



Recepten
Carta

Ruud 's Kookboek

Nagerechten
(Carta2005-Frans)

Inhoudsopgave.

- 1. Aardbeien mangosalade**
- 2. Aardbeien Stroganoff sorbet**
- 3. Aardbeienbavarois**
- 4. Aardbeienbavarois met frambozencoulis**
- 5. Aardbeiendessert**
- 6. Aardbeienroom**
- 7. Aardbeiensalade met balsamicoazijn**
- 8. Aardbeienschuim - België -**
- 9. Aardbeiensoep**
- 10. Aardbeiensorbet**
- 11. Aardbeientoetje**
- 12. Abrikozen flan**
- 13. Abrikozen gevuld met ricotta**
- 14. Abrikozencrème**
- 15. Abrikozenrijst**
- 16. Advocaatbavarois**
- 17. Amandel griesmeelpudding**
- 18. Amandelbergje met lychees**
- 19. Amandelcrème**
- 20. Amandelgelei met vers fruit**
- 21. Amandelgelei met vruchten**
- 22. Amandelijs met kiwi coulis**
- 23. Amandellikeur dessert**
- 24. Amandelpeer met Zabaglione**
- 25. Amandelrijst**
- 26. Ananastoetje - Hawaï -**
- 27. Angelus bierpap - België -**
- 28. Appel met bosvruchten**
- 29. Appelcompote met abrikozen en rozijnen**
- 30. Appelen in 't wit**
- 31. Appelen in de oven**
- 32. Appelen in de schil**
- 33. Appelen meringue**
- 34. Appelflensjes gecarameliseerd**
- 35. Appelmoes met verrijkte bietsuiker**
- 36. Appelpannenkoeken**
- 37. Appelpoffertjes**
- 38. Appelroom**
- 39. Appels (gebakken) op roomrijst met kaneelijs**
- 40. Appels met drie soorten kaas**
- 41. Appels onder een dekentje**
- 42. Appels uit de oven met kaneelsaus**
- 43. Appels uit de oven met kruimeltjes**
- 44. Appels van oranje**
- 45. Avocado-ijs - Cariben, Jamaica -**
- 46. Avocadocrème**
- 47. Banaan - Martinique -**
- 48. Banaan - Thailand -**
- 49. Banaan (gebakken) op een stroopwafeltje**
- 50. Banaan en plattekaascrème**
- 51. Banaan geflambeerd**
- 52. Banaan in folie - Oosters -**
- 53. Banaan in kokosmelk**
- 54. Banaan in kokosmelk - Thailand -**
- 55. Bananenbavarois**
- 56. Bananenmousse met gember**
- 57. Bavarois met bloemenkruiden**
- 58. Bavarois van rode pompelmoes en zure room**
- 59. Bavarois van schuimwijn met frambozensaus**
- 60. Bessen kruimeltoetje**
- 61. Bierpap - België -**
- 62. Bladerdeeg harten met aardbeien**

63. Bladerdeegbakje met chocolademousse
64. Bosbessenfantasie
65. Bosbessenroomijs
66. Bosvruchten tiramisu
67. Bosvruchtensoufflé - Italië -
68. Bowl met gele en oranje vruchten
69. Bowl met groene vruchten
70. Bowl met rode vruchten
71. Bramencrème
72. Bramenmousse
73. Bramentoetje
74. Brochettes met fruit
75. Brokkenpap - België -
76. Brood en boterpudding
77. Broodomelet met bruine suiker
78. Broodpudding
79. Broodpudding 1 - België -
80. Broodpudding 2 - België -
81. Butterscotch chocolademousse
82. Cajun ijskoffie
83. Campari mousse met citroensaus
84. Cappuccino-ijs
85. Chinese pudding - Hsing jen tou fu -
86. Chipolata pudding
87. Chocolade cashewnotenmousse
88. Chocolade mousse la Marita
89. Chocolade sinaasappelmousse
90. Chocolade trifle
91. Chocoladeboterhammen
92. Chocoladekuipje met kastanjekwark
93. Chocolademascarpone met sinaasappel
94. Chocolademelk, romige
95. Chocolademousse 1
96. Chocolademousse 2
97. Chocolademousse gemarmerd
98. Chocolademousse wit
99. Chocoladenestjes met gemberroom
100. Citroen bavarois met viooltjes
101. Citroen sinaasappelcrème
102. Citroenijs
103. Citroenmousse met aardbeiengelei
104. Citroenpudding
105. Citroenrijst
106. Citroenschuitjes
107. Citroensoufflé
108. Clafoutis met appel
109. Clafoutis van peren met kastanjepuree crème fraîche en madeleines
110. Clementienes met amandelen
111. Coupe Cupido
112. Coupe met appel roggebrood en room
113. Crambuli Hongaarse oudejaarsavonddrink
114. Cranberryijs - Amerika -
115. Crème brule met anijs en koriander
116. Crème karamel
117. Crème karamel met aardbeiensaus
118. Crème van rode pompelmoes
119. Custard in een pompoen Thais
120. Dessertrijst met amandelen
121. Dessertrijst met bitterkoekjes
122. Dessertrijst met kokos
123. Dolce Amore (lange vingers met zabaglione en cacaocrème)
124. Drie-in-de-pan met rijst
125. Drie in de pan
126. Druiven in komijnbrandewijn

127. Eivla met appel - België -
128. Feestkaasjes gemarineerd
129. Feestkoffie
130. Flensjes cupido
131. Flensjes met aardbeien sinaasappelsaus
132. Flensjes met advocaatcrème, Gevulde
133. Flensjes met carambola
134. Flensjes met chocola en ingemaakt rood fruit
135. Flensjes met kaneelijs en geglaceerde appel
136. Flensjes met karamel
137. Flensjes met kokos - Thailand -
138. Flensjes met notenmoes
139. Flensjes Mikado
140. Flensjes van zure room
141. Frambozen op jonge jenever
142. Frambozen surprise
143. Frambozencoulis
144. Frambozensoufflé
145. Fruit crumble - Engeland -
146. Fruitbokaaltje
147. Fruitcocktail - Louisiana -
148. Fruitkorfje van Roodkapje - België -
149. Fruitroom
150. Fruitsalade met slagroom
151. Fruitsalade met walnoten
152. Fruitspiezen met Parmaham
153. Gebakken rijst met ananas
154. Geitenkaas gebakken
155. Geitenkaas in brickdeeg
156. Geitenkaas met rode portsaus
157. Geitenkaas met witte selder
158. Gekarameliseerde vruchten
159. Gele maracuja-droom
160. Gemberperen met chocoladevla
161. Gemengde fruitsalade met advocaatroom
162. Gevulde kaki's
163. Gnocchi a la Romana
164. Gorgonzola
165. Gorgonzolatorentjes
166. Gortenpap
167. Grand dessert met chocolade
168. Griesmeel timbaaltjes met boerenjongens
169. Griesmeelpudding
170. Griesmeelpudding met warme tutti frutti
171. Griessoufflé met bramen
172. Gyroscop
173. Havermoutpap
174. Hemelse modder - België -
175. IJs - Griekenland -
176. IJs koffie met slagroom
177. IJs met banaan en koffiesaus
178. IJs met banaan, meloen en komkommer
179. IJs met cappuccinosaus - Italië -
180. IJs met espresso - Italië -
181. IJs met tutti frutti en yoghurt
182. IJs met Umer
183. IJs met vruchten geflambeerd
184. IJs met yoghurt en mangosaus
185. IJs Tiramisu
186. IJs van blauwgeaderde kaas
187. Ijsbom verrassing voor kinderen
188. IJscoupe met dadels, vijgen en gember
189. IJsdessert met schuim
190. IJsje

191. IJsmousse van frambozen en kriekbier
192. IJsnoga
193. IJstaart
194. IJstulband
195. Irish coffee parfait
196. Javaan van petit beurre
197. Kaas met witte selderij en saus van verse geitenkaas
198. Kaasflapjes met honing
199. Kaasrolletjes met gember kaasvulling
200. Kaassoufflé
201. Kaastoastje met selderij
202. Kaneel honingparfait
203. Kaneeltoetje met karamelsaus en warme kersen
204. Karamel ananas met kokosroom
205. Karnemelk met appelen - Vlaanderen -
206. Karnemelksoep met pruimen - België -
207. Keizerinnenrijst - België -
208. Kersen compote
209. Kersen Jubileum - België -
210. Kerst kaasquiche met tijm
211. Kerstboomkoekjes
212. Kerstboomkoekjes van taaitaaideeg
213. Kerstboomtaart
214. Kerstbroodjes Mexicaans
215. Kerstcake
216. Kerstcompote
217. Kerstharten
218. Kerstkoekjes
219. Kerstkoffie 1
220. Kerstkoffie 2
221. Kerstkrans
222. Kerstmuffins
223. Kerstpudding - België -
224. Kerststerren
225. Kerststerrentaart
226. Kerststol
227. Kerststronk
228. Kersttaart
229. Kerstthee
230. Kerstwafels
231. Kiwigranita
232. Kleefrijst en pudding van zoete maïs - Thailand -
233. Kleefrijst met mango - Thailand -
234. Knoflookbrood
235. Koffie
236. Koffie zabaglione
237. Koffiemousse
238. Koffieparfait
239. Koffiepralines
240. Koffieroom met advocaat
241. Koffieroomdessert
242. Kokos kiwi surprise
243. Kokosijs - Thailand -
244. Kokosnootrotsjes
245. Kokospudding
246. Kokosrijstpudding
247. Kokoswentelteefjes met banaan vanillesaus
248. Koolwitje
249. Kruidentoast
250. Kwarktoetje
251. Kweeperen - België -
252. Lemper met abrikozen
253. Lime lemon sauce with mint
254. Limoenijs - Amerika -

255. Lychees met gember en chocoladeroom
256. Mandarijnen kwark
257. Mandarijnen met karamelsaus
258. Mandarijnenpudding
259. Mango met Elixir d'Anvers
260. Mangocoupe
261. Mangosorbet - Mexico -
262. Marquesa de chocolate - Mexico -
263. Marsala amaretti parfait uit Bologna
264. Mascarpone met bosvruchten
265. Mascarpone met kersen en rode bessen
266. Mascarpone met kersen in chocolade
267. Mascarponecrème
268. Mascarponetoastjes met radijsjes
269. Mediterraans vruchtensoepje
270. Melksoep - België -
271. Meloen gekoeld
272. Meloen gevuld
273. Meloen met fruitsalade en meringue
274. Meloenflensjes
275. Meloenkoekje met ijs aardbeiencouillis
276. Meloensabayon
277. Meloensoepje met rode bessen
278. Meringue met chocolade-ijs
279. Meringue nestjes met room kersen en chocolade - België -
280. Mokka chocolademousse
281. Mokka chocoladeparfait
282. Mokka crème
283. Mousse au chocolat
284. Mousse met aardbeien en mint chocolade
285. Mousse van frambozenbier
286. Mousse van frambozenbier - België -
287. Mueslipasteitjes
288. Mueslipralines
289. Mueslisaus
290. Nectarines uit de oven
291. Nectarinesalade
292. Noga met Frambozen IJsgekoeld
293. Nogatine op frambozen couillis
294. Omelet met aardbeien en perzik
295. Oudejaarsavonddrink
296. Panettone
297. Panettone di Milano
298. Pannenkoek met appelmoes kwark en noten
299. Pannenkoek met Dikkenek bier - België -
300. Pannenkoeken - Antwerpen -
301. Pannenkoeken - België -
302. Pannenkoeken - China -
303. Pannenkoeken - Hasselt België -
304. Pannenkoeken Breugheliaans - België -
305. Pannenkoeken met boekweit - België -
306. Pannenkoeken met Maple Syrup
307. Pannenkoeken met paardebloem - België -
308. Pannenkoeken met pinda
309. Pannenkoeken met rozijnen
310. Pannenkoeken van de Grootmeester - België -
311. Passieflora van mascarpone
312. Passievruchten honingstroop
313. Passievruchtenmousse met kaneel crêpereepjes
314. Passievruchtensabayon
315. Pasteitjes met brie
316. Pax Christi pudding
317. Peer met Gorgonzola
318. Peertjes

