker, de gember, het kaneelstokje en het water. Kook hiervan de saus. Zeef de saus, breng haar op smaak met de rum en roer de rozijnen erdoor.

Haal de appelfrietjes door het frituurbeslag en frituur ze snel bruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Schep de saus op vier verwarmde borden, verdeel daarop de appelfrites en garneer met de bessen en een blaadje munt. Bestrooi het geheel met poedersuiker.

Appelsapflapjes

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	5

Ingrediënten

2 grote appels
150 g bloem
1/2 dl melk
1 eetlepel bakpoeder
1 theelepel zout
2 eieren
1 theelepel appelstroop
arachide-olie
poedersuiker
appelstroop



Bereiding

Lekker met een bolletje kaneelijs.

Maak van de appels 1/2 dl appelsap met de sapcentrifuge of de blender.

Klop met de mixer bloem, melk, bakpoeder, zout en eieren door elkaar.

Voeg het appelsap en de appelstroop toe. Voeg indien nodig suiker toe. Laat dit beslag een halfuur rusten.

Verhit de olie in een kleine pan en bak pannenkoekjes van het beslag.

Bestrijk de pannenkoekjes met appelstroop en vouw ze dubbel tot flapjes.

Bestrooi ze met poedersuiker.

Artisjok met saus

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

1 artisjok (per persoon)

zout

1 citroen

mayonaise

1 eetlepel sherry

1 teentje knoflook

peterselie (of dragon)

1 eetlepel mosterd

1 dl room



Bereiding

Breek de steel van de artisjok zodat wat vezels uit de bodem loslaten, wat de kooktijd vermindert. Snijd minstens 5 centimeter van de punt af. Trek 3 of 4 onderste bladeren los en snijd de bodem glad. Knip nu de toppen van de bladeren. Gebruik hiervoor een roestvrijstalen schaar en mes, anders worden de snijvlakken en uw handen zwart.

Wrijf de artisjok in met een halve citroen. Doe de artisjok in een pan met ruim kokend water waaraan zout en citroensap zijn toegevoegd.

Leg een theedoek op de vloeistofspiegel zodat de artisjokken onder water blijven tijdens het koken, wat ongeveer 30 minuten in beslag neemt. Dat hangt af van de versheid en de grootte van de artisjok. Als een blaadje gemakkelijk loslaat is de artisjok gaar.

Roer voor de saus mayonaise, sherry, knoflook, peterselie, mosterd en room door elkaar met de staafmixer.

De artisjok kan koud of warm worden gegeten, als lunchhap of hoofdgerecht.

Het is ideaal als u een grote groep gasten ontvangt want u kunt alles daags van tevoren bereiden.

Artisjokbodems met vinaigrette

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven			Sterren	

Ingrediënten

4 artisjokken
1,5 citroen
zout
versgemalen peper
1 bosje waterkers
2 takjes peterselie
1/2 bosje bieslook
2 eetlepels wijnazijn
1 theelepel mosterd
6 eetlepels arachide-olie



Bereiding

Dit vegetarische voorgerecht kunt u op ieder moment van het jaar eten. Het Franse gerecht is licht en heeft een zacht-frisse smaak. De bereiding is enigszins bewerkelijk, maar niet moeilijk.

Breek de stelen van de artisjokken, verwijder de buitenste rand bladeren en snijd twee derde van de bovenkant af.

Schil de onderkant van de artisjokken om de bodems bloot te leggen.

Bewerk het snijvlak met een halve citroen.

Doe de artisjokbodems in een pan met ruim koud water, het sap van 1 citroen en flink wat zout. Leg een doek op de artisjokbodems opdat ze onder water blijven. Breng ze aan de kook en laat ze circa 20 minuten koken (inprikken om gaarheid te controleren).

Laat ze afkoelen in het kookvocht. Laat ze vervolgens uitlekken en verwijder het hooi met een lepel.

Haal de steeltjes van de waterkers, was de blaadjes en dep ze droog.

Hak de peterselie met de staafmixer en de hakmolen en knip het bieslook fijn.

Maak de vinaigrette door de azijn, de mosterd en de olie door elkaar te kloppen met de staafmixer, breng op smaak met zout en peper.

Bedek vier borden met de waterkers. Zet daarop de artisjokbodems en vul de holten met de vinaigrette.

Bestrooi het geheel ten slotte met de peterselie en het bieslook

Artisjoksalade

Menugang Voorgerecht
Keuken Italiaans
Bron Ria van Eijndhoven

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 blikje sardines
1 blikje artisjokbodems
2 tomaten
1 kleine courgette
2 theelepels oregano
1 theelepel tijm
2 zwarte olijven
6 eetlepels olie
2 eetlepels azijn
2 kropjes radicchio
1 bosje verse bieslook



Bereiding

Laat de sardines en de artisjokbodems uitlekken en snijd ze in stukjes.

Pel en ontpit de tomaten en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.

Snijd de courgette in dunne plakjes. Doe alles in een kom.

Hak de tuinkruiden en de olijven fijn en roer dit door de olie en de azijn. Giet dit op de salade en schep goed om.

Pluk van de radicchio 8 mooie bladeren. Vorm hiervan 4 bakjes en zet ze op borden. Schep de artisjoksalade erin en bestrooi met de fijngeknipte bieslook.

Aspergecocktail

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

500 g asperges
zout
1 theelepel suiker
1 blikje mandarijnenpartjes
1 cm verse gemberwortel
peterselie
4 eetlepels room
1 eetlepel mayonaise
1 eetlepel sinaasappelsap
sap van 0,5 citroen
paprikapoeder
4 sinaasappelplakken (van 0,5 cm



Bereiding

Schil de asperges en snijd de harde onderkanten royaal weg.

Breng ruim water aan de kook en voeg zout en suiker toe. Kook hierin de asperges 10 minuten. Laat ze uitlekken en koud worden. Snijd ze in stukken van 4 centimeter en houd de punten apart.

Laat de mandarijntjes uitlekken en doe ze in een kom. Voeg de aspergestukken toe.

Schil de gemberwortel en hak deze zeer fijn. Hak de peterselie fijn en roer ze beide door de asperges en de mandarijntjes. Verdeel dit mengsel over 4 cocktailglazen.

Roer de rest van de ingrediënten door elkaar en giet de saus over het mengsel in de glazen. Bestrooi met paprikapoeder, leg wat aspergepunten in het zicht en zet de sinaasappelschijven op de zijkant van de glazen.

Zet de cocktail minstens een halfuur in de koelkast en serveer met toast en boter.

Aspergeflan

Menugang Voorgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

1,5 kg asperges
suiker
foelie
30 g boter
175 g ham
6 eieren
1,5 dl slagroom
2 theelepels aardappelmeel
1,25 dl melk
80 g geraspte emmentaler
paneermeel
20 g boter
bieslook



Bereiding

Emmentaler is een Zwitserse kaas, hij is mild en zoet van smaak en vrij hard van structuur.

Schil de asperges en snijd deze in 3 stukken.

Breng water met zout, suiker, foelie en boter aan de kook en laat de asperges hierin 10 minuten zachtjes koken. Laat ze uitlekken.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een quichevorm in.

Schik de asperges met de reepjes ham in de vorm. Laat 4 rauwe eieren ertussen glijden.

Klop de slagroom, 2 eieren en het aardappelmeel door de melk en giet dit over het mengsel.

Bestrooi de flan met geraspte kaas, paneermeel en klontjes boter.

Zet de vorm gedurende 40 minuten in de oven.

Bestrooi de flan met fijngeknipt bieslook en serveer meteen.

Asperges omwikkeld met kip, in kervelsaus

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	

Ingrediënten

600 g kipfilet
peper
zout
16 groene asperges
25 g boter
30 g boter
40 g bloem
2 dl slagroom
1 dl droge witte wijn
enkele takjes kervel

Bereiding

Pletten van kipfilets

Niet iedereen beschikt over een hakbijltje in de keuken, in dat geval gaat u als volgt te werk.

Leg een handdoek op het werkblad, leg daarop een gladde snijplank bekleed met plastic folie. Leg de kipfilets op de plank en dek ze af met plastic folie.

Klop met een zware koekenpan zachtjes met veel slagen op de filet tot ze heel dun is geworden.

Tip

Dit gerecht is niet seizoensgebonden. Het kan buiten onze 'aspergetijd' uitstekend met groene asperges gemaakt worden, deze zijn immers het hele jaar door verkrijgbaar.

Omdat groene asperges vaak dunner zijn hebt u per rolletje vier asperges meer nodig. Schil groene asperges vanaf de onderkant maar tot halverwege.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Verwijder de peesjes uit de kipfilets en plet de filets tussen twee velletjes plastic folie. Peper en zout de filets.

Schil de asperges eventueel, snijd de uiteinden eraf en kook alles in water met twee derde van de boter in circa 10 minuten niet te gaar. Pureer de gare uiteinden van de asperges met een beetje van het kookvocht glad (u heeft 2 dl aspergepuree nodig).

Rol in elke kipfilet 4 asperges en leg de rolletjes in een beboterde ovenschaal. Bestrijk de kip met boter. Zet de schaal afgedekt 15 minuten in de oven.

Smelt voor de kervelsaus de boter in een pan, voeg de bloem toe en laat deze circa 1 minuut garen.

Voeg de slagroom, de aspergepuree en de wijn toe. Laat de saus zachtjes doorkoken en breng haar op smaak met peper en zout. Roer ten slotte de fijngesneden kervel erdoor.

Snijd de kiprolletjes schuin in stukjes en verdeel ze op verwarmde borden, schep er een beetje saus naast en garneer met ontvelde kerstomaatjes en kervel. Geef er bijvoorbeeld peultjes en gekookte bloemige aardappels bij.

Aspergesalade met garnalen

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Carola Thomas		Sterren	

Ingrediënten

1 bosje korenaarasperges
1 krop eikenbladsla
3 bosuitjes
2 eetlepels olijfolie
1,5 eetlepel citroensap
0,5 theelepel honing
zout
peper
250 g gepelde garnalen
1 rijpe avocado
1 eetlepel halvanaise
1 eetlepel melk
1 teentje knoflook
cayennepeper



Bereiding

Was de asperges en snijd ca. 1 cm van de onderkant af. Kook de asperges in ca. 8 minuten beetgaar.

Was de sla en scheur de bladeren in stukken. Snijd de bosuitjes fijn.

Roer een sausje van de olie, 1 eetlepel citroensap, de honing, zout en peper. Schep de eikenbladsla en de asperges erdoor.

Schep de salade op een platte schaal en verdeel de garnalen erover. Garneer met de bosui.

Halveer de avocado en schep het vruchtvlees in de keukenmachine (bewaar de schillen). Pureer de avocado glad met de rest van het citroensap, de halvanaise en de melk. Pers het teentje knoflook erboven uit. Breng op smaak met zout en cayennepeper. Schep de saus in de avocadohelften en zet deze langs de rand van de salade.

Aspergesalade met gerookte kipfilet

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Carola Thomas		Sterren	

Ingrediënten

400 g witte asperges
zout
suiker
foelie
0,5 krop frisésla
3 bosuitjes
300 g gerookte kipfilet
1 dl halvanaise
4 eetlepels slagroom
1 theelepel kerriepoeder
cayennepeper
zout



Bereiding

Een heerlijk lentercept van Nederlandse bodem. Het is een licht gerecht, dat erg eenvoudig is te bereiden. De structuur is zacht met een knapperige tint door de frisée en bosui. Lekker met warme broodjes en boter.

Schil de asperges van vlak onder de kop naar beneden. Snijd de houtachtige uiteinden eraf. Kook de asperges in ruim water met suiker, zout en foelie in 15 minuten beetgaar. Laat ze uitlekken.

Was de frisée en verdeel de binnenste fijne blaadjes over vier borden. Snijd de bosuitjes in ringetjes, de kipfilet in dunne plakjes en de asperges in stukjes.

Roer een sausje van de halvanaise met de slagroom, het kerriepoeder, een snufje cayennepeper en zout. Schep de aspergestukjes en de kipfilet erdoor. Verdeel de aspergesalade over de frisée en bestrooi met de uiringetjes.

Aubergine Cheddarsalade

Menugang Voorgerecht
Keuken Mediterraan
Bron Carola Thomas

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 aubergines
1 ei
zout
peper
1 dl arachide-olie
250 g cheddar
2 uien
1 eetlepel sherry
1 blik gezeefde tomaten



Bereiding

Dit vegetarische voorgerecht is pittig van smaak en heeft een stevige structuur. U kunt dit Zuidelijke gerecht eenvoudig in 50 minuten bereiden. Let op, dit gerecht bevat wel veel kiloJoules!

LEKKER MET GROENE SALADE

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Snijd de aubergines in plakken van 1 cm. Klop het ei los met zout en peper. Haal de plakken aubergine er een voor een door.

Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de aubergineplakken met 3 tegelijk goudbruin, verhit steeds eerst wat olie.

Snijd de cheddar in plakjes. Stapel steeds 3 plakken aubergine op elkaar, leg op elke plak een plakje cheddar. Zet de torentjes naast elkaar in een ovenschotel.

Pel en snipper de uien. Roer ze met de sherry door de gezeefde tomaten. Voeg zout en peper naar smaak toe en schenk het mengsel rond de aubergines. Bak de schotel in de oven in ca. 20 minuten bruin en gaar.

Aubergine gevuld met kip

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Grieks	Type -	Slank	Nee
Bron	Carola Thomas		Sterren	

Ingrediënten

2 aubergines
0,5 l kippenbouillon
2 uien
100 g ontbijtspek
350 g kipfilet
30 g boter
zout
peper
100 g geraspte oude kaas
1 dl droge witte wijn
allesbinder



Bereiding

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Verwijder de steelaanzet van de aubergines, halveer ze en hol de helften met een lepel uit.

Breng de bouillon aan de kook en kook hierin de auberginehelften in ca. 10 minuten gaar. Pel en snipper de uien. Snijd het spek en de kipfilet in stukjes. Snijd het auberginevruchtvlees klein.

Verhit de boter in een hapjespan en bak het spek uit. Voeg de ui, de kip en de stukjes aubergine toe en bak het geheel al omscheppend ca. 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper.

Laat de auberginehelften goed uitlekken. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal en vul ze met het kippmengsel. Strooi de kaas erover. Schenk de helft van de bouillon (waarin de aubergines zijn gekookt) in de ovenschaal.

Bak de gevulde aubergines in ca. 15 minuten bruin. Schenk het vocht uit de ovenschaal in een pan en voeg de wijn toe. Breng het aan de kook en bind het eventueel met allesbinder.

Lekker met rijst

Auberginepuree

Menugang Bijgerecht
Keuken Grieks
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 kg aubergines
1 ui
3 teentjes knoflook
6 eetlepels olijfolie
sap van een halve citroen
zout
versgemalen peper



Bereiding

Prik de aubergines meermaals met een vork in en laat ze vervolgens in de voorverwarmde oven bakken tot de schil blakert.

Halveer de aubergines en schep het malse vruchtvlees met een lepel eruit. Pureer het vruchtvlees in de mixer fijn.

Meng de geschilde en gesnipperde ui met de geperste knoflook en voeg er al roerend citroensap en olie aan toe.

Breng op smaak met peper en zout.

Avocado-garnalencocktail

Menugang Voorgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

100 ml slagroom
100 g crème fraîche
100 g roquefort
0,5 theelepel mosterd
versgemalen peper
2 peren
2 rijpe avocado's
sap van 1 citroen
1 tamarillo
30 g geschaafde amandelen
8 blaadjes friséesla
8 blaadjes kropsla
200 g noorse garnalen
1 bakje daikonkers



Bereiding

De avocado moet beslist goed rijp zijn. Bestel of koop de vruchten bijtijds, zodat ze in de kamer kunnen narijpen. Mocht u toch te laat zijn en moet het narijpen versneld worden, bewaar de avocado's dan in een plastic zak samen met een appel of een banaan. Deze vruchten geven een stof af die het rijpen versnelt.

8 personen

Klop voor de roquefortsaus de slagroom lobbijg. Roer de crème fraîche met de roquefort glad, roer de mosterd erdoor en peper naar smaak en spatel ten slotte de slagroom erdoor. Zet de saus koel. Schil de peren, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen; snijd de parten in reepjes. Snijd de avocado's doormidden, verwijder de pitten en schep het vruchtvlees uit de schillen; snijd het in blokjes en besprenkel deze met citroensap. Snijd de tamarillo in acht partjes. Rooster de amandelen lichtbruin in een droge koekenpan.

Leg in acht niet te grote cocktailglazen aan een kant een blaadje kropsla en aan de andere kant een blaadje frisée. Schep in elk glas twee eetlepels saus en verdeel de reepjes peer, blokjes avocado en de garnalen erop. Schep er een lepel saus op en garneer met een partje tamarillo met daarin een toefje daikonkers. Bestrooi het geheel met de amandelen.

Avocadosoep met garnalen

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Grieks	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eindhoven		Sterren	

Ingrediënten

2 rijpe avocado's
sap van 1 citroen
2 dl crème fraîche
4 dl visbouillon
zout
versgemalen peper
1/2 krop ijsbergsla
1 bosje verse citroenmelisse
1 citroen
150 g Hollandse garnalen
100 g maïskorrels



Bereiding

Deze lekkere Griekse soep is niet moeilijk, en is snel klaar te maken.

Het is geen lichte soep en het heeft een zachte structuur met een frisse, romige en ietswat zoete smaak.

De avocado is een tropische steenvrucht, afkomstig uit Centraal-Amerika. De beste avocado draagt de naam 'Hass'.

Schil de avocado's, halveer ze en verwijder de pit.

Snijd het vruchtvlees in stukken en pureer deze met het citroensap in de keukenmachine.

Klop de crème fraîche en de visbouillon erdoor en breng op smaak met zout en peper. Zet de soep tot gebruik koel weg.

Snijd intussen de ijsbergsla in fijne reepjes, was de citroenmelisse en hak deze fijn (houd 4 blaadjes apart).

Snijd de citroen in dunne plakjes.

Meng in een kom de garnalen, de ijsbergsla, de maïskorrels en de citroenmelisse door elkaar en schep een bergje in het midden van 4 diepe borden.

Schenk hierover de koude avocadosoep en garneer met een plakje citroen en een blaadje citroenmelisse

Bananen van Josephine

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

4 bananen
50 g poedersuiker
2 eetlepels citroensap
4 eetlepels rum
1 dl crème fraîche
50 g bitterkoekjes
50 g boter
1 dl crème fraîche
25 g chocolade (schaafsel)



Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Vet een vuurvaste schaal in, waarin de 4 bananen precies passen.

Pel de bananen, halveer ze overlangs en leg ze op de bodem van de schaal.

Meng het citroensap en de rum door elkaar, giet dit mengsel over de bananen en bestuif met de poedersuiker.

Verwarm het geheel op het vuur en zet de schaal vervolgens 10 minuten in de oven.

Verkruimel intussen de bitterkoekjes en laat de boter op een zeer zacht vuur smelten. Haal de schaal uit de oven en verdeel de crème fraîche over de bananen. Bestrooi het geheel met de bitterkoekjes en verdeel de boter erover.

Zet de schaal daarna nog 3 minuten in een oven van 220 °C.

Bestrooi ten slotte met het chocoladeschaafsel en serveer meteen.

Bananenbrood met walnoten

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Oosters	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

3 grote bananen
sap van een halve citroen
175 g zachte boter
175 g basterdsuiker
4 g zout
225 g zelfrijzend bakmeel
0,5 theelepel kaneel
1 ei
125 g walnoten
100 g rozijnen



Bereiding

Dit zoete en energierijke nagerecht is niet geschikt voor een dieet, maar zeker een aanrader. Het brood is eenvoudig te bereiden en ook geschikt als zoet lunchgerecht. Houd wel rekening met een bereidingstijd van bijna twee uur!

Verwarm de oven voor tot 170 °C.

Pureer de bananen met de keukenmachine en besprenkel met citroen.

Roer de boter en de suiker in een deegkom romig.

Zeef het zelfrijzend bakmeel, het zout en de kaneel erboven en meng dit door de botermassa. Roer de bananenpuree erdoor.

Klop het ei los en roer dit samen met de walnoten en de rozijnen door het deeg.

Beboter een cakevorm en schep de vulling erin.

Bak het bananenbrood af in de oven in 1,5 uur.

Controleer of het brood gaar is door een cocktailprikker erin te steken. Als deze er schoon uitkomt is het brood gaar.

Stort het brood op een rooster en laat afkoelen.

Bardatte

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

1 kleine groene kool
zout
1 ui
1 teen knoflook
25 g boter
1 sneetje witbrood
1 dl melk
500 g gemengd gehakt
1 ei
6 gare kastanjes
1 eetlepel tuinkruiden
zout
peper
1 eetlepel kerrie
2 l runderbouillon
4 sneetjes boerenmik



Bereiding

Verwijder de buitenste bladeren van de kool en blancheer de kool in ruim kokend water met zout. Laat ondersteboven uitlekken. Vouw de bladeren naar buiten en verwijder het hart van de kool. Hak dat fijn met de keukenmachine.

Snipper de ui en pers de knoflook. Verhit de boter in een pan en fruit hierin de ui, de kool en de knoflook. Laat afkoelen.

Week het brood in de melk en knijp het uit. Doe het gehakt in de keukenmachine en meng hierdoor het ei, de fijngesneden gare kastanjes, de tuinkruiden, het brood en vervolgens het uimengsel. Breng op smaak met zout, peper en kerrie.

Vul de holte van het koolhart op met gehakt en vouw de eerste binnenste bladeren eromheen. Bestrijk de rest van de bladeren met het gehakt en vouw de bladeren weer terug zodat er tenslotte weer een kool ontstaat.

Pak deze in een theedoek en knoop die om een houten pollepel. Hang de kool minstens 3 uur in de kokende bouillon.

Leg de sneetjes boerenmik op een diep bord en giet de bouillon erop.

Serveer de kool apart in plakken.

Bavarois exotique

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers			Sterren	5

Ingrediënten

16 g gelatine
400 ml slagroom
30 g suiker
300 ml passievruchtensap
100 ml sinaasappelsap
muntblaadjes
1 blik lychees
100 ml rozensiroop
2 eetlepels gembernat
sap van 1 citroen
200 g bosbessen



Bereiding

De pitjes van de passievruchten geven de bavarois een apart uiterlijk

Voor 8 personen

Vet acht kerstvormpjes van 150 ml inhoud in met neutraal smakende olie en zet ze omgekeerd neer.

Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Klop de slagroom met de suiker lobbijg.

Zeef als u vers passievruchtensap gebruikt de helft van de pitjes eruit. Breng het sinaasappelsap tot tegen de kook aan, neem de pan van het vuur. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze al roerend op in het sinaasappelsap. Roer het passievruchtensap erdoor en zet de pan in een bak ijswater zodat het sap geleichchtig kan worden.

Spatel de slagroom door het geleichchtige passievruchtensap. Verdeel de pudding over de vormpjes en laat ze opstijven.

Breng voor de compote het sap van de lychees met rozensiroop, gembernat en citroensap aan de kook.

Doe de lychees erin en houd de saus op laag vuur 5 minuten tegen de kook. Voeg de bessen toe en laat ze 1 minuut meekoken. Neem de pan van het vuur en zet de saus koud; roer af en toe.

Maak de bavarois rondom los van de rand en stort de vormpjes op dessertbordjes. Verdeel de compote rondom en garneer met kerstschuimpjes of chocoladehulstblaadjes en een takje munt.

Bavarois van granaatappel met druivencompote

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type -

Slank Nee

Bron Cas Spijkers

Sterren

Ingrediënten

8 g gelatine

2 granaatappels

2,5 dl slagroom

50 g fijne tafelsuiker

4 takjes munt

1 fles Moscato (Italiaanse dessertwijn)

50 g fijne tafelsuiker

1 vanillestokje

1 tros witte druiven



Bereiding

Week de gelatine in koud water.

Snijd de granaatappels doormidden. Schep het vruchtvlees eruit en doe het in een zeef. (Gebruik de halve granaatappelschillen als schaalpjes.) Druk het sap uit de pitten, er is 2,5 dl van nodig.

Laat de uitgeknepen gelatineblaadjes vloeibaar worden op laag vuur of in de magnetron. Roer de gelatine door het granaatappelsap en laat het op een koele plaats geleichmatig worden.

Klop de slagroom lobbig met de suiker en spatel het granaatappelsap erdoor. Schep deze bavarois in de granaatappelschillen en laat ze in 3 uur in de koelkast opstijven.

Kook voor de druivencompote de Moscato met de suiker en het opengesneden vanillestokje tot een lichte siroop. Verwijder het vanillestokje. Pel en ontpit de druiven en roer ze door de siroop, laat deze compote afkoelen.

Zet op vier borden een gevulde granaatappelschil. Verdeel de druivencompote op de bavarois en garneer met een takje munt.

Bearnaisesaus

Menugang	Bijgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

2 dl witte wijn
2 dl dragonazijn
4 eetlepels fijngesneden sjalotten
20 g fijngewreven dragonblaadjes
10 g kervel
5 g grofgemalen peper
zout
6 eidooiers
500 g boter
peper
cayennepeper
1 eetlepel dragon
0,5 eetlepel gehakte kervel



Bereiding

Bearnaisesaus is heerlijk bij bijvoorbeeld biefstuk of andere soorten vlees. De bereiding van zo'n eigen lekkere saus is helemaal niet moeilijk. Met dit recept tovert u een fantastische zelf gemaakte bearnaisesaus op tafel.

Doe de witte wijn, de azijn, de sjalotten, de fijngewreven dragonblaadjes en de kervel in een pan en laat dit inkoken tot een derde.

Laat deze reductie een paar minuten afkoelen. Klop intussen de eidooiers los en smelt de boter.

Voeg de eidooiers toe aan de reductie en klop deze op een laag vuurtje op met de staafmixer.

Doe de gesmolten boter er geleidelijk bij en blijf kloppen tot deze geheel is opgenomen. De saus gaat nu binden door de langzame verwarming van de eidooiers.

Passeer de saus door een van tevoren natgemaakte doek en breng op smaak met zout, peper en cayennepeper.

Voeg ten slotte de eetlepel fijngehakte dragon en 0,5 eetlepel kervel toe.

De saus wordt meestal lauw opgediend, omdat deze bij te hoge verhitting gaat schiften. Mocht dit toch gebeuren, dan is hij vaak te redden door er enkele druppels koud water goed door te kloppen.

Bearnaisesaus

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven			Sterren	

Ingrediënten

2 dl witte wijn
2 dl dragonazijn
4 eetlepels fijngesneden sjalotten
20 g fijngewreven dragonblaadjes
10 g kervel
5 g grofgemalen peper
zout
6 eidooiers
500 g boter
peper
cayennepeper
1 eetlepel dragon
0,5 eetlepel gehakte kervel



Bereiding

Doe de witte wijn, de azijn, de sjalotten, de fijngewreven dragonblaadjes en de kervel in een pan en laat dit inkoken tot een derde.

Laat deze reductie een paar minuten afkoelen. Klop intussen de eidooiers los en smelt de boter.