319. Peertjes met chocoladesaus
320. Peertjes met vanille-ijs
321. Peperkoek flan - België -
322. Peren 'Imperial China'
323. Peren gebakken
324. Peren gecarameliseerde
325. Peren in de oven met vanilleroom - België -
326. Peren in de schil - Antwerpen -
327. Peren met chocomousse tompouces
328. Peren met ijs en chocoladesaus
329. Peren met Meringue
330. Peren met pruimen
331. Peren met sabayon en abrikozenijs (gegratineerd)
332. Perenbavarois
333. Perenbavarois - Italië -
334. Perenpudding met gember
335. Perzik gevuld
336. Perzikbootjes
337. Perziken in Marsala met mascarponeroom
338. Perzikpudding
339. Pistache amandel brownies
340. Pistachebiscuit en chocolademousse
341. Pitch Lake pudding - Cariben, Trinidad -
342. Poire au caramel
343. Pompoenpudding
344. Pruimen (gevuld) gedroogde
345. Pruimen in Vouvray
346. Pruimen op brandewijn
347. Pudding - Antwerpen -
348. Pudding - België -
349. Pudding - Gent -
350. Pudding - Vlaanderen -
351. Pudding donker
352. Pudding met appeltjes en vingerkoekjes - België -
353. Pudding met cake - Italië -
354. Punch met koffie-ijs - Suriname -
355. Rabarber met kruimeldeeg
356. Rabarbercoupe
357. Rice and breadpudding - Engeland -
358. Rijst met abrikozen
359. Rijst met amandelen
360. Rijst met appelen - België -
361. Rijst met rozijnen en abrikozen
362. Rijst van de keizer
363. Rijstbavarois
364. Rijstcharlotte met peertjes
365. Rijstebrij
366. Rijstebrij met chocola - Denemarken -
367. Rijstebrij met kokosmelk
368. Rijstkrans met aardbeien
369. Rijstkroketten met sabayon
370. Rijstpap - Vlaanderen - 1
371. Rijstpap - Vlaanderen - 2
372. Rijstpap Breugheliaans - België -
373. Rijstpap met boerenjongens
374. Rijstpap met bruine suiker - Vlaanderen -
375. Rijstpudding
376. Rijstsoep - België -
377. Rijstsoufflé - Denemarken -
378. Rijstsoufflé met pistachenoten en mangocoullis
379. Rode pasta pancakes - Thailand -
380. Rode portijs
381. Rode vruchten ijsdessert
382. Rodenbach crème - België -

- 383. Roomkaas met cappuccinoroom en amandelkrullen
- 384. Roomkaas timbaaltjes
- 385. Rum trifle
- 386. Rumtopf van bessen
- 387. Sabayon Italië -
- 388. Sabayon William
- 389. Santa Claus meringue
- 390. Schuimomelet met kersen
- 391. Scones - Klassiek Engels Kerstgebak -
- 392. Sesambroodjes
- 393. Sinaasappel kwarkdip
- 394. Sinaasappel met slagroom uit de Polder
- 395. Sinaasappelbavarois
- 396. Sinaasappelparfait met chocoladesaus
- 397. Sinaasappelschijven
- 398. Sneeuwballen
- 399. Sneeuwbergjes met marasquin
- 400. Soesjes met rode vruchten
- 401. Soesjes met roomijs
- 402. Sorbet
- 403. Sorbet Kardinaal
- 404. Sorbet met meloen 1
- 405. Sorbet met meloen 2
- 406. Sorbet met papaja
- 407. Sorbet met passievruchten
- 408. Sorbet met peren
- 409. Sorbetijs
- 410. Sorbetijs van aardbeien
- 411. Speculaasijs
- 412. Ster van karamelijs
- 413. Stoofpeer in portsaus met blue stilton
- 414. Stoofpeertjes
- 415. Stoofpeertjes in karamelwijnsaus
- 416. Stoofperen Basisrecept
- 417. Stracciatella-ijs met amandelen
- 418. Studentenmuesli
- 419. Tartuffo van vanille-ijs met mokkaroom
- 420. Terrine van witte chocolade - België -
- 421. Tiramisu 1
- 422. Tiramisu 2
- 423. Tiramisu 3
- 424. Tiramisu 4
- 425. Tiramisu 5
- 426. Tiramisu 6
- 427. Tiramisu 7
- 428. Tiramisu 8
- 429. Tiramisu softijs
- 430. Tiramisu taart
- 431. Toblerone mousse met sinaasappelsaus
- 432. Toetje Chopin
- 433. Toffee appels - Peking -
- 434. Trifle
- 435. Tuiles met kwark en roomvulling
- 436. Valentijns appeltjes
- 437. Vanillebavarois
- 438. Vanilleflan
- 439. Vanillepudding
- 440. Vanillepuddinkjes met chocoladeroom
- 441. Vanillerijst met kokos
- 442. Vanilleroom
- 443. Vanilleroom met bitterkoekjes
- 444. Vanillevla met notenschuim
- 445. Verloren peren - België -
- 446. Vruchtencompote - Peru -

- 447. Vruchtendessert
- 448. Vruchtensla in druivensap
- 449. Vruchtensla met noten
- 450. Wafels met ijs - België -
- 451. Waterkastanjes in kokossiroop - Thailand -
- 452. Weihnachtsstolle
- 453. Wentelteefjes van stokbrood
- 454. Witte chocolademousse met mokka karamelsaus
- 455. Witte verrassing - Italië -
- 456. Yin Yang van exotisch fruit
- 457. Yoghurt met honing en fruit
- 458. Yoghurt met mango en sinaasappelsaus
- 459. Yoghurt met rode vruchten
- 460. Yoghurtcrème
- 461. Yoghurtroom bavarois
- 462. Zabaglione 3
- 463. Zabaglione ijs
- 464. Zabaione 1
- 465. Zabaione 2
- 466. Zoete basilicumzaden in kokosmelk - Thailand -

Aardbeien mangosalade

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardbei recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 g aardbeien - 1 mango à 400 g - 50 g pijnboompitten - 1 bosje basilicum - 4 sinaasappels - 2 el citroensap - 2 el suiker - 2 tl maïzena - 1 el sinaasappellikeur - muntblaadjes.

Bereiding

De aardbeien in kwarten snijden. Het vruchtvlees van de mango in blokjes snijden. De pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin roosteren, uit de pan nemen en laten afkoelen. De basilicumblaadjes in dunne reepjes snijden. Dit alles door elkaar scheppen. Voor de dressing de sinaasappels uitpersen en het sap met het citroensap en de suiker aan de kook brengen. De maïzena losroeren met een beetje water en hiermee de saus licht binden. Laten afkoelen en de likeur erdoor roeren. De dressing met de salade omscheppen. Met munt garneren.

Aardbeien Stroganoff sorbet

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor het sorbet: 5 dl water - ¼ vanillestokje - 30 gr citroenschil - 250 gr griessuiker - 400 gr aardbeien - 1 el citroensap - 1 el kirsch. Voor het garnituur: 400 gr aardbeien - 1 el griessuiker - 1 tl citroensap - 1 dl wodka - 8 muntblaadjes.

Bereiding

Maak de basissiroop: verwarm 5 dl water, samen met het vanillestokje, de citroenschil en de suiker tot de suiker gesmolten is. Haal er het vanillestokje en de citroenschil uit en laat de siroop afkoelen. Was de aardbeien en verwijder het kroontje. Mix de aardbeien, samen met het citroensap, de kirsch en de suikersiroop. Laat ca 3 uur invriezen maar roer wel regelmatig om (om de 20 tot 30 minuten) tot de sorbet goed opgesteven is. Maak het garnituur: was de aardbeien en verwijder het kroontje. Strooi er de griessuiker over en voeg er het citroensap en de wodka aan toe. Meng dit alles goed onder elkaar. Snijd de aardbeien in de lengte in schijfjes. Schik de schijfjes op de borden en schep de sorbet in het midden. Werk af met een muntblaadje. Tip: U kunt natuurlijk ook de aardbeiorsobet zonder garnituur maken. Schep dan enkele mooie bolletjes in een fluitglas en garneer meteen hele aardbei en een muntblaadje.

Aardbeienbavarois

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Was en pureer een doosje aardbeien. Houd er een paar achter voor de garnering. Week 5-6 blaadjes gelatine en los ze in warm water of citroensap op. Roer de gelatine door de aardbeien (voeg eventueel naar smaak suiker toe) en zet de bavarois koud weg (roer af en toe). Klop intussen ¼ lt slagroom met suiker naar smaak. Roer, als het aardbeienmengsel lobbiger wordt, de slagroom erdoor. Doe het geheel over in een puddingvorm en laat het in de koelkast opstijven. Garneer de bavarois met de achtergehouden aardbeien (in plakjes of doormidden gesneden).

Aardbeienbavarois met frambozencoulis

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

7 blaadjes gelatine van ca. 3 g elk - 300 g aardbeien - 2 dl suikersiroop - 1 dl aardbeienlikeur - 5 dl room - 200 g frambozen - 6 takjes munt of citroenmelisse - 1 el poedersuiker.

Bereiding

Laat de gelatine weken in koud water. Maak de aardbeien schoon, was ze en verwijder de steeltjes. Houd 6 mooie aardbeien apart voor het garnituur en snijd de rest in stukjes. Verwarm de helft van de suikersiroop samen met de aardbeienlikeur. Knijp de gelatine uit en roer ze onder de siroop. Voeg er de aardbeienstukjes aan toe en pureer de bereiding. Laat afkoelen. Klop de room stijf. Houd 2 el aardbeiencoulis apart voor het garnituur en spatel de opgeklopte room onder de rest van de coulisis. Vul een rechthoekige vorm van ca. 25 cm op 11 cm met deze bereiding. Plaats de bavarois ca. 2 uur in de koelkast tot hij stijf is. Maak de frambozen schoon en mix de helft samen met de rest van de suikersiroop, fijn. Giet de frambozencoulis door een zeef en plaats de coulisis in de koelkast. Snijd de aardbeien voor het garnituur in de lengte in dunne schijfjes. Snijd de bavarois in 6 sneetjes. Dompel de schijfjes aardbei in de apart gehouden aardbeiencoulisis en kleef ze aan de zijkanten van elk stukje bavarois. Versier de bovenkant met de rest van de frambozen en een takje munt of citroenmelisse. Bestuif de rand van 6 dessertborden met poedersuiker, giet een vlekje frambozencoulisis op elk bord en schuif er de aardbeienbavarois tegenaan. Serveer deze bavarois met een glaasje Beaune de Venise.