Voeg de eidooiers toe aan de reductie en klop deze op een laag vuurtje op met de staafmixer.

Doe de gesmolten boter er geleidelijk bij en blijf kloppen tot deze geheel is opgenomen. De saus gaat nu binden door de langzame verwarming van de eidooiers.

Passeer de saus door een van tevoren natgemaakte doek en breng op smaak met zout, peper en cayennepeper.

Voeg ten slotte de eetlepel fijngehakte dragon en 0,5 eetlepel kervel toe.

De saus wordt meestal lauw opgediend, omdat deze bij te hoge verhitting gaat schiften. Mocht dit toch gebeuren, dan is hij vaak te redden door er enkele druppels koud water goed door te kloppen.

Biefstuk met gegrilleerde paprika

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Mexicaans
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

4 biefstukjes
versgemalen peper
40 g boter
2 teentjes knoflook
4 plakken rauwe ham
4 laurierblaadjes
zout
1 dl droge witte wijn



Bereiding

Pak de sombrero maar vast uit de kast, want na dit heerlijke gerecht is een siësta een toetje. Het hele jaar door kan dit Mexicaanse recept gegeten worden en is vooral met gebakken aardappeltjes heerlijk.

In Turkse en Marokkaanse winkels en in goedgesorteerde supermarkten zijn gegrilleerde paprika's in pot te koop. Deze hoeft u alleen in reepjes te snijden en even met de maïs te verwarmen.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Rooster de paprika's op de bakplaat ca. 20 minuten in de oven. Leg de paprika's uit de oven in een schaal en laat ze afgedekt ca. 10 minuten staan. Halveer de paprika's, ontvel ze en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in repen.

Snijd de biefstuk in reepjes. Verhit de boter en de olie in een koekenpan en bak het vlees al omscheppend bruin. Strooi naar smaak braad- en grillkruiden erover. Schep het vlees op een voorverwarmd bord en houd het warm onder aluminiumfolie.

Schep de paprikarepen en de maïs door het bakvet en warm het geheel goed door. Verdeel dit over vier warme borden en schep het vlees erop.

Biefstuk tartaar

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Frans
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

3 sjalotjes
4 ansjovisfilets
1 eetlepel peterselie
scheutje worcestersaus
1 eetlepel tomatenketchup
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel mosterd
scheutje whisky
zout
peper
600 g gemalen biefstuk
1 eetlepel kappertjes
4 eetlepels groene olijven
4 eetlepels zilveruitjes
8 zure kleine augurkjes
4 eidooiers



Bereiding

Het bekende rauwe tartaartje krijgt een veel fijnere smaak door de toevoeging van o.a. olijven en kappertjes. Omdat dit vlees rauw gegeten wordt is het wel essentieel dat u het vlees van een zeer betrouwbare slager betreft. Het gebruik van rauwe eieren wordt tegenwoordig ontraden.

Snipper de sjalotjes zeer fijn en hak de ansjovisfilets en de peterselie fijn.

Maak van de worcestersaus, de tomatenketchup, de olijfolie, de mosterd, de whisky, zout en peper een pittig mengsel.

Roer dit door de gemalen biefstuk. Meng de sjalotjes, de ansjovisfilets, de gehakte peterselie en de kappertjes erdoor.

Verdeel het aangemaakte vlees in vier porties en leg deze op vier borden.

Garneer de biefstuk tartaar met de olijven, de zilveruitjes en de augurkjes en druk de eidooiers (met of zonder dop) in het midden.

Lekker met toast of stokbrood

Biefstukjes met champignons en rode wijn

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron Cor Smits

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1 pak aardappelpuree
1 pak kogelbiefstuk toscane (met pestoboter AH)
2 schaaltjes champignon-uimix
1/2 dl rode wijn
100 gram zwarte olijven zonder pit



Bereiding

Aardappelpuree volgens gebruiksaanwijzing in magnetron verwarmen. Intussen in wok 1 bakje pestoboter verwarmen en champignon-uimix al omscheppend in ca. 3 minuten bruinbakken. Rode wijn toevoegen en het mengsel warm houden. In koekenpan andere bakje pestoboter verhitten. Op hoog vuur biefstukjes in ca. 4 minuten bruin en van binnen rosé bakken, halverwege keren. Olijven fijnhakken en door puree mengen. Puree op borden scheppen. Biefstukjes en champignonmengsel erop leggen.

Boerenomelet (luxe)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron Ria van Eijndhoven

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1/2 bosje peterselie
1/2 bosje bieslook
100 g champignons
1 prei
2 wortels
1 rode paprika
100 g ham
50 g boter
6 eieren
1 dl melk
zout
versgemalen peper
100 g doperwtjes
1 theelepel paprikapoeder
50 g geraspte kaas



Bereiding

Hak de kruiden fijn. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes.

Snijd de prei in ringetjes en de wortels in kleine blokjes.

Halveer de paprika, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Snijd de ham eveneens in kleine blokjes.

Verwarm de helft van de boter en fruit prei en wortel circa 3 minuten. Voeg paprika en ham toe en laat dit circa 5 minuten zachtjes sudderen.

Klop intussen de eieren schuimig met de melk, roer de helft van de kruiden erdoor en zout en peper naar smaak.

Verwarm de rest van de boter in een grote koekenpan en giet het eimengsel erin. Bak een licht goudgele omelet, het eimengsel moet goed gestold zijn. Niet keren.

Schep de champignons, de doperwtjes en het paprikapoeder door het ham-groentemengsel. Warm dit even mee en breng op smaak met zout en peper.

Laat de omelet op een bord glijden en verdeel het ham-groentemengsel op een helft.

Sla de omelet eventueel dubbel en bestrooi het geheel met de rest van de kruiden en de geraspte kaas. Serveer direct.

Bonbon van gerookte zalm met kaviaar

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	

Ingrediënten

6 plakken gerookte zalm
1,5 eetlepel azijn
1 theelepel fijne Dijonmosterd
4 eetlepels maïsolie
1 theelepel poedersuiker
versgemalen peper
150 g fijngesneden ijsbergsla
2 eetlepels mayonaise
6 eetlepels crème fraîche
2 eetlepels fijngeknipt bieslook
100 g sevrugakaviaar
1 eetlepel kervel
4 theelepels kaviaar
4 toefjes friséesla



Bereiding

Voor 8 personen

Leg in acht kommetjes een flink stuk plastic folie dat er rondom overheen hangt. Snijd elke plak zalm overlangs doormidden en leg in elk kommetje kruiselings acht repen zalm zo dat ze over de rand hangen.

Roer voor de vinaigrette de azijn met de mosterd, de maïsolie, poedersuiker en peper door elkaar. Snijd de ijsbergsla in fijne reepjes. Vermeng de ijsbergsla met de vinaigrette (let op, de sla mag beslist niet vochtig zijn). Vul de beklede kommetjes met de sla en sla de overhangende zalm eroverheen. Verpak deze zalmbonbons in folie en leg ze in de koelkast.

Roer voor de kaviaarsaus de mayonaise en de crème fraîche door elkaar. Breng de saus op smaak met peper en roer het bieslook en de sevrugakaviaar erdoor.

Maak op vier gekoelde borden een spiegeltje kaviaarsaus. Leg in het midden een bonbon met daarop een theelepel kaviaar. Garneer met een toefje kervel en een toefje frisée.

Borsjtsj

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Russisch	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

1 grote ui
100 g knolselderij
3 aardappels
1 prei
500 g runderborstlapen
20 g boter
1 teentje knoflook
200 g witte kool
1 bouquet garni
3 spaanse pepers
1 eetlepel wijnazijn
1 theelepel suiker
2 blikjes tomatenpuree
fijngesneden peterselie
350 g gekookte rode bietjes
zout
peper
1,25 dl zure room



Bereiding

Snijd de ui, de winterwortel, de knolselderij, de aardappels en de prei in stukjes. Snijd het vlees in stukken van 2 centimeter.

Verhit de boter in een pan en bak het vlees aan alle kanten bruin. Voeg de gesneden groenten en de geperste knoflook toe en fruit deze even mee. Giet er 1,5 liter warm water op en doe de gesneden witte kool en het bouquet garni erbij. Laat dit minstens 1 uur, tegen de kook aan, trekken.

Verwijder de pitjes van de Spaanse pepers en snijd deze in reepjes. Voeg de reepjes, de wijnazijn en de suiker aan de soep toe. Roer de tomatenpuree erdoor en de fijngesneden peterselie. Laat het nog een half uur trekken.

Pureer de bietjes in de keukenmachine en doe deze bij de borsjtsj.

Breng op smaak met zout en peper en roer tenslotte de zure room erdoor.

Laat de soep niet meer koken. Serveer direct.

Bowl van aardbeien en ananas

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Hollands

Type -

Slank Nee

Bron Stoll/de Groot

Sterren

Ingrediënten

750 g aardbeien

200 g basterdsuiker

1 blik ananas

1 fles moezelwijn

sap van 1 citroen

1 fles mousserende wijn



Bereiding

Was de aardbeien en laat ze een paar uur bestrooid met suiker staan. Laat de ananas uitlekken en snijd de stukjes klein. Bewaar het sap.

Voeg wijn en ananassap toe aan de aardbeien en ananas en breng op smaak met citroensap.

Laat de bowl nog enkele uren afgedekt in de koelkast staan. Voeg vlak voor het opdienen de mousserende wijn toe.

Brabantse hachee

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

600 g magere runderlappen
80 gram reuzel (varkensvet)
4 grote uien
1 teentje knoflook
2 el bloem
1 l rundvleesbouillon
2 plakken ontbijtkoek
2 kruidnagels
2 blaadjes laurier
2 el azijn
peper en zout



Bereiding

Als Brabander weet ik natuurlijk nog goed hoe de hachee thuis bij moeder smaakte. Deze stond dan vele uren op de platte buiskachel te pruttelen. De hachee werd, net als in dit - toch eenvoudige - recept gebakken in reuzel die was overgebleven van de uitgebakken kaantjes de dag ervoor. Er staat voor dit recept 2,5 uur garen, maar als u het vlees nog gaarder wil hebben laat het dan gewoon nog wat langer op het vuur staan.

Snijd het vlees in blokjes van 2 cm.

Bestrooi het vlees met zout en peper en bak het in reuzel in 5-10 minuten rondom bruin.

Schep het vlees uit de pan en houd het warm.

Pel en snipper de uien en het knoflook.

Bak ui en knoflook in circa 8 minuten in het achtergebleven braadvet.

Leg het vlees terug in de pan, strooi de bloem erover en schep alles goed om.

Verwarm de bouillon en schenk deze in de pan.

Voeg ontbijtkoek, kruidnagels, laurier en azijn toe en laat de hachee afgedekt op zacht vuur 2,5 uur op een matig vuur stoven.

Serveer de hachee met bijvoorbeeld gekookte aardappelen of een lekker romige aardappelpuree

Brood gevuld met gerookte-zalmsandwiches

Menugang -
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

150 g boter
20 g dille
zout
versgemalen peper
1 groot rond brood
1 casinobrood
300 g gerookte zalm (in dunne plakken)



Bereiding

Het is extra lekker om de boter te vermengen met gepureerde gerookte zalm. Breng de boter in dat geval op smaak met een beetje citroensap en versgemalen peper.

Om mooie gelijkmatige puntjes van de sandwiches te snijden, kunt u het beste een sjabloon maken van de diameter van het brood. Knip de doorsnee van het brood op wit papier uit en geef hierop acht punten aan; gebruik deze als maat voor het snijden van de belegde sneetjes.

De sandwiches kunnen natuurlijk ook met verschillende vullingen belegd worden; kies wel vullingen die bij elkaar passen; dus visvullingen, ei- of groentevullingen, of vleesvullingen.

Roer de boter romig. Hak de dille ragfijn en roer hem door de boter. Breng op smaak met zout en peper. Snijd een deksel uit het ronde brood en snijd met een scherp mes het brood rondom uit de korst. Snijd het casinobrood overlangs in dunne sneden en snijd de korsten eraf; besmeer ze met de dilleboter en verdeel de plakken zalm op de helft ervan.

Leg er een tweede snee op en snijd deze sandwiches in puntjes.

Stapel de gevulde sneetjes in het ronde brood, leg tussen elke laag een velletje vetvrij papier; leg het deksel weer erop. Presenteer het brood in een servet, gevouwen als een artisjok.

Broodje roerei met ham

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Cor Smits		Sterren	5

Ingrediënten

4 stuks sesambollen
2 el. olijfolie
4 plakjes ham, Rauwe
4 stuks eieren
4 el. room
2 el. bieslook, verse, gehakte
8 plakjes kaas, oude
1 snufje peper
1 snufje zout



Bereiding

1. Snijd de broodjes door en besprenkel ze met olijfolie.
2. Leg de rauwe ham op een ovenplaatje en droog de plakjes in een oven van 100 graden in ca. 45 minuten (u kunt dit van tevoren doen).
3. Roer de eieren los met de room en bieslook en breng het mengsel op smaak met peper en zout.
4. Beleg de broodjes met de plakjes oude kaas,
5. Verhit in een anti-aanbakpan wat olie en roer het eimengsel gaar (zorg dat het ei nog iets smeug is).
6. Lepel het roerei op de plakjes oude kaas op de broodjes en garneer met stukjes gedroogde ham en wat sprietjes bieslook

Buideltjes van Chinese kool

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron Cas Spijkers

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

1 stuk Chinese kool
1 bosje bieslook
2 uien
400 g rundergehakt
1 ei
2 theelepels geraspte mierikswortel
100 g licht belegen peperkaas (of Goudse kaas)
30 g boter
100 g diepvriesdoperwtten
400 g gepelde tomaten
enkele druppels tabasco
versgemalen peper



Bereiding

Maak de bladeren van de Chinese kool los, was ze en blancheer ze circa 4 minuten in kokend water met zout. Giet niet af, maar schep de bladeren met een schuimspaan uit de pan, laat ze schrikken onder de koude kraan en dep ze droog. Bewaar het kookvocht.

Was het bieslook en dompel het kort in het hete water.

Snipper de gepelde uien. Doe de helft in een kom. Kneed met het gehakt, het ei, de mierikswortel en zout en peper tot een samenhangend geheel.

Meng de geraspte kaas door het gekat en vorm hiervan balletjes ter grootte van een pingpongballetje.

Verpak de balletjes een voor een in een blad Chinese kool en bind de buideltjes met een spriet bieslook dicht.

Breng het kookvocht van de koolbladeren weer aan de kook en laat de buideltjes daarin in circa 15 minuten gaar worden.

Verhit de boter voor de saus in een steelpan en laat daarin de resterende uisnippers fruiten. Voeg de doperwtjes en de fijngedrukte tomaten toe en laat 6 tot 8 minuten zachtjes koken. Breng de saus op smaak met zout en tabasco.

Neem de buideltjes voorzichtig uit het kookvocht, laat ze goed uitlekken en serveer ze met de saus.

Camembertfantasie

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Frans
Bron Carola Thomas

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

1 ui
2 courgettes
1 eetlepel olijfolie
1 teentje knoflook
100 ml paprikapuree
1 blik gepelde tomaten
0,5 dl rode wijn
1 kruidenbouillontablet
1 theelepel basilicum
1 theelepel tijm
zout
peper
250 g camembert



Bereiding

Pel en snipper de ui. Was de courgettes en snijd ze in plakjes. Verhit de olie in een hapjespan en bak ui en courgette al omscheppend ca. 3 minuten. Pers de knoflook erboven uit. Voeg paprikapuree, tomaten met sap, wijn, bouillontablet, basilicum en tijm toe. Laat dit ca. 10 minuten sudderen. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Schep het courgettemengsel in een lage ovenschaal. Snijd de camembert in plakjes en leg ze op het courgettemengsel. Schuif de schaal onder de hete grill en laat de kaas in ca. 3 minuten smelten en iets bruin kleuren.

Cannelloni met kip

Menugang -
Keuken Italiaans
Bron Carola Thomas

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1/4 rode paprika
2 sneetjes oud witbrood
250 g kipfilet
3 eetlepels slagroom
2 eieren
1 eetlepel citroensap
1 theelepel tijm
2 eetlepels fijngesneden vers basilicum
4 eetlepels fijngeknipte peterselie
zout
peper
1 theelepel bouillonpoeder
1 pak cannelloni
1 blikje gezeefde tomaten
2 mozzarellakaasjes



Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook. Snijd de paprika in stukjes. Snijd de korstjes van het brood. Vet een rechthoekige ovenschaal in. Pureer de kipfilet met brood, slagroom en eieren in de keukenmachine. Meng citroensap, tijm, 1 eetlepel basilicum, peterselie, zout en peper naar smaak, sjalot, knoflook en paprika erdoor. Vul de cannelloni met het kipmengsel en leg ze naast elkaar in de ovenschaal. Roer de bouillonpoeder en het overige basilicum door de gezeefde tomaten en schenk dit over de cannelloni. Snijd de mozzarella in plakjes en leg deze erop. Laat de cannellonischotel in de oven in 45 minuten goudbruin en gaar worden.

Lekker met kropsla en komkommer

Carribean Krabsalade

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers			Sterren	

Ingrediënten

1 grote mango
2 sjalotten
0,5 teentje knoflook
1 blik zwarte bonen
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels crème fraîche
1 eetlepel hot chilisaus
zeezout
100 g grove veldsla
400 g krabvlees



Bereiding

8 personen

Het is het lekkerste om de gemengde salade een dag van tevoren te maken, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Voeg als u de salade te droog vindt, nog wat extra saus toe.

Snijd aan beide kanten van de mango een 2 cm dikke plak af en houd deze apart. Haal de schil van het resterende vruchtvlees en snijd het in blokjes van de pit. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Giet de bonen af, spoel ze af en schud ze droog. Vermeng de mangoblokjes met sjalot, knoflook en bonen. Roer voor de saus de mayonaise met de crème fraîche, de chilisaus en zout naar smaak door elkaar en meng deze door het voorbereide mengsel.

Kerf het vruchtvlees van beide plakken mango tot op de schil in blokjes in.

Was de veldsla en laat hem goed uitlekken.

Verdeel de veldsla op een platte schaal. Schik de krabstukjes erop. Druk de voorbereide mangoschillen bol zodat de blokjes uiteen gaan staan; leg aan elke kant van de schaal een mangoschil. Schep de salade op de krab.

Champignons gevuld met kip

Menugang Voorgerecht
Keuken Frans
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

350 g kipgehakt
1 dl bevroren gevogeltefond
5 g verse dragon
5 g peterselie
12 grote champignons
3 dl gevogeltefond
mispunt gemberpoeder
mispunt witte peper
versgemalen peper
versgemalen zout
1 takje salie
rozemarijn
1/2 laurierblaadje
takjes peterselie
1,5 dl droge witte wijn
1,25 dl slagroom



Bereiding

Dit is een prima Frans recept voor de herfst. De hoofdbereidingswijze bestaat uit het laten inkoken. Het bijzonder smakvolle gerecht heeft een zachte structuur. Geschikt voor een groot gezelschap. U kunt het gerecht namelijk een dag van tevoren bereiden.

Meng voor de farce 100 gram van het kipgehakt met de bevroren fond in een foodprocessor tot een fijne massa. Doe de massa in een schaal en meng het resterende gehakt en de kruiden erdoor. Maak de champignons schoon en steek met een bolletjessteker de steeltjes eruit. Vul de hoedjes met de kipfarce.

Breng voor de wijnsaus de gevogeltefond met de uitgestoken champignonsteeltjes, de specerijen en de kruiden aan de kook, laat het tot de helft inkoken en roer de peterselie erdoor.

Zeef de fond en doe hem in een schone pan met de witte wijn en de slagroom. Laat de saus tot de helft inkoken. Breng haar op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor tot 150 °C. Vet een braadslee of ovenschaal royaal in en zet de gevulde champignons erin. Schuif de braadslee in de oven en laat de champignons in circa 15 minuten garen en licht kleuren.

Serveer de champignons op verwarmde borden en giet een beetje saus rondom. Garneer met een tomaatroosje.

Chinese bieflapjes

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Chinees
Bron Carola Thomas

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

150 g oesterzwammen
2 bosuitjes
3 teentjes knoflook
500 g bieflapjes
zout
peper
4 eetlepels olie
2 eetlepels ketjap
2 eetlepels rijstwijjn



Bereiding

Chinese bieflapjes zijn eenvoudig te bereiden en lekker snel op tafel. Ten alle tijden kan dit gerecht opgediend worden. Probeer u dit gerecht eens met Mihoen.

Snijd de oesterzwammen in reepjes. Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in dunne ringetjes. Pel en pers de knoflook. Snijd het vlees in zeer dunne reepjes.

Verhit 2 eetlepels olie in een wok. Roerbak daarin het vlees in 2 of 3 gedeelten knapperig bruin. (Dit kan niet in een keer, omdat het vlees dan niet knapperig wordt.) Voeg eventueel tussendoor 1 eetlepel olie toe. Bestrooi het vlees met zout en peper en houd het warm op een bord onder folie.

Giet de rest van de olie ook in de wok. Fruit de knoflook tot hij begint te geuren. Roerbak de oesterzwammen ca. 1 minuut mee. Schep de ketjap en de rijstwijjn erdoor en als laatste het vlees.

Warm het gerecht al omscheppend goed door en breng het op smaak met zout en peper. Strooi vlak voor het opdienen de bosuitjes erover.

Chocolademousse met vanilleijs

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers			Sterren	5

Ingrediënten

500 g pure chocolade

6 eieren

800 ml slagroom

60 g fijne tafelsuiker

200 ml slagroom

1 l vanilleijs

kerstgarnering



Bereiding

Smelt de chocolade au bain-marie, voeg zo nodig een scheutje water of room toe. Breek een ei in een kommetje en roer het door de vloeibare chocolade. Roer op deze wijze alle eieren door de chocolade.

Klop 800 ml slagroom lobbige met de suiker en spatel hem door de chocolademassa. Laat deze chocolademousse circa 2 uur in de koelkast opstijven.

Klop voor de garnering de slagroom lobbige, voeg naar smaak suiker toe.

Verdeel de chocolademousse in acht kleine, gekoelde schaaltes en schep een bol vanilleijs in het midden. Garneer met een toef slagroom en kerstfiguurtjes.

Ciabatta met haringsalade

Menugang Voorgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

4 stuks haringfilet
1 stuk appel
1 stuk ui
1 el. kappertjes
2 el. bieslook, gesneden
2 stuks ciabatta's
4 stronkjes veldsla



Bereiding

1. Snipper de ui, snijd de appel in kleine blokjes en vermeng met de kappertjes
2. Snijd de haring in blokjes en vermeng ook met de appel
3. Was de veldsla en pluk de blaadjes
4. Bak de ciabatta broodjes af en snijd deze midden door
5. Vermeng de mayonaise met de gesneden bieslook
6. Besmeer de broodjes met de bieslook mayonaise en beleg deze met de veldsla
7. Lepel de haringsalade op het broodje
8. Snijd de ciabatta tot een punt

Ciabattabrood met nieuwe haring en muscadet-botersaus

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	

Ingrediënten

8 sneetjes ciabattabrood
4 nieuwe haringen
1 fles muscadet sur lie
2 nieuwe haringen
100 g boter
versgemalen peper
zout
1 grote ui
1 dl witte wijnazijn
1 laurierblad
2 jeneverbessen
0,5 dl maïsolie
versgemalen peper
zout
2 kroppen sla
1 bos bosuitjes
50 g boter
versgemalen peper
zout



Bereiding

Ciabattabrood is een heerlijk Italiaans broodje dat zich goed laat combineren met nieuwe haring. De muscadet-botersaus is een delicatessie die niet moeilijk is om te bereiden.

Laat voor de muscadet-botersaus de wijn op 1 glas na tot 2,5 dl inkoken. Pureer de 2 haringen met de achtergehouden wijn de blender tot een gladde massa. Klop de boter en de haringpuree door elkaar en verwarm het mengsel zachtjes op laag vuur. Roer de ingekookte wijn erdoor en breng de saus op smaak met peper en zout.

Pel de ui en snijd hem in ringen. Doe de uiringen in een pan met de azijn, het laurierblad en de gekneusde jeneverbessen tot de azijn is opgenomen. Verwijder de kruiden en meng de maïsolie erdoor, breng op smaak met peper en zout.

Verwijder voor het garnituur de lelijke buitenste bladeren van de sla en snijd de kroppen in vieren. Snijd de bosuitjes in ringetjes. Verwarm de boter en smoor de bosuitjes en de slaparten gaar; breng op smaak met peper en zout.

Rooster de sneetjes ciabattabrood aan beide kanten goudbruin. Verdeel de uien op de sneetjes brood en leg op elk sneetje een halve haringfilet.

Schik de slaparten op vier borden, leg er 2 haringsneetjes naast en giet de muscadet-botersaus erover.

Citroenchutney

Menugang -
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 uien
4 citroenen
1 eetlepel zeezout
1 eetlepel rietsuiker
2 dl water
100 g blanke rozijnen
1 theelepel mosterdzaad
1 theelepel geraspte verse gember
0,5 theelepel chilipeper
2 dl citroenzijde
1,5 dl honing



Bereiding

De citroenchutney is een heerlijk Oosters recept. De hoofdingrediënten zijn, zoals de naam al zegt, citroenen. De chutney heeft een heerlijke, friszure, zoete smaak en een zachte structuur.

Zeker 2 weken (koel) houdbaar.

Laat zich ook goed invriezen.

Pel en snijd de uien in dunne ringen, was de citroenen en snijd deze in dunne schijfjes. Verwijder de pitjes en leg de uiringen samen met de citroenplakken in een platte schaal, bestrooi met zeezout en rietsuiker, dek goed af en laat circa 12 uur intrekken.

Spoel ui en citroen af. Breng het water aan de kook en gaar hierin de uiringen met de citroenplakjes in circa 15 minuten. Voeg dan alle overige ingrediënten toe en laat dit in circa 45 minuten inkoken.

Giet de chutney in warme, gesteriliseerde (schoonmaken met kokend water en laten drogen in een oven van 110 °C) potten, sluit deze.

Zet ze enige tijd op een koele donkere plaats weg, zodat de smaak zich kan ontwikkelen.

Consommé double

Menugang	Soep	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Cas Spijkers		Sterren	5

Ingrediënten

1 l heldere runderfond
200 g runderpoelet
75 g kleingesneden bouquet garni
2 eiwitten
zout
versgemalen peper
2 vleestomaten
toefjes verse kervel



Bereiding

8 personen.

Verwijder de 'korst' gestold eiwit niet door hem van de fond te scheppen, hierbij bestaat kans dat de fond weer 'blind' slaat. Giet de fond voorzichtig onder de korst uit in een pan door een fijne zeef.

Maak de runderfond minstens een dag van tevoren, ontvet hem goed. Verwarm de fond tot lauw. Hak de poelet en het bouquet in de foodprocessor fijn; schakel hiervoor een paar keer de pulseknop in. Meng de eiwitten door de massa. Roer dit mengsel (clarifique) door de bouillon en breng deze voorzichtig tegen de kook aan. Hierbij mag de fond beslist niet koken; laat de fond 1,5 uur zachtjes trekken tot de massa als een 'korst' komt bovendrijven.