Aardbeiendessert

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Aardbei recepten

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

250 g magere platte kaas - 300 g aardbeien - 2 eiwitten - 20 g

kristalsuiker - 20 g vanillesuiker.

Bereiding

De magere platte kaas mengen met de kristal en vanillesuiker. De aardbeien goed wassen en ontdoen van hun steeltje. Ze vervolgens goed fijn pletten of mixen en onder platte kaas mengen. De eiwitten stijf kloppen en voorzichtig onder het kaasmengsel spatelen. In schaalpjes verdelen en versieren met enkele stukjes aardbeien. Koel serveren.

Aardbeienroom

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardbei recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ kg aardbeien - 100 gr vette plattekaas - 80 gr suiker - 1 pakje vanillesuiker - 2 eieren - 1 citroen - ¼ lt room - 40 gr bloemsuiker - 2 dl water - 100 gr suiker - 10 aardbeien.

Bereiding

Maak de ½ kg aardbeien schoon, laat ze uitlekken en maak er dan puree van. Meng de plattekaas met 80 gr suiker, de vanillesuiker, 2 eierdooiers en het sap van de citroen. Roer alles goed door elkaar. Giet de aardbeienmoes erbij en meng goed. Klop het wit van de eieren tot sneeuw en schep ook dit door de moes. Klop de room met de bloemsuiker stijf en schep deze onder de moes. Plaats de schaal minstens 2 uur in de koelkast. Maak een stroop van 2 dl water en 100 gr suiker en laat afkoelen. Maak de 10 aardbeien schoon en dompel ze in de lauwe suikerstroop. Smit de aardbeienroom in kleine schaaltes en leg de aardbeien er als garnering bovenop.

Aardbeiensalade met balsamicoazijn

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Aardbei recepten

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

25 gr aardbeien - ½ el balsamicoazijn - 4 el suiker - 1 pak bosvruchtenmix (300 gr. diepvries).

Bereiding

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer de vruchten. Roer de azijn en de suiker in een schaal door elkaar en schep de aardbeien en de bosvruchten erdoor. Laat de bosvruchten in 1, 5 uur op kamertemperatuur ontdooien. Verdeel de vruchtensalade over 4 schaaltes. Serveer dit dessert met roomijs of stijfgeklopte slagroom.

Aardbeienschuim - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardbei recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ kg aardbeien - 100 gr poedersuiker - 4 dl room - 30 gr geschaafde amandelen.

Bereiding

Was de aardbeien. Neem de helft van de aardbeien, leg deze in een glazen schotel en bestrooi met de helft van de poedersuiker. Maak van de overige aardbeien puree en meng hier 2 dl room en de overige poedersuiker door. Giet dit over de aardbeien. Rooster de geschaafde amandelen. Klop 2 dl room stijf. Garneer de schotel met de stijf geslagen room en leg de amandelen daarop.

Aardbeiensoep

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardbei recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 grote appel - 1 bakje verse aardbeien (ca 250 gr) - 1 el water -
2 el griessuiker - 4 bolletjes vanille-ijs - 2 el amandelschilfers.

Bereiding

Schil de appel, snijd hem in 4 en verwijder het klokhuis. Snijd elk stukje nog eens in 2. Was de aardbeien en haal er voorzichtig het kroontje uit. Leg de 2 mooiste aardbeien apart voor de versiering. Neem een pannetje en doe er de appelpartjes in. Voeg er 1 el water bij en zet het pannetje op een zacht vuurtje. Laat de appel even koken zodat hij zacht wordt. Doe dan de warme appelstukjes, de aardbeien (behalve de 2 mooie) en de suiker in een kom. Mix alles fijn. Giet deze warme soep op 4 diepe borden. Schep een bolletje ijs in het midden. Snijd de 2 mooie aardbeien die ja apart gehouden hebt in 2 en leg telkens een halve aardbei op het ijs. Strooi er tenslotte de amandelen over. Snel opeten, want warm is het soepje het lekkerst. Tip: Als je wil, kan je de amandelen eerst even in een droge pan op een zacht vuurtje lichtbruin bakken. Zo zijn ze nog lekkerder.

Aardbeiensorbet

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 dl water - 75 g griessuiker - 400 g aardbeien - 1 el citroensap -
1 eiwit - 8 muntblaadjes.

Bereiding

Breng 2 dl water aan de kook en voeg er de suiker bij. Laat 3 minuten koken. Neem de suikersiroop van het vuur en laat afkoelen. Was de aardbeien, houd er 4 apart voor het garnituur. Verwijder de kroontjes van de overige aardbeien, snijd ze in stukjes en pureer ze met de mixer. Wrijf de pulp door een fijne zeef en voeg er onmiddellijk het citroensap aan toe. Roer er de suikersiroop onder en plaats dit mengsel 1½ uur in de diepvriezer. Klop het eiwit stijf en roer het onder het halfbevoren ijs. Laat de sorbet nog 2 uur invriezen maar roer regelmatig om, om kristalvorming te voorkomen. Schep met een warme lepel op elk bord 2 hoopjes sorbet en versier met een waaiertje van aardbeien en enkele muntblaadjes. Tip: Om een geslaagd sorbet te bekomen is het belangrijk dat u de exacte hoeveelheden water en suiker gebruikt.

Aardbeientoetje

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardbei recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 eieren - 1 eierdooier - 200 gr griessuiker - 1 zakje vanillesuiker -
2 el maïs zetmeel - het sap van 3 citroenen - 400 gr aardbeien.

Bereiding

Klop de eieren en de eierdooier, samen met de gries en de vanillesuiker, tot schuim. Los het maïs zetmeel op in het citroensap en roer dit door het eischuim. Breng 2½ dl water aan de kook en voeg het al roerend bij het schuim. Laat het mengsel, onder voortdurend roeren, op een zacht vuurtje nog even indikken. Verdeel dan over 4 puddingschaaltjes en laat goed afkoelen. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes, halveer ze en verdeel ze over de pudding. Bestrooi eventueel met poedersuiker.

Abrikozen flan

Menugang Nagerecht

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Abrikozen recepten

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(België) 1 blik abrikozen - 1 zakje vanillesuiker - enkele plakjes bladerdeeg - 50 gr boter en nog wat om de vorm in te vetten - 1 blik gezoete geconcentreerde melk - 2 eieren.

Bereiding

Beboter een vorm en bekleed deze met bladerdeeg. Roer de eieren in een kom los en voeg de vanillesuiker en de geconcentreerde melk toe. Smelt de boter en roer die door het mengsel. Giet het mengsel over het deeg, leg de uitgelekte abrikozen erop en laat de flan ca 30 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven bakken.

Abrikozen gevuld met ricotta

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Abrikozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Roer 250 gr ricotta kaas los en voeg ½ tl gemalen kaneelpoeder, 10 fijngehakte amandelen en 2 el witte basterdsuiker toe. Halveer 12 mooie grote abrikozen en verwijder de pit (of laat abrikozen uit blik goed uitlekken). Vul de abrikozen met het ricottamengsel, druk abrikozenhelften weer tegen elkaar en serveer ze zo.

Abrikozencrème

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Abrikozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1el maïszetmeel - 3 dl melk - boter - 8 droge, vierkante koeken (b.v.. studenten of babykoeken) - 100 g abrikozenconfituur - 3 eieren - 50g griessuiker - 1 groot blik halve abrikozen.

Bereiding

Los het maïszetmeel op in 1 dl melk. Breng de rest van de melk aan de kook en roer er het opgeloste maïszetmeel onder. Laat de bereiding even afkoelen. Wrijf ondertussen een vierkante vuurvaste schotel (ca. 24 op 24 cm) in met boter. Leg 4 koeken, in een vierkant, in de ovenschotel en bedek ze vervolgens met de helft van de confituur. Roer de eieren, samen met de suiker los en klop dit mengsel onder de maïszetmeel bereiding. Giet de helft ervan, op de confituur, in de ovenschotel. Leg er vervolgens de overige koeken op, bestrijk ze met de rest van de confituur en eindig met een laagje crème. Vul een grotere ovenschotel met een bodempje lauw water en plaats er de gevulde ovenschotel in. Laat de crème ca. 30 minuten stollen in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat ondertussen de abrikozen uitlekken en versier er, net voor het serveren, de abrikozencrème mee. U kunt deze crème lauw of koud eten.

Abrikozenrijst

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

75 gr voor gewelde abrikozen - 100 gr kort kokende dessertrijst
(Lassie) - ½ lt volle melk - 4 el kristalsuiker - 4 el witte
basterdsuiker.

Bereiding

Was de abrikozen en snijd ze in stukjes. Breng de rijst met de melk en de stukjes abrikoos aan de kook en kook de rijst op laag vuur in 12 minuten gaar. Schep de kristalsuiker erdoor en verdeel het mengsel over 4 ovenvaste schaaltes. Druk de rijst aan en strooi er de basterdsuiker over. Zet de schaaltes 5 minuten onder de hete grill en laat de suiker goudbruin kleuren.

Advocaatbavarois

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de bavarois: 4 blaadjes gelatine van ca 3 g elk - 4 eierdooiers - 50 gr griessuiker - 200 gr advocaat - 2 el cognac - 2½ dl room - 1 klein blikje ananas (ca 150 gr) - 1 doosje makarons (ca 100 gr) - boter. Voor het garnituur: 2 dl room - 1 zakje vanillesuiker.

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de eierdooiers, samen met de suiker, gedurende ca 3 minuten tot een homogene massa. Roer er vervolgens de advocaat en de cognac onder. Knijp de gelatine uit en laat ze voorzichtig smelten op een zacht vuurtje. Vermeng eerst enkele lepels eierdooiermassa met de gesmolten gelatine. Roer pas dan dit mengsel onder de overige dooiermassa. Plaats de bavarois in een koudwaterbad en laat even afkoelen. Klop de room $\frac{3}{4}$ op en roer hem vervolgens onder de bavarois. Laat de ananas uitlekken en snijd 3 schijfjes in stukken. Bewaar 1 schijf voor het garnituur. Smeer een biscuitvorm van ca 18 cm diameter in met boter en bedek de bodem met bavarois. Leg er de ananassukjes en de makarons op en schep de rest van de bavarois in de vorm. Plaats de bavarois ca 3 uur in de koelkast. Dompel de vorm tot aan de rand in een warmwaterbad en stort de bavarois op een schaal. Klop de room, samen met de vanillesuiker, stijf en schep hem in een spuitzak. Leg de ananasschijf en het midden van de advocaatbavarois en versier deze met enkele slagroomroosjes.

Amandel griesmeelpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Amandel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

75 gr blanke amandelen - 1 lt volle melk - 75 gr griesmeel - 100 gr suiker - 3 el maïzena

Bereiding

De amandelen fijnmalen en 30 minuten trekken in de melk. De melk in een tweede pan zeven en de amandelpulp uitdrukken. De melk opnieuw aan de kook brengen en er de griesmeel en de suiker bijstrooien en al roerend laten binden. Intussen 3 el maïzena gladroeren met 3 el melk en dit in een dun straaltje bij de puddingmassa roeren en nog even koken. De amandelpulp er weer bij roeren. De puddingmassa in een schaal scheppen en helemaal koud en stijf laten worden. Hierbij smaakt de abrikozensaus of chocoladesaus ook heerlijk!