Zet een natgemaakte zeefdoek vast op een pan, zet daarop een fijne zeef en zeef de consommé hierdoor. Breng de consommé op smaak met zout en versgemalen peper.

Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Verdeel de tomatenblokjes over acht verwarmde theekopjes en giet de consommé erover. Garneer met een toefje kervel.

Crépinette van wijting met spinazie

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven		Sterren	

Ingrediënten

500 g spinazie
200 g darmnet (crépinette)
12 wijtingfilets
4 plakken Ardenner ham (niet te dun)
zout
peper
50 g boter
0,5 dl olijfolie
1 rode paprika
1 teen knoflook
1 dl visfumet
2 dl room
1 dl witte wijn
50 g boter



Bereiding

Dit gerecht heeft als basis vis, vlees en groente. Van het geheel worden een soort worstjes gemaakt.

Blancheer de spinazie drie minuten in ruim kokend water met zout, laat uitlekken in een zeef.

Spreid het darmnet uit op het werkblad en verdeel het in vier stukken.

Leg op elk stuk een of twee wijtingfilets, afhankelijk van de grootte.

Vervolgens een halve plak ham en dan een laagje spinazie. Opnieuw een halve plak ham en tot slot een of twee wijtingfilets. Vouw het darmnet dicht en bak de crépinettes aan beide kanten in boter met olijfolie.

Snijd voor de saus de paprika in stukjes en voeg de andere ingrediënten toe.

Kook dit in circa tien minuten gaar en pureer het geheel in een blender tot een gebonden saus.

Roer er ten slotte nog wat boter door en breng op smaak met zout en peper.

Schenk op elk bord wat van de saus, snijd de crépinette in gelijke escalopes en leg drie stuks op elk bord.

Serveer met gekookte rijst of tagliatelle.

Damhertkoteletten met vossebessensaus

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

1 kg wildbotten (en afsnijdsels)
200 g bouquet garni
1 blaadje salie
1 theelepel geplette jeneverbessen
1 laurierblaadje
1 theelepel geplette zwarte peperkorrels
1 fles rode wijn
2 l water
30 g boter
30 g bloem
1 eetlepel tomatenpuree
1 kleine gekookte biet
1,5 kg kruimig kokende aardappels
1 zure appel
4 struikjes brussels lof
16 damhertkoteletten (met lange botjes)
zout
versgemalen peper
50 g boter
1 eetlepel olie
50 g vossebessengelei
50 g vossebessen
zout
versgemalen peper
400 ml melk
60 g boter
1 snufje kaneel
50 g gepelde walnoten
50 g boter
1 kleine truffel
zout
versgemalen peper



Bereiding

Geef de saus een heel bijzondere smaak door er vlak voor het serveren enkele druppels eau de vie (baies de Houx) door te roeren.

Zet voor de vossebessensaus de wildbotten en -afsnijdsels in een grote pan aan tot ze goudbruin zijn. Laat het bouquet even meekleuren en voeg de kruiden, de specerijen, de wijn en het water toe. Breng het geheel op hoog vuur aan de kook, schep het zich vormende schuim eraf en laat het op laag vuur 5 uur trekken. Zet een zeefdoek vast op een schone pan, zet er een zeef op en giet de wildfond erdoor.

Smelt de boter in een diepe pan en roer de bloem erdoor. Laat deze roux even garen. Roer de tomatenpuree erdoor en verwarm de roux tot hij donkerder kleurt. Voeg al roerend 1 liter van de

Damhertkoteletten met vossebessensaus

wildfond toe en laat de saus op laag vuur garen; laat haar tot 1 liter inkoken. Stroop de rode biet en steek er met een bolletjessteker kleine balletjes uit.

Kook voor het garnituur de aardappels gaar in water met zout. Schil de appel en snijd hem in blokjes; smoor deze kort in een beetje boter. Maak de struikjes lof schoon, snijd de bittere kern eruit en snijd de struikjes overlangs in repen.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zout en peper de koteletten. Verwarm de boter met de olie tot hij is uitgebruist en bak de koteletten aan beide kanten goudbruin. Leg de koteletten op het rooster in de oven boven een braadslee en laat ze in circa 8 minuten gaar worden.

Zeef de saus in een schone pan, roer de vossebessengelei, de balletjes biet en de vossebessen erdoor; breng op smaak met zout en peper.

Giet de aardappelen af en laat ze even droogstomen. Verwarm de melk tot tegen de kook. Maak de aardappelen fijn met behulp van een pureestamper of aardappelknijper. Voeg al kloppende met een houten lepel zoveel melk en boter toe dat een luchtige puree ontstaat. Breng de puree op smaak met zout, peper en kaneel en meng de appelblokjes erdoor. Breek de walnoten in stukjes en meng ze vlak voor het serveren door de puree. Verwarm voor het lof de boter en roerbak de lofreetjes op halfhoog vuur. Voeg een scheutje wildfond toe en strooi er zout en peper over. Snijd de truffel in dunne plakjes en meng deze door het lof.

Maak op acht verwarmde borden een spiegeltje van vossebessensaus, leg er steeds twee koteletten in. Verdeel de aardappelpuree en de groenten ernaast.

Dilleaardappeltjes met gerookte paling

Menugang -

Soort -

Snel Nee

Keuken Hollands

Type -

Slank Nee

Bron Ria van Eindhoven

Sterren

Ingrediënten

1,5 kg aardappels

1 bosje dille

25 g boter

25 g bloem

3 dl room

3 dl kippenbouillon

2 eetlepels witte wijn

zout

peper

gerookte forel (of paling)



Bereiding

Dit lekkere Franse visrecept is niet moeilijk om te bereiden. In plaats van gerookte paling kunt ook gerookte forel gebruiken.

Schil de aardappels en snijd ze in plakken. Kook ze vijf minuten voor in water met zout en laat ze vervolgens uitlekken.

Knip de dille fijn en houd wat takjes apart.

Maak een roux met de boter en de bloem en voeg de room, de bouillon en de witte wijn toe. Breng dit alles aan de kook tot een gebonden kookvocht.

Kook hierin de aardappelschijfjes nog tien minuten en voeg ten slotte de fijngeknipte dille toe.

Garneer met een takje dille; een heerlijk gerecht bij gerookte forel of paling.

Druivensalade met noten

Menugang Voorgerecht
Keuken Turks
Bron Cas Spijkers

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

200 g geitenroomkaas
400 g pitloze witte druiven
1 zoete appel
100 g pecannoten
1 eetlepel vruchtenazijn
2 eetlepels olijfolie
zout
versgemalen peper
mespunt suiker



Bereiding

Snijd de kaas in blokjes. Snijd de druiven in vieren. Doe de kaas met de druiven in een kom.
Snijd de appel zonder het klokhuis eerst in achten en daarna in blokjes. Hak de gepelde pecannoten grof. Schep de appel en de noten door de kaas en de druiven in de kom.
Roer de overige genoemde ingrediënten tot een dressing, schep die door de salade en laat 1 uur intrekken.

Gamba's met zeeduivel

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Portugees	Type	-	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven			Sterren	4

Ingrediënten

grote uien
3 tenen knoflook
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels tomatenpuree
1 laurierblad
enkele druppels tabasco
zout
peper
1 kg zeeduivel (in stukken van 10 cm)
200 g rijst
1 bosje koriander
1 lever van de zeeduivel
8 reuzengarnalen



Bereiding

Een bijzonder lekker gerecht met een exotisch tintje. Een heerlijke combinatie van zeeduivel en gamba's maakt dat u iets speciaals te voorschijn tovert. De bereiding is niet moeilijk.

Snipper de uien en pers de knoflook.

Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de uien en de knoflook.

Voeg tomatenpuree, het laurierblad, de tabasco, zout en peper toe.

Pocheer de zeeduivel in ruim water met zout gedurende 15 minuten. Haal de vis eruit met een schuimspaan en voeg het uienmengsel toe aan het kookvocht. Pureer dit met de staafmixer en kook de rijst in dit geparfumeerde vocht.

Ontdoe intussen de stukken zeeduivel van graat en ongerechtigheden en snijd de koriander fijn.

Schep de rijst over in een schaal en schik de vis, vermengd met de koriander erop.

Leg hierop de in plakjes gesneden lever en sluit de schaal met een deksel.

Laat zo minstens 10 minuten staan zodat de lever als het ware gaar stoomt.

Leg de reuzengarnalen rondom en serveer meteen.

Garnalenkroketten

Menugang Bijgerecht
Keuken Hollands
Bron Cor Smits

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

100 g grijze garnalen (gepeld)
100 g gekookte aardappels
125 cc melk
25 g gesnipperde ui
1 laurierblaadje
2 witte peperkorrels
1 el bloem
zout
peper



Bereiding

Ik moet toegeven dat dit een nogal apart recept is om garnalenkroketten te maken. Meestal maken we een roux van boter en bloem, voegen dan visbouillon en garnalen toe om vervolgens een salpicon te maken. In dit recept gebruik ik aardappelen en melk, vermengd met grijze garnalen. Het is een niet te moeilijk recept maar het vergt wel enige ervaring om de kroketjes goed te vormen. Een ander verschil is, dat we deze kroketjes niet frituren maar in de oven bereiden. Probeert u het eens!

Doe de melk in een pan en voeg het laurierblaadje, de peperkorrels en ui toe.

Breng het geheel aan de kook en laat het circa 10 minuten trekken.

Zeef de melk en roer de bloem er doorheen.

Breng dit weer aan de kook en laat het even doorkoken.

Prak de aardappels en de garnalen fijn, roer deze door de saus, breng op smaak met peper en zout en laat de massa ongeveer 4 uur in de koelkast opstijven.

Vorm kroketjes van de massa en bak deze in de oven op 200 graden in ca 12 minuten bruin.

Garnalentimbaaltjes

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	Cor Smits			Sterren	5

Ingrediënten

3 gelatineblaadjes
1 dl visbouillon
2,5 dl slagroom
50 gram prei (wit en lichtgroene gedeelte)
zout
10 gram bieslook
100 gr gepelde hollandse garnalen
peper
GARNERING:
Halve krop krulsla (frise)
Kervel (vers)



Bereiding

Heerlijk voorgerecht van garnalen in gelatine roomgelei.
Dit recept mag wat mijn kinderen betreft iedere Kerst terugkomen als voorgerecht.

Lekker met een Chillense Sauvignon Blanc

Serveren met Puntjes geroosterd witbrood(casino) en roomboter

Laat de gelatine zacht worden in koud water. Breng de visbouillon en 1 dl. Slagroom samen aan de kook, roer er - van het vuur af - de goed uitgeknepen gelatineblaadjes door en blijf roeren tot de gelatine volledig is opgelost. Laat het mengsel afkoelen tot het begint te geleren.

Snijd intussen de prei in kleine snippers of smalle reepjes en blancheer ze 1 à 2 minuten in lichtgezouten kokend water. Spoel de prei direct onder de koude kraan en laat de groente uitlekken en afkoelen in een zeef. Knip de bieslook fijn. Klop de redt van de slagroom wolkig (iets dikker dan yoghurt).

Spatel achtereenvolgens de prei, de garnalen en de bieslook door het afgekoelde, licht geleerde room-bouillonmengsel en spatel er als laatste met kleine hoeveelheden tegelijk de geslagen room door. Breng de massa op smaak met zout en peper en schep het mengsel in 6 kleine timbaalvormpjes. Zet de vormpjes minstens 2 uur in de koelkast om de bavarois te laten opstijven.

Stort de timbaaltjes vlak voor het opdienen op schoteltjes of kleine borden (dit gaat het gemakkelijkst als u de vormpjes een paar tellen in heet water houdt) en garneer het geheel met een paar blaadjes krulsla en een toefje kervel.

Gebakken zeeduivel met pasta en een pittige tomatensaus

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

400 gr. zeeduvelfilet
400 gr. pasta
2 uien, rode
2 teentjes knoflook
1 paprika, rode
2 chilipepers, rode
3 el. olijfolie
2 blikjes tomaten, ontvelde
4 druppeltjes tabasco
2 el. bieslook
75 gr. parmezaanse kaas



Peper

Zout

Bereiding

1. Kook de pasta in ruim water met zout beetgaar.
2. Snipper de ui en het teentje knoflook en zweet deze aan in olie.
3. Snijd de paprika's in kleine blokjes en voeg deze toe aan de ui.
4. Snijd de pepertjes zeer fijn en voeg deze ook toe aan het ui mengsel.
5. Snijd de tomaten in grove stukken en voeg deze ook toe aan de uien.
6. Laat het geheel enkele minuten garen en breng op smaak met peper zout en tabasco.
7. Snijd de zeeduivel in blokjes dep ze droog en bak ze in iets olie krokant.
8. Lepel de pasta op een bord en giet de saus over de pasta.
9. Rangschik de zeeduivel op de saus en leg er de krullen Parmezaanse kaas bij.
10. Bestrooi met gehakte bieslook.

Gegrilde kreeft

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron			Sterren	5

Ingrediënten

1 sjalot
2 eierdooiers
2 kreeften, verse, gekookte
100 gr. boter
0.1 l. wijn, witte
3 el. tuinkruiden, verse
3 peperkorrels
Peper, rode, zoete
Zout



Bereiding

Kreeft zit verschanst in een keihard en taai pantser om z'n delicate en zachte vulling te beschermen. Kreeft wordt door zijn voorkomen en smaak 'de keizer van de zee' genoemd.

1. Verwarm de grill in 7 minuten voor. De kreeften intussen in de lengte doorsnijden en het vlees los maken uit het pantser. In stukken snijden en weer terug doen in het pantser. Het sjalotje hakken en samen met wijn en gekneusde peperkorrels aan de kook brengen en in laten koken tot er nog maar per persoon een kwart eetlepel vocht over is. Het vocht zeven en af laten koelen. De eidooiers samen met het vocht au bain-marie schuimig slaan. De boter laten smelten en dit scheutje voor scheutje door het dooiermengsel kloppen, zodat een mooie gebonden saus ontstaat. De saus op smaak brengen met peper, zout en tuinkruiden.

2. De stukken kreeft door de saus halen en weer in het pantser leggen. De kreeft onder de ovengrill in ongeveer 5 minuten door en door warm laten worden. De kreeft direct samen met de rest van de saus serveren.

Gehaktsoep

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Cor Smits		Sterren	

Ingrediënten

150 gr. varkensgehakt, mager
2 stuks worsten
1 stuk ui
1 teentje knoflook
1 l. bouillon
200 gr. knolselderij
100 gr. wortel
1 stuk prei, gesneden
2 takjes tijm
3 el. peterselie, fijngesneden
2 el. olie
1 snufje peper
1 snufje zout



Bereiding

Gehaktsoep is typisch Drents; lekker stevig en voedzaam. Wat mij betreft een prima soep voor de TT van Assen. Dit recept is vernoemd naar de Duikerslootbocht van het circuit; een lange mooie bocht die vol gas genomen kan worden. Deze stoere en stevige soep met gehakt en worst past daarbij! Maak 'm thuis een dag van tevoren en eet 'm voor vertrek naar de TT... Lekker met stevig bruin Drents brood. De race kan beginnen...

1. Pel de ui en de knoflook en snijd ze in fijne stukjes. Maak de knolselderij en de wortel schoon en snijd in kleine blokjes.
2. Was de prei en snijd deze horizontaal door en snijd er halve ringetjes van.
3. Snijd de worsten in blokjes en bak deze in iets olie ca. 5 minuten.
4. Voeg de gesneden ui, de knoflook en de tijmblaadjes toe en zweet deze aan.
5. Voeg het gehakt toe en bak het rul.
6. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook.
7. Voeg de knolselderij en de wortel toe en laat de soep ca. 12 minuten op een laag vuur trekken.
8. Voeg op het laatste moment de prei toe en laat nog ca. 5 minuten garen.
9. Breng op smaak met peper en zout. Serveer met stevig Drents brood

Gentse waterzooi van kip

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Belgisch
Bron Cor Smits

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

1 kilo kippenbouten
150 g winterwortel
4 stengels bleekselderij
2 dunne preien
4 takjes selderij
3 takjes peterselie
2 el bieslook
50 g boter
1 l kipbouillon
2 eidooiers
0,75 dl room
peper en zout



Bereiding

Waterzooi wil niets anders zeggen dan dat we alle ingrediënten samen met kookvocht op een warm bord of schaal serveren en eten. Waterzooi is een echt Gents gerecht, maar er zijn veel afleidingen en variaties van. De kip in deze waterzooi wordt geserveerd met bot, dat we lekker afkluiven.

Maak de wortel, prei en het bleekselderij schoon en snijd ze in stukken.

Hak alle kruiden fijn.

Hak de kip in stukken en bestrooi deze met zout en peper.

Snijd de helft van de boter in stukjes en verdeel deze over de bodem van een braadpan.

Verdeel de groenten en de kip weer over de boter en voeg 3 eetlepels water toe.

Verdeel de rest van de boter in klontjes er weer over en strooi daarover de helft van de kruiden.

Zet de pan op laag vuur en verwarm het geheel zachtjes en onafgedekt ca 20 minuten.

Breng de kippenbouillon in een steelpan aan de kook, schenk deze bij de kip en laat de kip dan afgedekt in ca 40 minuten zachtjes gaarstoven.

Verdeel de kip over warme diepe borden.

Roer de eidooiers los in een kommetje met de room en 4 eetlepels stoofvocht.

Voeg dit eimengsel al roerende aan het stoofvocht toe (blijf roeren tot er een mooie gebonden soep ontstaat) en breng op smaak met peper en zout.

Strooi de rest van de kruiden erover en schep over de kip in de borden.

Gepocheerde grietfilet met fijne groenten en pittige garnalenrolletjes

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 4

Ingrediënten

4 stuks grietfilet, 125 gram
100 gr. prei
100 gr. bleekselderij
100 gr. boter
1 dl. visbouillon
8 grote garnalen, grote
1 teentje knoflook
1 stuk chilipepertje
1 bolletje gember, verse
1 tl. limoensap
8 stuks loempiavellen

1 snufje peper

1 snufje zout



Bereiding

1. Snijd de prei en de bleekselderij in zeer dunne reepjes.
2. Smelt de boter zonder te kleuren en giet hierbij de visbouillon en de fijn gesneden groenten.
3. Voeg zout bij en leg hierin de grietfilet.
4. Dek de pan af met een deksel en gaar de grietfilet op een laag vuurtje in ca 20 minuten.
5. Pel de garnalen en verwijder het darmkanaaltje.
6. Snijd de knoflook, gember en het pepertje in fijne stukjes.
7. Vermeng deze met de schoongemaakte garnalen en knijp de limoen hierboven uit.
8. Voeg peper en zout toe.
9. Wikkel elke garnaal in een loempia velletje, waarbij de staart er iets uit steekt.
10. Bak de garnalen in een frituur van 180 graden krokant gaar.
11. Serveer de gepocheerde griet filet met de fijne groenten op een bord en leg er de garnalen op.

Gepocheerde vijgen

Menugang Bijgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

2 stuks vijgen
1 stuk kaneelstokje
1 stuk steranijs
50 gr. suiker
1 stuk wijn, rode
1 stuk aardappelzetmeel
1 stuk sinaasappelschil
1 stuk citroenmelisse



Bereiding

1. Schil de vijgen
2. Breng suiker, rode wijn, kaneel en steranijs aan de kook
3. Pocheer de vijgen hierin
4. Passeer het vocht en bind licht af met aardappelzetmeel
5. Snijd de sinaasappelschil in zeer dunne reepjes, voeg dit bij het vijgenvocht en laat paar minuutjes meekoken
6. Zet de vijg op een dessertbordje en giet de afgebonden saus erover
7. Garneer met citroenmelisse

WIJNTIPS

- Rioja (Kasteel)

Gestoomde gevulde flensjes met kreeftenvlees

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Indisch
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

100 gr. tahoe
100 gr. winterpeen
2 teentjes knoflook
2 el. olie
150 gr. spitskool, gesneden
150 gr. taugé
250 gr. kreeftenvlees
4 flensjes
2 el. nam pla
2 el. rijstazijn
2 tl. suiker

2 tl. gemberpoeder

2 el. bonenpasta, zwarte

1 takje selderij

Sla

Peper, rode, zoete

Zout



Bereiding

1. Neem flensjes van circa 22 cm doorsnede en neem bij voorkeur gefermenteerde bonensaus (verkrijgbaar bij de toko).

2. In plaats van kreeftenvlees kunnen ook krabsticks genomen worden.

3. Meng de ingrediënten voor het sausje (nam pla, rijstazijn, suiker, gemberpoeder en bonensaus) met de staafmixer. Snijd de tahoe in kleine blokjes. Rasp de winterpeen. Snipper de knoflook.

4. Verhit de olie in een wok en roerbak de knoflook een halve minuut. Voeg de kool en wortel toe en roerbak het geheel tweeminuten. Voeg de tahoe toe en roerbak het geheel een minuut. Schep de taugé door de groenten en roerbak het geheel nog korte tijd. De groenten moeten nog beetgaar blijven.

5. Laat de groenten afkoelen en breng op smaak met peper en zout. Snijd het kreeftenvlees in stukken en meng dit met de groenten. Spreid de flensjes uit op het werkblad en schep het kreeftenmengsel in het midden. Vouw de flensjes zorgvuldig dicht en stoom de pakketjes vijf minuten. Serveer de gevulde flensjes met de saus en wat groene sla en een takje selderij.

Gestoomde gevulde flensjes met kreeftevlees

TIPS

- Geef er ook eens een pindausje bij, op smaak gebracht met suiker, wijnazijn en eventueel wat ragfijn gesneden Spaanse peper.

Gevuld varkenshaasje met lente-ui

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

3 lente-uitjes
300 gr. varkenshaas
25 gr. boter
0.1 l. slagroom
1 el. abrikozenjam
2 el. sherry, medium
1 plakje achterham
1 tl. sojasaus
Zout
Peper, rode, zoete



Bereiding

1. Maak de lente-uitjes schoon en snijd het losse groen eraf. Snijd de varkenshaas in de lengte tot op 1 centimeter in en klap het open. Vermeng de jam met de sojasaus en bestrijk de binnenkant van het varkenshaasje ermee. Halveer het plakje ham en leg de helften in elkaars verlengde op het varkenshaasje. Snijd overhangende randjes weg. Leg de lente-uitjes erop. Klap het varkenshaasje weer dicht en steek het vast met cocktailprikkers. Wrijf het varkenshaasje in met zout en peper.
2. Verhit de boter in een braadpan en bak het varkenshaasje rondom bruin.
3. Braad het varkenshaasje met de deksel op de pan in circa 15 minuten zachtjes gaar.
4. Neem het varkenshaasje uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie. Roer de sherry en room door het braadvocht en kook dit circa 2 minuten in tot een licht gebonden saus.
5. Snijd het varkenshaasje schuin in dunne plakjes en rangschik deze dakpansgewijs op de warme borden. Schenk de saus erlangs.

TIPS

- Lekker met gebakken krielaardappeltjes en een frisse salade

Gevulde ossenhaas (Filet de boeuf farci)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 4

Ingrediënten

600 gr. ossenhaas
1 sjalot
20 gr. boter
0.1 l. madeira
0.2 l. kalfsfond
1 el. olie
1 el. mosterd, grove
2 el. tuinkruiden
Zout
Peper, rode, zoete



Bereiding

1. Verwarm de oven in 12 minuten voor op 250 graden Celsius. De ossenhaas intussen in de lengte open snijden. Het sjalotje hakken en mengen met de tuinkruiden en de mosterd. Het vlees met het kruidenmengsel vullen, daarna opbinden en bestrooien met vers gemalen peper. De Madera met de kalfsfond 5 minuten door laten koken en de saus vervolgens monteren met de boter en op smaak brengen met zout en peper.

2. De olie verhitten in de braadslee en het vlees hierin rondom dicht schroeien en verder in de oven 5 minuten laten braden. Het vlees in plakken snijden en samen met de saus over de borden verdelen.

Grote garnaal verpakt in aardappel

Menugang Voorgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 4

Ingrediënten

2 grote garnalen
50 gr. zalm
1 stuk eiwit
50 ml. room
1 stuk bloem
1 stuk aardappel
1 stuk kropsla
1 stuk olijfolie
1 stuk aceto balsamico
1 stuk citroensap
1 stuk peper, rode, zoete

1 stuk zout



Bereiding

1. Meng de zalm, eiwit, room met peper en zout in de keukenmachine
2. Pel de garnalen (laat het staartje zitten), verwijder het darmkanaaltje
3. Schil de aardappel en snijd deze in dunne reepjes
4. Wentel de garnalen door de bloem en vervolgens door de zalmmousse
5. Vorm de aardappel om de garnaal en frituur deze
6. Was de sla en gebruik het hart van de krop voor de salade
7. Meng olijfolie, aceto balsamico, peper en zout en breng de sla hiermee op smaak
8. Rangschik de sla op een bord en zet de gebakken garnalen erop

WIJNTIPS

- Rioja (Kasteel)

Grote garnalen met sesam kletskopje

Menugang Voorgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

10 grote garnalen
1 stuk meloen, rijp
0.5 krop frisée
4 bosjes veldsla
1 el. kerriepoeder
1 el. gembervocht
0.5 dl. mayonaise
40 ml. sinaasappelsap
50 gr. boter
25 gr. bloem
80 gr. poedersuiker

20 gr. sesamzaad

Zout

Sambal

10 ml. ketjap manis

20 ml. olijfolie

10 ml. gembervocht



Bereiding

1. Boor bolletjes uit de meloen en leg op ieder bord 8 meloenbolletjes
2. Smelt de boter, voeg het sinaasappelsap toe en daarna de rest van de ingrediënten
3. Laat dit beslag in de koelkast opstijven
4. Verhit de eetlepel gembervocht iets en vermeng dit met de kerriepoeder, vermeng daarna met de mayonaise
5. Roer de ketjap, olijfolie en de 10 ml gembervocht door elkaar
6. Strijk het kletskopbeslag op een siliconen matje of op vetvrij bakpapier en bak deze in een oven van 180 graden circa 7 minuten goudgeel
7. Pel de grote garnalen, peper en zout deze en bak ze in iets olie om en om gaar
8. Leg de kletskopjes op de meloenbolletjes
9. Leg daarop de garnalen en de opsmaak gebrachte sla soorten
10. Lepel de kerrie mayonaise om het gerecht samen met de soja olie

Kalfsoester met pesto

Menugang -
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

4 kalfsoesters van 150 g elk
20 g peterselie
20 g basilicum
2 teentjes knoflook
2 el pijnboompitten
2 el olijfolie
80 g boter
4 sjalotten
3 el bruine suiker
0,5 l marsala (drank)
peper en zout
100 g boter



Bereiding

Pesto maken is een makkie, als u de juiste ingrediënten gebruikt en deze in een blender of keukenmachine fijn maalt. De fijnheid - of grofheid - van de pesto mag u zelf bepalen, al zou ik voor deze pesto die we gebruiken als marinade een fijne pesto maken. De smaak zal dan beter in het kalfsvlees trekken.

Maal het peterselie, basilicum, knoflook en de pijnboombitten met de olie fijn in een blender tot een egale massa en breng deze op smaak met peper en zout.