Amandelbergje met lychees

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Amandel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

¼ l melk - 50 gr suiker - 50 gr amandelpoeder - 200 gr
amandelschilfers - 4 geweekte gelatineblaadjes - een scheutje
kirsch - ¼ losgeklopte room - 10-12 lychees - 2 blaadjes gelatine -
boter - 100 gr suiker. Voor de frambozencoulis:- 50 gr suiker - 100
gr frambozen - enkele muntblaadjes.

Bereiding

Laat de melk en de suiker met amandelpoeder ongeveer 10 minuten koken. Rooster de amandelschilfers en hak ze (na het afkoelen kunnen ze ook tussen de handen fijngevreven worden). Voeg ze bij de melk en roer er de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes onder. Laat afkoelen, voeg de kirsch en de room toe. Pel de lychees en verwijder de pitten. Hak ze fijn en haal ze door een roerzeef. Warm deze moes even op (niet laten koken) en doe er 2 blaadjes geweekte gelatine bij. Strijk 8 vormpjes in met boter en strooi er suiker over. Giet er een bodempje lycheesmoes van 1 à 1.5 cm in. Laat opstijven. Giet het mengsel op het lychees bodempje tot aan de rand van de vormpjes. Laat opstijven in de koelkast. Breng de suiker en de frambozen aan de kook. Mix en haal door een zeef. Klik de amandelbergjes uit de vormpjes op een dessertbord en lepel er de frambozencoulis rond. Werk af met een muntblaadje. Schenk hierbij een zoete witte wijn.

Amandelcrème

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Amandel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 eieren - 125 gr griessuiker - 2 dl melk - 4 dl room - 100 g amandelpoeder - 1 koffielepel kaneelpoeder - 1 tl geraspte nootmuskaat - 8 ongepelde amandelen - 1 el bloedsuiker.

Bereiding

Klop de eieren los en roer er de suiker onder. Voeg er vervolgens de melk en de helft van de room aan toe en meng alles goed onder elkaar. Roer er tenslotte het amandelpoeder, het kaneelpoeder en de nootmuskaat onder. Neem 4 vuurvaste schaaltes en giet er de amandelcrème in. Vul een grote ovenschotel met warm water en plaats er de schaaltes met de amandelcrème in. Laat deze ca. 25 minuten stollen in een voorverwarmde oven van 1 80°C. Haal de schaaltes uit de oven en laat ze afkoelen. Laat de crème eerst wat afkoelen en plaats de schaaltes dan in de koelkast Klop, juist voor het opdienen, de rest van de room, samen met de bloedsuiker, stijf en schep hem in een spuitzak met gekartelde spuitmond. Versier de amandelcrème tenslotte met toefjes slagroom en plaats er de amandelen op.

Amandelgelei met vers fruit

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Amandel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 gelatineblaadjes van 3 gr elk - 2 dl mager melk - 4 druppels amandelessence - 1 el griessuiker - 400 gr verse gemengde rode vruchten (aardbeien, frambozen, kersen, - bosbessen, kruisbessen) - 4 takjes munt.

Bereiding

Week de gelatine in koud water. Breng de melk aan de kook en smelt hierin de uitgeknepen gelatineblaadjes. Neem de pan van het vuur en roer er de amandelessence en de suiker onder. Verdeel de vloeibare gelei over 4 platte borden en plaats deze ca 30 minuten in de koelkast. Maak de verschillende fruitsoorten schoon, was ze en laat ze heel goed uitlekken. Leg in het midden van de opgesteven amandelgelei een heuveltje veelkleurig fruit en versier de borden met enkele muntblaadjes.

Amandelgelei met vruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Amandel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(6-8 personen) 1 zakje poedergelatine, kleurloos - 6 el koud water
- 1 dl water - 90 gr suiker - 3 dl melk - 1 dessertlepel
amandelessence - verse vruchten naar keuze: kiwi, mango,
perzik, peer, abrikozen, kersen, - partjes grapefruit, mandarijn of
sinaasappel. Voor de suikersiroop: 90 gr suiker - 5 ½ dl water - 1
-2 tl amandelessence. Voor de garnering: een takje verse munt

Bereiding

Doe de poedergelatine in een grote kom en schenk er het koude water over. Laat 10-12 minuten wellen. Breng intussen 1 dl water aan de kook, schenk het over de geweekte gelatine en strooi er de suiker in. Roer tot de gelatine en suiker geheel zijn opgelost. Schenk er de melk bij en doe er de el amandelessence door. Giet dit in een vierkante schaal van 20 X 20 cm, laat het afkoelen en in de koelkast 2 uur opstijven. Breng het water en de suiker voor de siroop in een pan met dikke bodem aan de kook, zet het vuur hoog en laat het 2 minuten flink doorkoken, zodat het wat dikker wordt. Neem de pan van het vuur, laat iets afkoelen en schenk er de amandelessence bij. Laat afkoelen en zet het eveneens in de koelkast om door en door koud te worden. Maak de vruchten schoon, snijd ze in decoratieve stukken en schik ze op bordjes. Schenk er met kleine beetjes tegelijk de siroop over, zodat alle vruchten bedekt zijn en niet kunnen verkleuren. Snijd van de amandelgelei decoratieve stukken, haal ze met een spatel uit de schaal en leg ze naast de vruchten. Garneer met een toefje munt en dien meteen op.

Amandelijs met kiwi coulis

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

300 gr suiker - 20 gr boter - 200 gr amandelschilfers - 4 .5 dl room
- 1½ dl eiwit - een aantal kiwi's.

Bereiding

Doe 125 g suiker met 2 el water in een pannetje en laat dit even caramelliseren. Voeg de boter en de amandelschilfers toe, roer alles goed door elkaar en laat het mengsel nog even kleuren. Maak de amandelen dan afkoelen op een in geoliede plaat en hak ze fijn. Klop de room half stijf en klop de eiwitten op met de rest van de suiker. Doe de room er voorzichtig bij en voeg dan de amandelen toe. Doe het mengsel in een langwerpige vorm en zet in de diepvries om op te stijven. Serveer het ijs met kiwi coulis (puree van kiwi's), geroosterde amandelen en een kers. Variatie: Mokka ijs: Vervang de amandelen, 25 g suiker en 20 g boter door 3 el oploskoffie en bereid het ijs op dezelfde manier.

Amandellikeur dessert

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Amandel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 plakjes roomboter cake - 4 el amandellikeur - 2 bakjes crema del Principe (85 gr. Dolce Italia) - ½ el cacao poeder.

Bereiding

Halveer de plakken cake diagonaal en besprenkel ze met likeur. Leg op twee bordjes elk 1 driehoekje cake, schep de Crema erop en leg de andere driehoekjes cake erop. Schep het cacao poeder in een (thee)zeefje en bestuif de cake en de bordjes ermee.

Amandelpeer met Zabaglione

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 grote handperen - 2 dl droge witte wijn - 7 el suiker - 3 cm
pijpkaneel - 2 kruidnagels - 2 eierdooiers - 5 el Marsalawijn - 2 el
geroosterd amandelschaafsel.

Bereiding

Schil de peren, laat de steeltjes eraan. Doe de wijn, 2 el suiker, de pijpkaneel, de kruidnagels en de peren in een pan en laat het geheel 30 minuten zachtjes koken. Laat de peren dan in het vocht 1 uur afkoelen. Klop voor de zabaglione de eierdooiers met 5 el suiker dik en schuimig. Roer de Marsala erdoor en verwarm het geheel au bain marie al kloppend 10 minuten tot een dikke schuimige saus ontstaat. Zet de peren in 4 schaaltes, schep de Zabaglione eromheen en bestrooi met amandelschaafsel.

Amandelrijst

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

350 gr rijst - 50 gr blanke amandelen - ½ tl chilipoeder - 25 gr
boter - 3 eieren - 100 gr doperwtjes (diepvries) - 6 el fijngeknipte
bieslook - 50 gr geraspte Cheddar.

Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rooster intussen de amandelen in een droge koekenpan goudbruin en schep er de chilipoeder door. Verhit de boter in een pan, voeg hieraan de losgeklopte eieren toe en laat het ei al roerend stollen. Schep de (ontdooide) doperwtjes erdoor en warm ze even mee. Schep er de rijst, de helft van de amandelen, 4 el bieslook en de Cheddar door. Garneer de rijst met de rest van de amandelen en bieslook.

Ananastoetje - Hawaï -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Ananas recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 verse ananas - boter - 5 dl Bulgaarse yoghurt - 1 eiwit - 3 el kristalsuiker - 4 el geraspte kokos - 1 rijpe granaatappel.

Bereiding

Schil de ananas en snijd de harde kern en de pitten eruit. Snijd het vruchtvlees in blokjes en leg die in een ingevette vuurvaste schaal. Schenk hierop de yoghurt. Klop het eiwit stijf met de suiker en schep de kokos erdoor. Dek de schotel af met een toef eiwit. Bak het ananastoetje in het midden van een voorverwarmde oven van 175°C in 20 minuten bruin. Schep ondertussen de granaatappel leeg en garneer het toetje met de granaatappelvuurtjes.

Angelus bierpap - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Pappen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

¼ lt slagroom - 35 gr suiker - 2 eierdooiers - 10 gr vanillesuiker - ¼ tl kaneel - 1 tl maïzena - fruit naar keuze - 1 flesje (vruchten)bier.

Bereiding

Verwarm de slagroom met de suiker in een pan. Maak een papje van de eierdooiers, de vanillesuiker, de kaneel, en een scheutje bier en voeg dit mengsel al roerend met een houten lepel aan de warme room toe. Zet de pan terug op het vuur en laat het al roerend nog even doorkoken. Voeg daarna van het vuur af de rest van het bier toe en laat het in de koelkast afkoelen. Vul een diep bord met het fruit en zet ook dat in de koelkast. Schep voor het opdienen een ruime hoeveelheid biersoep over het fruit.

Appel met bosvruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 grote appels met rode schil - 300 g bosvruchten (bosbessen, bosaardbeitjes, rode bessen, frambozen...) - 1 glas rode wijn - 4 el suiker - 1 el calvados - 1 blaadje gelatine - 4 el frambozen - poedersuiker.

Bereiding

Doe de wijn met de calvados en de suiker in een pan en laat alles opwarmen, maar zorg ervoor dat het mengsel niet aan de kook komt. Voeg dan het geweekte en uitgeknepen gelatineblaadje toe en laat het oplossen. Roer de schoongemaakte bosvruchten door het mengsel. Snijd de appels doormidden en verwijder telkens het vruchtvlees uit één kwartje. Leg op elk bord een halve appel. Als de bosvruchtenmengsel dik begint te worden, verdeel ze dan over de lege partjes van de halve appels. Laat alles verder opstijven in de koelkast. Garneer de bordjes juist voor het opdienen met enkele appel of muntblaadjes en wat met poedersuiker bestrooide frambozen.

Appelcompote met abrikozen en rozijnen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(nagerecht 4-6 personen) - 100 gr gedroogde abrikozen - 600 gr appels (goudrenetten) - 75 gr rozijnen - scheutje gembersiroop - sap van 1 sinaasappel - sap van 1 ½ citroen - 2 el suiker.

Bereiding

Knip of snijd de abrikozen in stukjes. Snijd de geschilde appels in blokjes. Doe de appelblokjes met de stukjes abrikoos, de rozijnen, de gembersiroop, het sinaasappelsap, het citroensap en de suiker in een steelpan met een dikke bodem en laat met het deksel op de pan op middelhoog vuur ca 10 minuten zachtjes koken. Schep af en toe om. Laat de compote afkoelen en schep in een passende schaal. Tip: De appelcompote wordt luxueuzer als er een scheutje rum door wordt geroerd.