Bestrooi de kalfsoesters met peper en zout, smeer ze in met de pesto en laat dit 2 uur intrekken.

Verwijder de overtollige pesto tot er een dun laagje overblijft en bak de oesters in ca 2 minuten om en om in de 60 gram boter.

Leg de kalfsoesters op een ovenschaaltje en zet dit ca 8 minuten in een oven van 160 graden.

Pel en snipper de sjalotten.

Smelt de 20 gram achtergehouden boter en fruit hierin de sjalotten.

Voeg de suiker toe, laat het geheel licht karameliseren, blus af met de marsala en voeg wat peper toe.

Snijd de 100 gram boter in kleine blokjes en zet deze in de koelkast.

Laat de saus tot de helft van de hoeveelheid inkoken en roer er voor het opdienen de koude blokjes boter door (blijf roeren totdat de boter is opgenomen).

Leg de kalfsoesters op warme borden en lepel de saus erbij.

Kalfsreepjes met champignons

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron Cor Smits

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 4

Ingrediënten

300 g magere kalfslappen
250 g champignons
1 kleine ui
1 el bloem
40 g boter
snuffje kerriepoeder
1 glas droge witte wijn
1 dl room
fijnggehakt peterselie
zout en versgemalen peper



Bereiding

Kalfsvlees heeft over het algemeen een korte bereidingstijd; natuurlijk wel afhankelijk van welk stukje kalfsvlees. Een sukadestuk bijvoorbeeld is geschikt om lekker lang te stoven. Maar het meeste kalfsvlees - van de rug of de bil - mag u lekker rosé laten; er mag nog een mooi roze streepje in het vlees zitten. Dus laat kalfsvlees nooit te lang op het vuur staan want het kan dan erg droog worden en da's zonde.

Snijd het kalfsvlees in reepjes van 1 cm breed en bestrooi deze met peper en zout.

Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes.

Pel en snipper de ui.

Haal de reepjes kalfsvlees door de bloem en klop overtollige bloem eraf.

Verhit de boter in een koekenpan en laat de reepjes vlees rondom bruin bakken (blijf omscheppen).

Schep de reepjes met een schuimspaan uit de pan en houd ze warm.

Bak de champignons en ui in het braadvet tot ze beginnen te kleuren.

Breng alles op smaak met zout, peper en kerriepoeder, blus af met de wijn, voeg de room toe en laat het geheel even inkoken.

Doe het vlees terug in de pan en laat het leven doorwarmen

Lepel het gerecht in een warme schaal en bestrooi met het peterselie.

Lekker met aardappelpuree

kleefrijst salade

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Indisch
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

200 g longtong (kleefrijst)
4 eieren
200 g sperziebonen
100 g Chinese kool
150 g broccoliroosjes
150 g worteltjes
150 g taugé
1 pepertje
peper en zout
halve komkommer
2 uitjes



Bereiding

Deze salade is een vrij simpele salade maar heeft een lekkere smaak door de diverse soorten groenten die we gebruiken. Rijst kan ingedeeld worden naar de lengte van de korrel. Rond, halflang en lang. Kleefrijst bevat veel amylopectine (een zetmeel) Bij het koken van kleefrijst klontert deze samen tot een gelatine-achtige massa.

Kook de longtong rijst in ca 12 minuten gaar tot deze gaat kleven

Giet de rijst in een vergiet en daarna in een bakje.

Laat hem afkoelen en snijd hem in kleine blokjes.

Kook de eieren in circa 8 minuten hard.

Pel ze en snijd ze in partjes.

Maak de sperzieboontjes schoon en snijd deze samen met de Chinese kool en de worteltjes in reepjes en kook deze afzonderlijk in ruim kokend water met zout beetgaar.

Spoel alle groenten na het koken direct af met koud water en laat ze goed uitlekken.

Snijd de komkommer in dunne plakjes..

Meng de gekookte groenten, taugé blokjes longtong en komkommer luchtig door elkaar en breng deze op smaak met peper en zout.

Snijd het chilipepertje in zeer fijne stukjes en vermeng deze met de salade..

Pel de uitjes, snijd deze in plakjes en fruit ze in iets olie aan.

Garneer de salade met partjes ei en de uitjes.

Komkommer 'bonbons' met mousse van gerookte forel

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type -	Slank	Nee
Bron	Cor Smits		Sterren	5

Ingrediënten

2 middelgrote komkommers 1dl crème fraîche

1 potje foreleitjes

een paar takjes dille

voor de forelmousse:

5 gelatineblaadjes

1 1/2 dl droge witte wijn

1 1/2, dl visbouillon

2 1/2, dl slagroom

1 sjalotje, fijngehakt

150 gram gerookte forelfilets

zout en peper



Bereiding

Amuse of buffetgerecht voor 10-12 personen

Maak eerst de mousse: Laat de gelatine zacht worden in koud water. Breng de witte wijn, de vis bouillon en 1 dl slag-room aan de kook, onder toevoeging van het fijngehakte sjalotje. Laat het mengsel zachtjes inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg dan de gerookte forelfilets toe en laat ze 10 minuten trekken, op een laag vuur. Neem de pan daarna van het vuur en roer de goed uitgeknepen gelatineblaadjes door het vocht; blijf roeren tot de gelatine volledig is opgelost. Laat de inhoud van de pan iets afkoelen en pureer de vis met vocht en al in een foodprocessor. Wrijf de aldus verkregen puree door een fijne zeef, vang de massa op in een kom en zet deze in een met water en ijsblokjes gevulde bak om het afkoelingsproces te versnellen. Schil de komkommers, snijd aan beide kanten een kapje af en halveer de komkommers in de lengte. Schraap met een theelepeltje de zaadjes uit de komkommerhelften en dep de uitgeholde komkommers zorgvuldig droog.

Klop de resterende slagroom wolkig (iets dikker dan yoghurt) en spatel de room met kleine hoeveelheden tegelijk door de afgekoelde forelpuree. Breng de aldus verkregen mousse op smaak met zout en peper en schep de massa in een spuitzak met een glad spuitmondje. Spuit de mousse in de komkommerhelften en leg de komkommers, losjes verpakt in folie, in de koelkast om de mousse te laten opstijven. Klop intussen de crème fraîche stijf en vul hiermee een spuitzak voorzien van een gekarteld spuitmondje. Snijd de gevulde komkommers vlak voor het opdienen met een in heet water gedompeld mes diagonaal in stukjes van ca. 2 cm breedte. Spuit op elk stukje een toefje crème fraîche en garneer de 'bonbons' met foreleitjes en een plukje dille.

Kreeft met pasta

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Frans
Bron Ad Janssen

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 4

Ingrediënten

250 gr. bouquet garni
2 stuks laurierbladeren
1 snufje peper
1 snufje zout
2 stuks kreeften
400 gr. pasta
10 el. olie
1 teentje knoflook
2 el. basilicum
2 el. peterselie
2 stuks rode grapefruits, verse



Bereiding

Elk jaar als ik naar de Tour de France kijk en weer al die mooie streken en provincies zie waar de renners doorheen fietsen, flitsen er allerlei lekkere Franse streekgerechten door mijn hoofd. Als er één land is met mooie regionale producten, dan is dat natuurlijk Frankrijk. In dit recept combineert de kreeft uit Bretagne met pasta: voor de wielrenners een belangrijke bron van koolhydraten!

1. Was de prei en de wortel, pel de ui en snijd alles in grove stukken. Zet deze groenten op met 3 liter water, laurierblaadjes, flink peper en zout en breng het aan de kook.
2. Kook hierin de kreeft; een kreeft van 450 g moet 5 minuten koken (bij meer of minder gewicht per kreeft naar verhouding wat langer of korter koken: 4 kleinere kreeftjes dus gewoon samen in de pan, maar wel iets korter koken).
3. Snijd de gekookte kreeft van kop naar staart in tweeën en haal het kreeftenvlees uit de staart. Kneus de scharen en haal ook hier het kreeftenvlees uit.
4. Breng 2 liter water met zout en 2 eetlepels olie aan de kook en kook hierin de pasta in ca. 3 minuten beetgaar.
5. Meng in een keukenmachine 8 eetlepels olie, knoflook, basilicum, peterselie en breng op smaak met wat peper en zout.
6. Snijd partjes uit de grapefruits en vermeng deze met de pasta.
7. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en de schil en snijd er partjes van. Serveer de pasta op een bord en leg hierop de gekookte kreeft.
8. Lepel de kruidenolie om de pasta heen en leg er de partjes avocado bij.

Mosselen op z'n Belgisch

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	Cor Smits			Sterren	5

Ingrediënten

2 kg schoongemaakte mosselen
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
100 g prei
3 stengels selderij
75 g wortel
2 dl witbier
1 el olie
0,5 dl room
2 el gesneden bieslook
peper en zout



Bereiding

Als ik een weekendje in België ben, dan móet ik altijd een pannetje mosselen hebben gegeten... Mosselen kun je op verschillende manieren eten; rauw vind ik ze niet zo lekker, maar gekookt op diverse manieren en met diverse smaken, heerlijk! Of rauw gebakken in iets olie met knoflook en ui; of gekookte uitgehaalde mosselen door een bierbeslag halen en dan krokant frituren. Kortom; volop mogelijkheden met mosselen. In dit recept koken we het kookvocht iets in met de room om een lekkere volle smaak te krijgen.

Zorg dat de mosselen goed schoongewassen zijn.
Was de groenten en maak deze schoon.
Snijd het knoflook, de sjalotten, prei, selderijstengels en wortel fijn.
Verhit olie in een mosselpan en fruit hierin de groenten licht aan.
Voeg, als de groenten goed heet zijn, de mosselen en het bier toe.
Zet een deksel op de pan en laat even op hoog vuur staan (wel af en toe even omschudden).
Let op de mosselen, ze zijn gaar als ze opengaan.
Zeef het kookvocht, doe het over in een pannetje, laat het wat inkoken en voeg de room toe.
Breng het vocht op smaak met het bieslook, peper en zout en giet het terug op de mosselen.
Serveer de mosselen in een schaal.

Ossenhaas op drie manieren

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

600 gr. ossenhaas
1 sjalot
0.2 peper, rode
4 eierdooiers
100 gr. snijboon
12 tomaten
1 teen knoflook
8 sla-uitjes
1 el. olie
1 snufje peper
1 snufje zout



Bereiding

1. Snijd 8 kleine biefstukjes van 50 gram van de ossenhaas.
2. Snipper de sjalot en het rode pepertje.
3. Ossenhaas, manier 1:
Hak de rest van de ossenhaas fijn en breng op smaak met het gesnipperde sjalotje, het rode pepertje, peper en zout.
4. Vorm hier tartaartjes van en leg hierop een eierdooier en iets zout.
5. Snijd de snijboontjes fijn.
6. Snijd de tomaatjes in stukjes.
7. Blancheer de snijboontjes in ca. 2 minuten.
8. Verhit de stukjes tomaat met iets olie en de fijn gesneden knoflook.
9. Kook de sla-uitjes beetgaar af.
10. Ossenhaas, manier 2:
Gril de biefstukjes medium gaar. Leg de biefstukjes op een bedje van sla-uitjes.
11. Ossenhaas, manier 3:
Bak de biefstukjes in olie of boter. Leg de tomaat en de snijboontjes op en onder de biefstukjes.
12. Rangschik de ingrediënten op het bord.

Pittige rundvleesschotel

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Ad Janssen		Sterren	

Ingrediënten

700 g goulashvlees
2 teentjes knoflook
2 grote uien
2 bolletjes verse gember
1 laurierblaadjes
2 tl sambal
2 el kerriepoeder
3 dl volle yoghurt
1 winterwortel
250 g prei
1 rode paprika
2 el fijngehakte peterselie
peper en zout

Bereiding

Rundvlees en stoofgerechten smaken bijna altijd heerlijk met pasta of rijst maar ook met gekookte aardappelen of een smeuijge aardappelpuree. Dat komt omdat de sauzen van de stoofgerechten vaak vol zijn van smaak, en daarom goed combineren met rijst, pasta en aardappels.

Pel en snipper de uien en het knoflook.

Schil de verse gember en hak deze fijn.

Schep het vlees met 1 gesnipperde ui, het knoflook, de gember, het laurierblad en wat peper en zout door elkaar en laat het vlees ca 20 minuten intrekken.

Verhit de boter en fruit de rest van de uien hierin, voeg sambal en kerriepoeder al omscheppend toe en laat in circa 5 minuten goudbruin worden.

Voeg het vleesmengsel toe en bak al omscheppend in ca 12 minuten bruin.

Schenk de yoghurt bij het vlees en laat het vlees in circa 2 uur gaar stoven.

Schil de winterwortel en snijd hem in dunne plakjes.

Maak de prei schoon en snijd in brede ringen.

Snijd de paprika in grove stukken.

Schep ca 30 minuten voor het einde van de bereidingstijd de groenten door het vlees en stoof ze mee tot ze gaar zijn.

Bestrooi het gerecht vlak voor het serveren met het peterselie.

Serveer het gerecht met gekookte rijst.

Pittige speklapjes met nasi goreng en kruidenomelet

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron Cor Smits

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

8 stuks speklapjes
1 el. sambal
2 el. oestersaus
1 stuk ui
300 gr. basmatirijst
100 gr. ham, gekookte
75 gr. spitskool
1 teentje knoflook
1 snufje peper
1 snufje zout
8 stuks eieren
50 cl. room

50 gr. peterselie

50 gr. bieslook



Bereiding

1. Smeer de speklapjes in met sambal, de oestersaus en gehakte ui.
2. Laat de speklapjes ca. 15 minuten marineren.
3. Bak de speklapjes in een droge pan aan beide zijde krokant.
4. Blus de speklapjes af met water en laat deze ca. 20 minuten sudderen.
5. Kook de Basmatirijst in water en zout in ca. 12 minuten gaar.
6. Snijd de ui, gekookte ham en spitskool in fijne blokjes.
7. Bak de ingredienten in olie en voeg de rijst toe en bak deze samen nog ca. 6 minuten.
8. Klop de eieren los met de room en de tijm gesneden kruiden.
9. Voeg peper en zout toe en bak de omelet in een beetje olie.
10. Leg de speklapjes op het bord en rangschik de nasi en de omelet erbij.

Portugees varkensvlees met schelpen (Lombo de porco com Améijoas)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Portugees	Type	-	Slank	Nee
Bron	Ad Janssen			Sterren	5

Ingrediënten

800 gr. varkenshaas
4 tenen knoflook
1 paprika, rode
1 el. olijfolie
4 el. olie, plantaardige
1 kg. venusschelp
Citroenschijfje
Koriander, verse, fijngehakte
Zout



Bereiding

1. In plaats van varkenshaas kunnen ook filetlappen genomen worden.
2. Snijd het vlees in dobbelsteentjes. Pureer de schoongemaakte paprika in een keukenmachine of met een staafmixer. Maak het geheel smeug met wat olijfolie. Knijp de knoflook hierboven uit. Voeg wat zout toe en roer het vlees door de paprikapasta. Laat het vlees 8 tot 24 uur in een schaal marineren.
3. Neem het vlees uit de marinade en bak de stukjes in een grote braadpan snel aan alle kanten bruin in de hete reuzel of olie. Was en spoel intussen de venusschelpen goed onder de koude kraan en verwijder de exemplaren die niet dicht zijn. Voeg ze toe aan het vlees en leg het deksel op de pan. Zet het vuur hoog, zodat de schelpen snel open gaan.
4. Garneer met schijfjes citroen. Bestrooi naar smaak met fijngehakte koriander.

TIPS

- Geef er een gemengde salade bij en frites of gebakken aardappelen.

Risotto met asperges en kreeft

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

2 steranijs
1 sjalot
250 gr. asperge, groene
20 gr. boter
200 gr. risottorijst
250 gr. asperge, witte
7.5 dl. visfumet
0.5 bosje basilicum, verse
1 kg. kreeft, verse, gekookte
120 ml. crème fraîche
1 schep suiker

1 stukje foelie

Peper, rode, zoete

Zout



Bereiding

Risotto is bijna net zo veelzijdig als pasta. Deze basis kan met veel verschillende sauzen en bij allerlei groenten geserveerd worden. Het speciale van deze risotto is de saffraan die is toegevoegd.

1. Neem bij voorkeur verse foelie (indien verkrijgbaar).

2. De rijst wassen en in bouillon gaarkoken. De risotto moet nog vochtig blijven. De onderkantjes van de groene asperges snijden. De witte asperges schillen en de onderkantjes er eveneens afsnijden. De twee soorten asperges afzonderlijk in gezouten water met de suiker en de foelie beetgaar koken. De kreeften in kokend water met steranijs verwarmen, uit het vocht nemen, kraken en het vlees uit de staart en de scharen nemen. Het vlees uit de staart in stukken snijden. Voor de saus de fumet tot de helft inkoken. De crème fraîche toevoegen en het geheel inkoken tot er nog ongeveer eenderde vocht over is. De saus zeven, op smaak brengen met peper en zout en met de boter opkloppen. De basilicum door de saus roeren. De risotto (met behulp van een steker) in het midden van voorverwarmde borden scheppen en het kreeftenvlees hierop leggen. De asperges rond de risotto verdelen en de basilicumsaus op het gerecht scheppen.

Roergebakken kreeft en gerookte eendenborst

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Cor Smits		Sterren	

Ingrediënten

2 stuks kreeft, verse, gekookte
100 gr. lente-uitje
100 gr. courgette
100 gr. wortel
2 sjalotten
0.5 dl. olie
300 gr. eendenborstfilet, gerookte
100 gr. taugé
2 dl. room
0.5 dl. pastis
Peper, rode, zoete

Zout



BEREIDING

Bereiding

1. Neem bij voorkeur kreeftenolie: deze is te koop bij delicatessenwinkels en/of bij een horecagroothandel.
2. Haal het vlees van de kreeften uit het panser en de scharen en snijd het in stukken. Snijd de lente-ui, courgette en wortel in stukjes. Hak de sjalotjes en snijd de eendenborst in plakjes.
3. Verhit de kreeftenolie in een wok en roerbak de plakjes eendenborst een minuut.
4. Voeg de gesneden groenten toe en roerbak alles twee minuten.
5. Schep de taugé erdoor en roerbak een minuut.
6. Doe het kreeftenvlees erbij en schenk de room en pastis in de wok. Kook het vocht een minuut in en breng het gerecht op smaak met peper en zout.

Salade van kreeft met champagnemousse

Menugang Voorgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

4 stuk kreeft, verse, gekookte
Sla, gemengde
5 el. olie
2 el. wijnazijn, witte
2 el. slagroom, geklopte
1 el. dille, verse, gehakte
1 dl. visfumet
1 dl. champagne
2 blaadjes gelatine
0.5 dl. slagroom



Bereiding

1. Neem het kreeftenvlees uit het pantser en uit de scharen. Hak wat losse stukjes fijn.
2. Kook de visfumet en de champagne enkele minuten door. Week de gelatine in ruim koud water.
3. Neem de pan met fumet van het vuur en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Breng het mengsel flink op smaak met peper en zout en laat het licht geleren.
4. Klop de slagroom lobbijg en spatel de slagroom samen met de gehakte kreeft door de geleï.
5. Doe de mousse over in een koelkastdoos en zet hem minimaal vier uur weg in de koelkast.
6. Was en droog de gemengde sla. Meng de olie, azijn, peper en zout en klop de slagroom en dille hierdoor. Meng de sla met een deel van de dressing.
7. Verdeel de salade over de borden en leg de in plekken gesneden mousse en de kreeft hierop. Besprenkel het geheel met de rest van de dressing.

Salade van Sint-Jakobsmosselen, gefrituurde kreeft en amandelolie

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Cor Smits		Sterren	5

Ingrediënten

50 gr. salade, gemengde

50 gr. pecorino, geraspte

50 gr. broodkruim

1 eierdooier

4 kreeftenscharen

Frituur-olie

4 sint-jakobsschelpen

Kerriepoeder

Cajunkruid

Boter

4 el. amandelolie

1 el. sojasaus, Japanse

1 el. balsamicoazijn

Peper, rode, zoete

Zeezout



Bereiding

Dit gerecht klinkt ingewikkelder dan het is. De salade wordt aangemaakt met een dressing van amandelolie, sojasaus en balsamico-azijn. Hierop worden gefrituurde kreeftenklauwtjes en gebakken Sint-Jakobsmosselen geplaatst en klaar is Kees!

Benodigde materialen: Wat eetlepels, wat borden en een frituurpan.

1. Neem bij voorkeur grove brood kruimels en grote Sint Jakobsmosselen.
2. Klop de amandelolie, de Japanse sojasaus en de balsamicoazijn voor de dressing los. Pluk, was en droog de gemengde sla en meng die met per persoon een eetlepel dressing. Verdeel de salade over de borden en strooi de geschaafde pecorino hierover.
3. Breng het broodkruim op smaak met peper en zout. Haal de kreeftenklauwtjes door de losgeklopte eierdooier, wentel ze vervolgens door het broodkruim en druk de paneerlaag stevig aan.
4. Frituur de kreeftenklauwtjes in de hete olie krokant.
5. Bestrooi de Sint-Jakobsmosselen met kerriepoeder en wat cajunkruiden en bak ze in de hete boter lichtbruin.
6. Leg de kreeftenklauwtjes en Sint-Jakobsmosselen op de salade en besprenkel met de rest van de dressing.

Spies van garnalen en kip

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron			Sterren	5

Ingrediënten

8 stuks garnalen, grote
2 stuks kippenborstfilets
2 stuks radijsjes
8 stuks tomaten, gedroogde
Peper
Zout



Bereiding

1. Pel de grote garnalen en dep ze droog
2. Snijd de kippenborstfilet in blokjes
3. Maak de radijsjes schoon en was ze
4. Maak een spies met de ingrediënten om en om aan een stokje te prikken
5. Bestrijk ze met olie en bestrooi met peper en zout
6. Voortdurend keren tijdens het BBQ

Stokbrood sandwich met garnalen en zalm

Menugang Voorgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 stuk stokbrood
1 krop frisée
1 stuk ui
100 gr. garnaal
100 gr. zalm, gerookte
2 el. crème fraîche
1 el. dille, verse, gehakte



Bereiding

1. Bak het stokbrood af en snijd horizontaal door
2. Was de frisée sla
3. Vermeng de garnalen met de crème fraîche en de gesneden dille
4. Beleg het brood met de garnalen, op de garnalen de frisée rangschikken
5. Beleg de frisée met de gerookte zalm en het fijn gesnipperde uitje
6. Leg de andere helft op de zalm en snijd er plakken van
7. Leg twee afgesneden stukken op elkaar en steek er een grote saté prikker door

Tiramisu, De allerlekkerste

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type Gebak	Slank	Nee
Bron	Patje		Sterren	5

Ingrediënten

5 eetlepels amaretto
1/8 l espressokoffie
1 vanillestokje
3 blaadjes witte gelatine
5 eierdooiers
100 g poedersuiker
200 g mascarpone
5 eetlepels rum
3 eiwitten
1 eetlepel poedersuiker
1/8 l slagroom
2 zakjes vanillesuiker
400 g lange vingers
cacaopoeder



Bereiding

Roer de amaretto door de espresso. Week de gelatineblaadjes in water.
Schraap het merg uit het vanillestokje. Klop de eierdooiers met poedersuiker en vanillemerg schuimig.
Scheep de mascarpone erdoor.
Los de geweekte, uitgeknepen gelatineblaadjes op in de verwarmde rum en spatel dit voorzichtig door het mascarponemengsel.
Sla de eiwitten met de poedersuiker tot sneeuw. Klop de slagroom stijf en voeg de vanillesuiker erbij.
Scheep het eischuim en de slagroom door het mascarponemengsel.
Beleg een platte schaal met de helft van de lange vingers en besprenkel met de amaretto-espresso.
Scheep de helft van het mascarponemengsel erop en strijk glad af.
Beleg met de rest van de lange vingers en besprenkel weer met de espresso. Bestrijk met de rest van het kaasmengsel. Zet 4 tot 5 uur in de koelkast.
Scheep cacaopoeder in een fijne zeef en bestuif de tirami su voor het opdienen.

Mooi om hierbij te serveren is een bolletje vanille ijs met een beetje grappa sabayon,

Ingredienten Grappa sabayon

1 DL Grappa
50 GR suiker
3 eidooiers

Meng deze componenten met elkaar in een pannetje roer het goed door elkaar en nu ga je het verwarmen en blijven kloppen anders krijg je roerei. maak vervolgens het bord mooi op en klaar is kees

TIP!!!!!!!!!!!!!!

Zet je Tiramisu in de Vriezer want dan is hij makkelijker te snijden.

Tiramisu, De allerlekkerste

0618221965 Is mijn nummer voor als het niet lukt want dan kom ik hem graag een keer voor doen mijn naam is Patrick Arts en Zit nog op school

Varkenshaasje gevuld met tutti frutti

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 stuks varkenshaasjes
60 gr. vrucht, gedroogde
0.5 stuk eiwit
1 stuk peterselie
1 stronk broccoli
2 stuks appels
1 stuk boter
1 stuk olie
1 stuk honing
1 stuk peper, rode, zoete
1 stuk zout



Bereiding

1. Snijd de varkenshaasjes in om te vullen
2. Snijd alle gedroogde vruchten in kleine stukjes
3. Hak de peterselie en vermeng dit met de tutti frutti
4. Vermeng met eiwit en vul hiermee de varkenshaasjes
5. Bak de varkenshaasjes in $\frac{1}{2}$ boter en $\frac{1}{2}$ olie
6. Gaar deze verder in de oven
7. Schil de appels en tourneer ze
8. Carameliseer de appel in boter en honing
9. Maak de broccoli schoon en kook de roosjes
10. Snijd de varkenshaasjes voor het serveren en garneer met de appel en broccoli

WIJNTIPS

- St. Emillion

Zeewolffilet gegratineerd met cashewnoten

Menugang	Hoofdgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Ad Janssen		Sterren	

Ingrediënten

500 gr. zeewolffilet
50 gr. sultanarozijn
50 gr. cashewnoot
50 gr. boter
50 gr. broodkruim, wit
Peper
Zout
2 stuks appels, zure
1 stuk sjalot
30 gr. bloem
4 el. olijfolie
1 tl. kerriepoeder
3 dl. visbouillon
150 gr. prinsessenboon



Bereiding

1. Zet de oven op de gril stand
2. Snijd de rozijnen met de cashewnoten in kleine stukjes en vermeng met de boter en het broodkruim en breng op smaak met peper en zout
3. Dep de zeewolf filets droog peper en zout de vis en beleg met de notenboter
4. Leg de zeewolf in een ovenschaal en gaar in ca 12 minuten de vis gaar
5. Schil de appel, snijd het klokhuis eruit en snijd de appel in blokjes
6. Pel de sjalotten en snipper deze
7. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalotjes voeg de kerrie poeder en de bloem toe
8. Giet de visbouillon bij het kerrie mengsel en breng al roerend aan de kook
9. Laat even doorkoken en voeg de appel en de prinsessenboontjes toe
10. Breng op smaak met peper en zout