Appelen in 't wit

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ kg zure appelen - 25 gr suiker - vanilleroom - 2 eiwitten
- 40 gr poedersuiker - geraspte chocolade of chocoladekorrels.

Bereiding

Was de appelen, schil ze, boor ze uit en snijd ze in schijven. Stoof de schijven in een weinig water en 25 gr suiker gaar en schik ze dan op een schotel. Giet de vanilleroom erover. Klop de eiwitten met 40 gr poedersuiker stijf en doe dit bovenop de vanilleroom. Werk af met de geraspte chocolade of chocoladekorrels.

Appelen in de oven

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) 4 appelen - bruine suiker - 50 gr boter.

Bereiding

Was de appelen, schil ze en boor uit. Schik ze in een vuurvaste schotel en vul de holte met suiker. Leg de boter er in klontjes bovenop en laat ze in een warme oven ca 20 minuten bakken.

Appelen in de schil

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) 30 gr gist - ½ lt melk - 500 gr bloem - 125 gr suiker - 3 eieren - 1 el rum - 1 mespunt zout - appelen. - Los de gist in een kop lauwe melk op. - Verwarm de rest van de melk tot ze lauw is.

Bereiding

Zeef de bloem al roerend bij de melk en voeg dan de opgeloste gist toe. Voeg vervolgens de suiker, de eierdooiers, de rum en het zout toe en roer alles goed door elkaar tot een beslag zonder klonters. Klop het wit van de eieren stijf en schep het door het beslag. Laat het beslag afgedekt op een warme plaats 1 uur rijzen. Was de appelen, boor ze uit en snijd ze in schijven. Verwarm de olie in een braadpan. Dompel de appelschijfjes in het beslag en bak ze in de olie aan beide kanten bruin. Leg de appelschijfjes na het bakken op een servet om het overvloedige vet te laten opslorpen. Bestrooi met bruine suiker of met poedersuiker.

Appelen meringue

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) (Kempen) 1 kg stoofappelen - 150 gr suiker - 8 eiwitten - 100 gr fijne suiker - 1 citroen.

Bereiding

Schil de appelen, snijd ze in stukjes en kook ze in een weinig water met suiker gaar. Plet daarna alles tot moes en voeg er citroensap en eventueel wat suiker aan toe. Schik de appelmoes in een in geboterde en gesuikerde vuurvaste schotel, giet er het eiwit op en zet de bereiding enige tijd in een hete oven van 180°C, zodat het eiwit caramelliseert. Laat de appel meringue afkoelen en dien hem koud op.

Appelflensjes gecarameliseerd

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

150 gr bloem -4 eieren -1 el olie -2½ dl melk -2 appels -boter -4 el griessuiker -zout.

Bereiding

Doe de bloem in een beslagkom en maak in het midden een kuiltje. Breek er de eieren in en klop ze onder de bloem. Voeg er vervolgens de olie en de melk aan toe en blijf kloppen tot het beslag mooi glad is. Roer er tenslotte een snuifje zout onder. Schil de appels en steek er het klokhuis uit. Snijd ze vervolgens, dwars, in schijfjes van ca 3 mm dik. Smelt een beetje boter in een anti-aanbakpan en bak de appelschijfjes aan beide zijden goudgeel. Laat ¼ van de schijfjes in de pan liggen en giet er een lepel beslag op. Laat even bakken en draai het flensje vervolgens om. Bestrooi de gebakken zijde van het flensje met 1 el griessuiker en leg er een beetje boter op. Draai het flensje opnieuw om en laat, met een draaiende beweging van de pan, het flensje caramelliseren. Smeer 4 borden in met boter en leg op elk bord 1 appelflensje.

Appelmoes met verrijkte bietsuiker

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 kg Cox appels - 250 gr verrijkte bietsuiker - 3gr kaneel.

Bereiding

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd ze in stukjes. Doe de appels in een kookpot samen met de verrijkte bietsuiker en de kaneel. Laat gedurende ongeveer 1 uur op een zacht vuurtje gaar stoven. Deze appelmoes kan u ongeveer 3 weken in de koelkast bewaren. De verrijkte bietsuiker lost bij de bereiding niet helemaal op. Dat komt door de vezels in de bietsuiker. Tip: Verrijkte bietsuiker bevat nog alle vezels, vitaminen en mineralen die voor het oogsten aanwezig zijn. U kunt hem gebruiken om fruit, granen, yoghurt, verse kaas, enz te bestrooien. Maar ook in gebak kan hij kristalsuiker vervangen. U vindt verrijkte bietsuikergewoon in de winkel.

Appelpannenkoeken

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ lt melk - 100 gr suiker - 1 pakje vanillesuiker - 400 gr zelfrijzend bakmeel - 3 eieren - 4 appelen - 100 gr boter.

Bereiding

Kook de melk met de suiker en de vanillesuiker en laat afkoelen. Zeef het bakmeel en voeg de afgekoelde melk al roerend hieraan toe. Klop de eierdooiers los en roer ze door het beslag. Klop het wit van de eieren stijf en schep ook dit door het beslag. Schil de appelen en snijd ze in schijfjes. Laat de boter in de pan heet worden en leg hierin een beetje deeg, met daarin 3 schijfjes appel. Laat langzaam aan beide kanten bakken. Deze appelpannenkoeken worden gewoonlijk opgediend met bruine suiker.

Appelpoffertjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

ca 4 zure appels - 250 gr suiker - 125 gr rozijnen - 2 eieren - 250 gr zelfrijzend bakmeel - mespunt zout - boter.

Bereiding

Een leuke variant op poffertjes zijn de appelpoffertjes. In een diepe poffertjespan, een zogenaamde bollebuisjes pan, worden de poffertjes het allerlekkerst! Een dag van tevoren de geschilde appels snipperen, suiker en de gewassen en gedroogde rozijnen toevoegen en dit alles afgedekt op kamertemperatuur wegzetten, zodat de suiker kan oplossen. Vlak voor het bakken de eieren loskloppen en door het appelmengsel roeren, het bakmeel zeven en in gedeelten erdoor roeren. Het beslag moet heel dik zijn. De holtes van een verhitte, diepe poffertjespan (bollebuisjes pan) met boter bestrijken en het beslag erin scheppen. Aan beide kanten goudbruin bakken en warm houden boven heet water. De poffertjes per portie op bordjes scheppen en serveren met een klontje boter en een mengsel van suiker en kaneel. Heeft u geen bollebuisjes pan, dan kunt u ook een gewone poffertjespan gebruiken. De poffertjes worden dan wel kleiner.

Appelroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) 3 appelen - 3 el suiker - 1 pakje vanillesuiker - 2 el water - 30 gr puddingpoeder - ½ lt melk - 4 el suiker - 1 ei - 2 dl room.

Bereiding

Was en schil de appelen en snijd ze in kleine stukjes. Laat de appelen met de suiker en de vanillesuiker in het water gaar stoven en laat ze daarna afkoelen. Maak het puddingpoeder met een beetje koude melk aan. Breng de overige melk aan de kook en roer er 4 el suiker en de aangemaakte pudding door. Neem de pan van het vuur, roer de eierdooier erdoor en laat afkoelen. Klop het wit van het ei en de room stijf. Voeg de stukjes appel, het stijfgeklopte eiwit en de stijfgeklopte room bij de pudding. Breng de pudding over in een schotel en zet die in de koelkast.

Appels (gebakken) op roomrijst met kaneelijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de appeltjes: ½ l water - 100 gr griessuiker - sap van ½ citroen - 4 appelen (Jonagold) - boter - 4 el honing. Voor de roomrijst: ½ l melk - 100 gr gewassen rijst - 1 opengesneden vanillestok - 100 gr griessuiker - ½ dl room. Voor het kaneelijs: ¼ l melk - 1 mooi kaneelstokje - ¼ tl kaneelpoeder - 2 eierdooiers - 50 gr griessuiker. Voor het garnituur: 4 muntblaadjes.

Bereiding

Voor de appeltjes: Breng het water aan de kook met de griessuiker en het citroensap. Schil de appeltjes, verwijder het klokhuis en verdeel ze in 12 partjes. Blancheer ze 1 minuut in de kokende gesuikerde stroop. Haal ze eruit en laat ze afkoelen. Breng de melk aan de kook, doe er de rijst en de vanillestok bij. Na 10 minuten strooit u er de suiker over. Laat onder deksel verder gaar worden. Neem van het vuur en laat even afkoelen voor u er de room voorzichtig onder roert. Breng de melk voor het kaneelijs aan de kook met de kaneelstok en wat kaneelpoeder. Klop de eierdooiers en de suiker tot een lint (een wit, vloeibaar, maar goed samenhangend geheel). Verwijder de kaneelstok, giet de melk al roerend bij het mengsel en breng de massa terug op een klein vuurtje naar 80 tot 90°C. U zal een mooi dik beslag bekomen. Let erop dat het niet kookt, want dan gaat het schiften. Doe het mengsel in een roomijsmachine en laat tot roomijs draaien. Bak de appelpartjes mooi bruin in een beetje hete boter. Roer er de honing bij. Schik de partjes cirkelvormig om heen de roomijs. Daarop legt u een bolletje kaneelijs. Werk af met een muntblaadje en geef hierbij een glaasje champagne of Sauternes.

Appels met drie soorten kaas

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(dessert) 4 mooie appels (Jonagold of Granny Smith) - 2 el
citroensap - ca 75 gr komijnekaas aan een stukje - ca 75 gr oude
Goudse kaas aan een stukje - ca 75 gr blauwschimmelkaas aan
een stukje (b.v. Danish Blue) - 4 el kwark - versgemalen peper -
druiven om te garneren.

Bereiding

Was de appels zorgvuldig onder de warme kraan en droog ze. Snijd er aan de bovenkant een kapje af en hol ze uit met een bolletjessteker zodat er een randje van ca 1 cm overblijft. Bestrijk de appels van binnen met citroensap om verkleuren tegen te voorkomen. Snijd de komijnekaas en oude Goudse in blokjes. Verkruimel de blauwe kaas. Doe de drie soorten kaas in en kom en schep er wat kwark en peper door. Vul de appels met het kaasmengsel, zet ze op een bord en garneer met witte en/of blauwe druiven. Leg er desgewenst nog een herfstblad bij.

Appels onder een dekentje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr bloem - 3 el custardpoeder - 50 gr suiker - 3 eieren - 1½ dl volle melk - persoon 1 appel - kaneel - (kaneelsuiker).

Bereiding

Zeef de bloem en het custardpoeder in een kom en meng er de suiker door. Klop de eieren met de melk los en schenk het mengsel in een dun straaltje en in delen bij het bloemmengsel. Roer het glad en klontvrij. Schil de appels, boor ze uit en halveer ze. Schik de appels met de bolle kant boven in een ovale oven schaal en bestrooi ze met kaneel. Schenk het beslag erover en bak het schoteltje $\frac{3}{4}$ -1 uur in een oven van 175°C goudbruin en gaar. Serveer de appels warm, eventueel bestrooid met kaneelsuiker.

Appels uit de oven met kaneelsaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht - 150 gr gezeefde bloem - 50 gr gesmolten boter - 1 el olie - zout - 4 appels (bijvoorbeeld Jonagold) - 1 ½ tl gemalen kaneel - 2 el cognac - 1 el poedersuiker - 2 ½ dl slagroom - 15 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 2 el kaneellikeur - extra nodig: een ingevette bakplaat.

Bereiding

De bloem, 30 gr boter, de olie, een mespuntje zout en 1 dl lauw water mengen tot een samenhangend deeg. Het deeg 15 minuten doorkneden, tot een bal vormen en in plastic folie verpakt 30 minuten in de koelkast laten rusten. De oven voorverwarmen op 180°C. Het deeg uitrollen en 4 plakjes van 10 x 10 cm uitsnijden. De appels met de steeltjes naar beneden op de bakplaat leggen. Het deeg op de appels leggen en erom vouwen. De appels in het midden van de oven 20 minuten bakken. 20 gr Boter met ½ tl kaneel mengen en het deeg ermee bestrijken. De appels nog 20 minuten bakken. De appels dan op de bakplaat omkeren, de cognac erover sprenkelen, poedersuiker erover strooien en nog 2 minuten bakken. De slagroom met de suiker, vanillesuiker, likeur en 1 tl kaneel verwarmen en 5 minuten zachtjes laten koken. De saus warm bij de appels serveren.

Appels uit de oven met kruimeltjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(nagerecht 4-6 personen) - 4 appels - ½ l vanillevla - 2 el bruine basterdsuiker - 2 el bloem - 30 gr boter.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de appels, snijd ze in kwarten en daarna zonder de klokhuizen in niet te dunne parten. Verdeel de vanillevla over de bodem van een platte ovenschaal. Verdeel de appelpartten dakpansgewijs over de vla. Park de basterdsuiker, de bloem en de boter met een vork door elkaar en verdeel de kruimels over de appels. Zet de schaal ca 15 minuten in de voorverwarmde oven totdat de appels beginnen te kleuren en serveer warm, lauwwarm of koud.

Appels van oranje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3 sinaasappelen - 1 blik vanille roomrijst - 4 gekonfijte kersen.

Bereiding

Snijd 2 sinaasappelen dwars in 2 en pers ze uit. Zet de halve, uitgeperste sinaasappelschillen even in de diepvriezer zodat ze goed koud worden. Meng ondertussen de vanille roomrijst met 2 el sinaasappelsap. De rest van het sap kan je zo drinken. Vul de koude sinaasappelschillen helemaal met de roomrijst. Snijd elke kers in 2 en leg 2 helften op elke sinaasappel. Dit zijn de oogjes. Schil de overgebleven sinaasappel en verdeel ze in partjes. Leg 1 partje als glimlachende mond op elke sinaasappel. De rest van de sinaasappelpartjes geef je er apart bij.

Avocado-ijs - Cariben, Jamaica -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(3-4 personen) - 2 eieren - 120 gr suiker - 3 dl melk - ¼ tl vanille -
1 rijpe avocado - 30 gr suiker - scheutje limoensap.

Bereiding

Klop de eieren lichtjes met de suiker op. Maak de melk lauw en voeg die toe. Kook dit mengsel au bain marie, onder voortdurend roeren, tot het aan de lepel blijft hangen. Laat het afkoelen en voeg de vanille en de met 30 gr suiker en het limoensap fijngeprakte avocado toe. Meng goed of doe het door de blender. Vries het in tot het mengsel half bevroren is. Mix het mengsel en vries het daarna verder in.

Avocadocrème

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Avocado recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3 rijpe avocado's - 4 el citroensap - 2 dl slagroom - 50 gr suiker.

Bereiding

Snijd de avocado's overlangs doormidden en verwijder de pitten. Schep het vruchtvlees met een lepel uit de schillen. Pureer het vruchtvlees met het citroensap, de slagroom en de suiker in een foodprocessor of andere keukenmachine tot een smeüige crème. Verdeel de crème over vier glazen schaaltes en laat het nagerecht in de koelkast door en door koud worden.

Banaan - Martinique -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Banaan recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 el rozijnen - 2 kleine eieren - 50 gr griessuiker - 1¼ dl melk - 1 borrelglasje rum - 4 niet te rijpe bananen - 40 gr chocoladeschilfers - 50 gr amandelpoeder - 50 gr amandelschilfers - 8 muntblaadjes.

Bereiding

Leg de dag vooraf de rozijnen te week. Breek de eieren en splits ze. Klop de dooiers met de suiker tot een luchtige en haast witte massa. Breng de melk aan de kook en giet deze over het ei suikermengsel, plaats op een zacht vuurtje en roer met een spatel tot u een lichtgebonden saus bekomt. Neem de bereiding van het vuur en voeg de rum en de rozijnen toe. Pel de bananen, geef ze een insnijding in de lengte en vul ze met chocoladeschilfers. Klop de eiwitten los. Haal de bananen achtereenvolgens door het eiwit en door het amandelpoeder. Daarna nogmaals door het eiwit en door de amandelschilfers. Bak de bananen 5 minuten in frituurolie van 190°C. Giet de saus op de borden en schik er een banaan op. Versier met de muntblaadjes en dien warm op.

Banaan - Thailand -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Banaan recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 schoongeboende sinaasappel - 2 tl fijngehakte gemberwortel - 1 el gembersiroop - 1 el sesamzaad - 1 el geraspte kokos - 4 niet te rijpe bananen - ½ l vanille-ijs.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 225°C. Trek van de sinaasappel met een citroentrekker sliertjes schil (of schil hem dun en snijd de schil in reepjes). Pers de sinaasappel uit. Vermeng 4 el sap met de gemberwortel en de gembersiroop. Vermeng het sesamzaad en de kokos. Snijd de banaan aan de holle kant over de hele lengte in tot op de schil aan de bolle kant. Snijd de bananen los van de schil en leg ze open. Leg het sinaasappel gembersap op de snijkanten, strooi er de sesamzaadkokos over en klap de bananen dicht. Rooster ze 15 minuten in de oven of op de barbecue. Serveer ze warm met een bolletje ijs, bestrooid met sliertjes sinaasappelschil.

Banaan (gebakken) op een stroopwafeltje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Banaan recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 stroopwafeltjes - 6 rijpe mini bananen of 3 gewone bananen -
boter - ½ borrelglasje bananenlikeur - 3 cocktailkersjes - 1 dl
room - 2 el poedersuiker.

Bereiding

Plaats 10 minuten van tevoren de borden met de stroopwafeltjes in een warme oven. Pel de bananen, bak ze aan weerszijden mooi bruin in een beetje boter, giet er de bananenlikeur bij en laat even stoven. Snijd de cocktailkersjes in stukjes. Leg de gebakken minibanaantjes of een halve gewone banaan op de stroopwafeltjes en giet de room in de pan. Roer alle bakresten goed los en laat even inkoken. Lepel de saus over de bananen en bestrooi met de stukjes kers en poedersuiker.

Banaan en plattekaascrème

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Banaan recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 blaadjes gelatine van ca 3 gr elk - 2 rijpe bananen - het sap van ½ citroen - ½ dl melk - 2 roomkaasjes van ca 60 gr elk - 2 eieren - 100 gr griessuiker - 20 chocolade koffiebonen.

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in koud water. Pel de bananen, snijd ze in schijfjes en besprenkel deze met het citroensap om verkleuren te vermijden. Verwarm de melk. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme melk. Vermeng de schijfjes banaan met de roomkaasjes en de melk en mix ze fijn. Breek de eieren en klop de eierdooiers, samen met de suiker, tot een schuimige massa. Roer dit onder de bananenbereiding. Klop de eiwitten stijf en meng ze voorzichtig onder de bananencrème. Verdeel de crème over 4 schaaltes en laat deze ca 1 uur in de koelkast opstijven. Versier de schaaltes, juist voor het opdienen, met enkele chocolade koffieboontjes.

Banaan geflambeerd

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Banaan recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 bananen (niet te rijp) - 4 tl honing - ½ dl rum - roomijs.

Bereiding

Snijd de bananen met een scherp mes in de lengte in en verwijder voorzichtig de helft van de schil. Leg de bananen met de schil naar onderen op het barbecuerooster en rooster ze ca 5 minuten tot het vruchtvlees zacht is. Schenk er de honing over en rooster verder tot de schil zwart is. Neem de bananen dan van het rooster. Verwarm de rum, schenk die over de bananen en steek de rum aan (flamberen). Serveer de geflambeerde bananen direct met roomijs.

Banaan in folie - Oosters -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Banaan recepten	Sterren	3

Ingrediënten

boter - 4 rode bananen - 2 gekonfijte gemberbolletjes - 4 el
Cointreau - 1 el sesamzaad - 1½ dl room - ½ zakje vanillesuiker.

Bereiding

Smeer het midden van 4 velletjes aluminiumfolie in met boter. Pel de bananen en leg ze op de stukjes folie. Snijd de gemberbolletjes in 12 dunne schijfjes en leg 3 schijfjes op elke banaan. Verdeel de Cointreau over de bananen en plooi de folie dicht. Wikkel de pakketjes nogmaals in een velletje aluminiumfolie en bak ze gedurende ca 15 minuten in een voorverwarmde oven van 190°C. Rooster ondertussen de sesamzaadjes in een droge pan. Klop de room, samen met de vanillesuiker, stijf. Plooi de pakketjes open op 4 borden, bestrooi de bananen met de sesamzaadjes en serveer er de slagroom apart bij. Geef er een dessertlepel en vork bij.

Banaan in kokosmelk

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Banaan recepten	Sterren	3

Ingrediënten

8 dl kokosmelk - 150 gr suiker - ½ tl zout - 3 kleine, in de lengte doormidden gesneden bananen.

Bereiding

Breng de kokosmelk met de suiker en het zout aan de kook. Roer goed door om te voorkomen dat de melk gaat schiften. Voeg de bananen toe en breng het opnieuw aan de kook. U kunt dit nagerecht zowel warm als koud serveren.

Banaan in kokosmelk - Thailand -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Banaan recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 middelgrote bananen - 4½ dl water - 350 gr palmsuiker - 1 ¼ dl dikke kokosmelk - ½ tl zout.

Bereiding

Pel de bananen; snijd lange exemplaren doormidden, laat kleine heel. U kunt ze ook decoratief insnijden. Vermeng in een pan het water met de suiker en breng dit al roerend aan de kook. Laat het 5 minuten zachtjes koken en leg de bananen erin; laat nog eens 5 minuten zachtjes koken en daarna uitlekken. Breng de kokosmelk met het zout aan de kook. Temper het vuur en laat het al roerend dik worden. Serveer de bananen in de warme kokosmelk, of geef deze er apart bij. De kokossaus moet veel eerder worden opgezet dan de bananen, omdat hij anders te dun is. Er wordt veel weggegooid. Als u de bananen in de lengte doormidden snijdt en wat minder water en suiker gebruikt, hoeft u minder weg te gooien.

Bananenbavarois

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 blaadjes gelatine - 1 el abrikozenconfituur - 1 el
chocoladehagelslag - 2 bananen - sap van 1/2 citroen - 2 eieren -
25 gr griessuiker - 125 gr room - 1 el cognac - 4 boudoirkoekjes.

Bereiding

Week de gelatine in koud water. Bestrijk de randen (ongeveer 1 cm) van 4 hoge glazen van binnen en van buiten met een laagje abrikozenconfituur en duw ze daarna in de chocoladehagelslag. Pel de bananen, mix ze samen met het citroensap. Klop een volledig ei en een eierdooier samen met de suiker op en voeg er het banaanmengsel bij. Knijp de gelatineblaadjes uit en smelt ze. Meng eerst een klein beetje banaanmengsel bij de gelatine en meng dan de gelatine helemaal onder de bananen. Klop de room bijna volledig stijf. Roer er de cognac onder. Spatel de slagroom onder de bananen zodra de gelatine begint op te stijven. Giet of spuit de bavarois in de glazen en versier tenslotte met een boudoirkoekje.

Bananenmousse met gember

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 banaan - 1 el citroensap - ¼ lt dubbeldrank mandarijn banaan - 1 zakje gelatinepoeder (13 gr) - 8 el gembersiroop - 1/8 lt slagroom - 2 el witte basterdsuiker - 20 bolletjes gember - spuitzak met grove kartelmond - Eventueel 4 takjes munt.

Bereiding

Pel de banaan en prak hem in een diep bord fijn. Roer er het citroensap door. Klop in een kom de dubbeldrank en het gelatinepoeder met een handmixer in 3 minuten tot een luchtig mengsel. Klop er de banaan en 2 el gembersiroop door. Iop in een andere kom de slagroom met de basterdsuiker stijf. Schep de slagroom luchtig door het bananenmengsel. Laat de bananenmousse in de koelkast in 1 uur stijf worden. Snijd de gemberbolletjes in waaiertjes. Spuit op vier borden een mooie hoge toef bananenmousse. Schenk de rest van de gembersiroop rond de toef. Leg de gemberwaaiertjes in de siroop. Eventueel kunt u de mousse nog garneren met een takje munt.

Bavarois met bloemenkruiden

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

5 gelatineblaadjes van 3gr. elk - 3 bloemen of enkele blaadjes munt
enkele goudsbloemen - enkele afrikaantjes of leeuwenbekjes - 2
takjes lavendel of viola labrador (paarse bloempjes) - 1 blaadje
rode basilicum - 125 gr yoghurt - 3 eieren - 90 gr griessuiker - 250
gr room. Voor het aardbeiensausje: 100 gr aardbeien - 50 gr
griessuiker. Voor het garnituur: extra bloemen.

Bereiding

Week de gelatine in koud water. Mix de bloemen en de blaadjes samen met de yoghurt. Klop de eieren met de helft van de suiker tot een lint en sla de room bijna stijf. Voeg een beetje yoghurt bij de gesmolten en uitgeknepen blaadjes gelatine en roer dit onder de rest van de yoghurt en de suiker. Als het mengsel begint te geleren, roert u er de room en de eieren onder. Stort de mousse in een ring of een biscuitvorm van 18 cm diameter en laat opstijven. Ondertussen maakt u de aardbeiensaus. Kook de aardbeien en de suiker even op, mix, zeef en laat ze afkoelen. Haal de bavarois uit de vorm en werk hem verder af met bloemen en de aardbeien coulis.

Bavarois van rode pompelmoes en zure room

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 rode pompelmoezen - 4 blaadjes gelatine van 3 gr elk - 5 cl triple sec (b.v. Cointreau of Grand Marnier) - 2 eiwitten - 100 gr bloedsuiker - 200 gr zure room - 4 blaadjes citroenmelisse of munt. Voor de saus: 1 reep fondantchocolade - ½ dl water - 25 gr suiker.

Bereiding

Pers 2 dl sap uit 1.5 à 2 pompelmoezen. Week de gelatineblaadjes. Als ze soepel zijn, laat u ze uitlekken en smelt u ze in een steelpannetje. Opgelet, niet laten koken. Voeg het pompelmoessap en de triple sec toe en roer goed. Klop de eiwitten met de bloedsuiker tot schuim. Voeg al deze componenten en de zure room samen en spatel ze door elkaar. Spoel 4 kleine soufflépotjes om met koud water en verdeel er de bavarois in. Laat ongeveer 2 uur opstijven in de koelkast. Breek de chocolade in stukjes, doe ze in een pannetje met het water en de suiker en smelt tot een zacht sausje. Laat afkoelen. Schil de resterende pompelmoes tot op het vruchtvlees en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Lepel een vlekje chocolade over 4 borden. Plaats de potjes bavarois enkele seconden in een warmwaterbad, maak ze los met een mesje en stort ze op de borden. Versier met een blaadje citroenmelisse en een waaiertje van 2 à 3 partjes pompelmoes.

Bavarois van schuimwijn met frambozensaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 el olie - 50 gr pijnappelpitten - 135 gr griessuiker - 3
gelatineblaadjes van 3 gr elk - 3 eierdooiers - 2 eiwitten - 1/8 l
schuimwijn - 2½ dl room - 2 el bloedsuiker - 150 gr frambozen
(diepvries) - 4 topjes munt.

Bereiding

Snijd uit bakpapier 4 cirkels ter grootte van de bodem van 4 vuurvaste vormpjes. Strijk deze in met olie en leg ze op de bodem van de vormpjes. Rooster de pijnappelpitten goudgeel in een droge pan en laat ze vervolgens afkoelen. Verdeel ze over de vormpjes. Laat 50 gr griessuiker, samen met 1 koffielepel water, caramelliseren en voeg er nog een el water aan toe om te blussen. Laat de karamel al roerend smelten en giet hem op de pijnappelpitten. Laat opstijven. Maak ondertussen de bavarois. Week de gelatineblaadjes in koud water. Doe de eierdooiers in een pannetje en plaats dit in een warmwaterbad. Klop ze samen met 60 gr griessuiker en de schuimwijn, tot een luchtige massa. Neem het pannetje van het vuur, knijp de gelatineblaadjes uit en smelt deze in de warme eiermassa. Laat even afkoelen. Klop ondertussen de room lichtjes op en de eiwitten, samen met de bloedsuiker, tot sneeuw. Spatel der room onder het gelatinemengsel, maar bewaar enkele druppels voor het garnituur. Spatel er ook de eiwitten onder en giet de bavarois in de vormpjes. Plaats deze, gedurende minstens 3 uur, in de koelkast om op te stijven. Bewaar de rest van de room dat aan de rand van het schaalpje kleeft voor het garnituur. Maak de frambozencoulis. Kook ½ dl water, samen met de rest van de griessuiker, tot siroop. Voeg er de frambozen aan toe en mix alles fijn. Giet de coulis door een fijne zeef en laat volledig afkoelen. Schep een spiegel frambozencoulis op 4 borden. Maak de bavarois los met behulp van een mesje en stort hem voorzichtig in het midden van de frambozencoulis. Versier met een munttopje. Druppel enkele roomvlekjes op de rode coulis en trek er, met behulp van een tandenstoker, een streepje in zodat u hartjes bekomt.

Bessen kruimeltoetje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bessen & frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 g gemengde bessen - 1 zakje vanillesuiker - 8 el blanke vla -
10 Amaretto koekjes - elk 50 g bloem en boter of margarine - 2 el
bruine suiker.

Bereiding

De bessen uitzoeken, rissen, wassen, droogdeppen en met de vanillesuiker omschudden. De bessen over 4 ovenschaaltjes verdelen en er per schaalpje 2 lepels vla over lepelen. De koekjes grof verbrossen. Van de bloem, de boter en de suiker een kruimelig deeg kneden en de koekstukjes erdoor werken. Over de vla verdelen en in een vrij hete oven (200°C) in ca 25 minuten door en door warm en knapperig laten worden.

Bierpap - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Pappen	Sterren	3

Ingrediënten

1 fles bruin tafelbier - ½ lt melk - 120 gr suiker - 80 gr maïszetmeel.

Bereiding

Breng het bier samen met de melk aan de kook. Voeg er de suiker aan toe en laat eventjes doorkoken. Bind met het opgeloste maïszetmeel en laat goed doorkoken. Deze pap werd vooral in de winter en net voor het slapengaan bereid en genuttigd.

Bladerdeeg harten met aardbeien

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardbei recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

250 gr aardbeien - ½ citroen - 1 el suiker - ½ dl cointreau - ½ l vanille-ijs. Voor de hartjes: 4 plakjes diepvriesbladerdeeg - boter - bloem - 1 losgeklopte eierdooier - 2 el grove korrelsuiker. Voor de saus: 4 eierdooiers - 100 gr suiker - ¼ l melk - 4 topjes citroenmelisse of munt.

Bereiding

Verwijder de steeltjes van de aardbeien en helveer ze. Rasp de gele schil van de citroen en voeg ze bij de aardbeien. Pers er het sap van een halve citroen bij, bestrooi met de suiker en giet er de cointreau over. Laat ongeveer 1 uur trekken. Snijd harten uit de bladerdeegplakken, schik ze op een met boter ingestreken en bebloemde bakplaat. Strijk er het eigeel over en bestrooi met korrelsuiker. Bak ze in ongeveer 15 minuten in de voorverwarde oven van 180°C. Als ze uit de oven komen, snijdt u ze doormidden. Maak ondertussen de saus: Klop de eierdooier met suiker wit. Kook de melk en roer door het mengsel. Bind op een zacht vuurtje, terwijl u met een houten lepel roert. (Let op: als u de saus te lang verwarmt, gaat ze schiften. Als de saus aan de lepel kleeft is ze dik genoeg). Plaats in ijswater (ijskoud water en enkele blokjes ijs) om snel af te koelen. Roer het ingetrokken sap van de aardbeien door de saus. Lepel een sausspiegel op 4 borden en plaats er de onderste helften van de harten op. Schik hierop een bolletje vanille-ijs en verdeel er de aardbeien over. Bedek met de bovenste bladerdeeghelft en werk af met de rest van de aardbeien en de citroenmelisse. Schenk hierbij een glaasje champagne demisec.

Bladerdeegbakje met chocolademousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 plakjes diepvries roomboterbladerdeeg - 1 ei - 1 grote beker chocolademousse - 1 potje of blikje kersen zonder pit - ca ½ el aardappelmeel - 2 el slankroom - muntblaadjes.

Bereiding

Het bladerdeeg op een koele ondergrond nŠt laten ontdooien en op een met bloem bestoven ondergrond iets dunner uitrollen. Vier timbaal vormpjes of andere hoge ovenvaste vormpjes invetten en met de bladerdeegplakjes bekleden, de punten omhoog laten wijzen. Hier en daar met een vork inprikken en met losgeklopt ei bestrijken. In een hete oven (220°C) in ca 15 minuten goudbruin en gaar bakken. Laten afkoelen en ondertussen de kersen laten uitlekken. Het sap verwarmen en binden met het aangemaakte aardappelmeel. De bakjes vullen met chocolademousse, op bordjes zetten en er een lepeltje kersensaus omheen laten ‘lopen’. Met een tl op gelijkmatige afstand een druppel room laten vallen. De kersen over de bordjes verdelen en met muntblaadjes garneren.

Bosbessenfantasie

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bessen & frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

200 gr bosbessen - 4 eierdooiers - 5 cl bosbier - 2 el fijne suiker -
4 cl bosbessen likeur - maïszetmeel - room - choco-ladeschilfers.

Bereiding

De bosbessen op een zacht vuurtje stoven en met suiker op smaak brengen, het geheel binden met maïszetmeel. Verdelen over 4 coupes en koel plaatsen De 4 eierdooiers, het bosbier en de suiker opkloppen tot een sabayon. 4cl bosbessenlikeur toevoegen en om spatelen met de geklopte room. De sabayon over de bosbessen gieten en laten opstijven in de koelkast. Voor het opdienen garneren met opgeklopte room, chocoladeschilfers en een klein chocolaatje. Variant: vervang het bosbier door kriek en de bosbessenlikeur door kersenlikeur.

Bosbessenroomijs

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Bessen & frambozen recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

bosbessen

50 gr. suiker

1/8 lt slagroom

Bereiding

Breng een bakje bosbessen met 50 gr suiker aan de kook (voeg eventueel een paar el water toe) en laat het in de koelkast afkoelen. Klop er 1/8 lt slagroom door en doe het in de ijsmachine.

Bosvruchten tiramisu

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 personen: ½ pak lange vingers (à 175 g) - 1 dl Crème de Cassis
- 250 g mascarpone - 1 zakje vanillesuiker - 50 g poedersuiker -
500 g frambozen - 200 g aardbeien en bosbessen - paar takjes
verse munt - cakevorm van 1 lt.

Bereiding

Vorm met plasticfolie bekleden. Mascarpone stijfkloppen met vanillesuiker en poedersuiker (1½ el poedersuiker achterhouden). Bodem van vorm bedekken met lange vingers, gesuikerde kant naar onder. Helft van likeur erover sprenkelen. Laag frambozen erover verdelen. Helft van mascarpone erop scheppen. Daarop weer laag lange vingers met likeur en laag frambozen leggen. Rest van mascarpone erop scheppen en gladstrijken. Afgedekt met plasticfolie in koelkast minstens 4 uur laten opstijven. Voor serveren op een schaal storten. Garneren met rest van fruit, munt en poedersuiker.

Bosvruchtensoufflé - Italië -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bessen & frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

35 gr poedersuiker + voor bestuiven - 25 gr bloem - 1½ dl melk -
15 gr zachte boter - 300 gr gemengde bosvruchten (bramen,
bosbessen, blauwe bessen) - 2 eidooiers + 3 eiwitten - 1 zakje
vanillesuiker. extra nodig: een ingevette soufflévorm, inhoud 1 lt.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Roer in een kom de poedersuiker, bloem en melk tot een glad beslag. Zet de kom op een pan met kokend water en klop het beslag tot een gebonden crème. Klop er van het vuur af de boter door. Pureer het fruit, zeef de puree en roer die door de crème. Klop de eidooiers schuimig en klop de eiwitten stijf. Spatel eerst de eidooiers door de crème en spatel er daarna de eiwitten voorzichtig door. Bestuif de vorm met poedersuiker en schep het mengsel erin. Bak de soufflé in het midden van de oven 30-35 minuten. Bestrooi de soufflé met de vanillesuiker en serveer met slagroom.

Bowl met gele en oranje vruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bowl & drank recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1½ kg geel en oranje fruit zoals mango, papaja, perzik, abrikoos, -
sterfruit, Kaapse kruisbessen - 1½ dl apricot brandy (likeur) - 1
fles koude zoete witte dessertwijn - 2 dl koud mineraalwater.

Bereiding

In bowlschaal fruit en apricot brandy omscheppen. Minstens 30 min. laten intrekken. dessertwijn erover
schenken. Vlak voor serveren mineraalwater erop schenken.

Bowl met groene vruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1½ kg groen en wit fruit zoals kiwi's, Reine Claude pruimen, - witte aalbessen, meloen, Granny Smith appels, peer - 1 dl witte rum - 100 g poedersuiker - 1 fles koude appelcider (demisec) - blaadjes kruizemunt.

Bereiding

Fruit met rum en poedersuiker omscheppen. Minstens 30 min. Laten intrekken. Vlak voor serveren cider erop schenken en muntblaadjes toevoegen.

Bowl met rode vruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bowl & drank recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 6 personen: 1½ kg rood fruit zoals frambozen, zwarte bessen, aardbeien, aalbessen, bramen, kersen. 1½ dl crème de cassis (likeur) - 1 fles koude mousserende zoete witte wijn.

Bereiding

Fruit in bowlschaal omscheppen met crème de cassis. Minstens 30 min. laten intrekken. Wijn erover schenken.

Bramencrème

Menugang Nagerecht

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Bramen recepten

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

500 gr bramen - 4 el witte basterdsuiker - 2 bekertjes Bulgaarse yoghurt - 4 el koffieroom.

Bereiding

Was de bramen en druk ze fijn (houd een paar bramen achter voor de garnering). Roer van de yoghurt, de suiker en de room een gladde crème en meng de vruchtemoes erdoor. Garneer met de achtergehouden bramen.

Bramenmousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Zet 4 hoge coupes in de koelkast. Zoek voor de mousse 2 doosjes bramen uit en houd een kwart ervan apart voor de garnering. Kook de rest van de bramen met 2 el poedersuiker op, pureer ze en laat de puree afkoelen. Klop van 1 pakje mix voor yoghurt bavaroisbosvruchten met 3 dl yoghurt een stevige, luchtige massa en schep deze afwisselend met de bramenmoes in de coupes. Garneer met de rest van de bramen, een toef slagroom en muntblaadjes.

Bramentoetje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bramen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2½ blaadje witte gelatine - 200 gr bramen + 4 bramen voor de garnering - 2 el bosvruchtensaus - 2-4 el suiker - kaneel - 2 dl slagroom.

Bereiding

Week de gelatine in ruim koud water 5 minuten. Pureer intussen de 200 gr bramen en wrijf de puree door een zeef. Breng al roerend ½ dl water, de bosvruchtensaus en de suiker aan de kook en laat de suiker oplossen. Los hierin de uitgeknepen gelatine op en roer het gelatinemengsel door de puree. Roer er een snufje kaneel door. Laat het geheel in 35 minuten goed afkoelen. Klop de slagroom stijf en spatel die door de puree. Spoel vier kleine puddingvormpjes met koud water om. Verdeel de mousse over de vormpjes en strijk ze glad. Laat de mousse in de koelkast 4 uur opstijven. Garneer de puddinkjes met een braam en bestrooi ze met een snufje kaneel.

Brochettes met fruit

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Schil een sinaasappel, snijd hem eerst in twee en dan in schijven. Snijd daarna elke schijf middendoor. Schil 2 kiwi's, snijd ze in schijfjes die in twee worden verdeeld. Schil een mango en snijd het vlees in blokjes en besprenkel ze lichtjes met citroensap. Pel een banaan, snijd ze in schijfjes en besprenkel die eveneens met citroensap. Draai ze om zodat ze overal goed onder het sap zitten. Was aardbeien en haal het staartje eraf. Snijd ze in twee of kleiner naar gelang van de grootte. Prik de stukken fruit in deze volgorde op houten stokjes: kiwi, banaan, sinaasappel, aardbei, mango. Bedek ze met cellofaan en laat alles koelen alvorens op te dienen.

Brokkenpap - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Pappen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 lt melk - 4 beschuiten of 3 sneden brood - bruine suiker of kandijnsuiker.

Bereiding

Breng de melk aan de kook en brokkel de beschuiten of het brood in de melk. Laat al roerend op een zacht vuur 5 minuten koken. Dien de pap op met suiker.

Brood en boterpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Brood recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 sneetjes volkorenbrood - wat boter - frambozenjam - 2 eieren,
losgeklopt - 4¼ dl warme melk - 2 el room - 3 el witte
basterdsuiker - 1 tl vanille essence - 2 el rozijnen, een uur
geweekt - 1 el dadels - nootmuskaat.

Bereiding

De korsten van het brood snijden. Twee boterhammen met boter en jam bestrijken en de andere twee daarop leggen. De sandwiches in kleine driehoeken snijden. De eieren luchtig kloppen. De warme melk, room, suiker en vanille-essence toevoegen. Goed roeren en ervoor zorgen dat de suiker is opgelost. De brooddriehoekjes zo in een licht ingevette ovenschaal leggen dat ze elkaar overlappen en iets rechtop staan. De gedroogde vruchten herover strooien. Het roommengsel in de schaal gieten en zorgen dat het brood doordrenkt raakt. De pudding met geraspte nootmuskaat bestrooien en in de oven ongeveer 30 minuten bakken (200°C/gasstand 6).

Broodomelet met bruine suiker

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Brood recepten	Sterren	3

Ingrediënten

8 sneetjes oud brood - 1el tarwebloem - 9 eieren - 2.5dl volle melk
- boter - bruine suiker - zout.

Bereiding

Verwijder de korsten van het brood, breek de rest in stukken op een keukenhanddoek. Strooi er de bloem over en vouw de handdoek dicht. Kneed het brood in de doek tot het los kruimelt. Breek de eieren en klop ze los met de melk en een snuifje zout. Meng het broodkruim onder de eieren. Smelt een nootje boter in een pan en bak de broodomeletten. Dien op met bruine suiker. Tip: De omeletten zijn fijner als u het bewerkte brood zeeft door een trommelzeef alvorens het onder de eieren te mengen. Deze omeletkan ook in stukjes bij de koffie of thee geserveerd worden. U kunt er dan in rum geweekte rozijnen of gekonfijt fruit bijvoegen.

Broodpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

50 gr donkere rozijnen - 2 el rum - 7½ dl melk - 5 eieren - 100 gr suiker - 60 gr maïs zetmeel - enkele druppels vanille-essence - 300 gr oud brood - 150 gr donkere kandijnsuiker - 1 appel - 3 gedroogde abrikozen - 1 tl kaneel - boter.

Bereiding

Week ongeveer 1 uur vooraf de rozijnen in 2 el rum. Zet de melk op het vuur. Klop 2 hele eieren samen met 3 dooiers en de suiker samen goed op. Roer er het maïs zetmeel onder. Giet, als de melk bijna kookt een beetje bij de eiermassa om af te zwakken. Giet, als de melk kookt, alle eiermassa bij de melk. Neem de melk van het vuur en meng de vanille-essence er. Zet daarna de bereiding in een koudwaterbad om af te koelen. Roer af en toe. Verkrumel het brood in een kom. Giet er de vanillepudding en de kandijnsuiker bij. Meng dit deeg goed. Plet eventueel het brood verder met een vork. Schil de appel, snijd hem in schijfjes en voeg deze bij het deeg. Snijd de abrikozen in vier en voeg ze samen met de geweekte rozijnen en een snuifje kaneel bij de broodpudding. Smeer een bakvorm met hoger rand in met boter en stort de pudding erin. Plaats de pudding een half uur in een oven van 200 à 220 graden. Tip: Zorg dat uw bakvorm een inhoud heeft van ongeveer 1.4 lt of zorg voor twee kleine van ongeveer de helft.

Broodpudding 1 - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ lt melk - ½ kg oud brood - 200 gr krenten - 150 gr gekonfijt fruit
- 200 gr bruine suiker - 2 eieren - 3 el vanillepudding -
kaneelpoeder - boter.

Bereiding

Verwarm de melk en neem de pan van het vuur. Verkruimel het brood. Week de krenten en het brood in de verwarmde melk. Voeg de suiker en het gekonfijte fruit toe en meng alles goed door elkaar. Klop de eieren los en voeg ze toe. Strooi vervolgens de vanillepudding en de kaneel erin en meng alles goed. Beboter een vuurvaste schotel. Breng het mengsel hierin en bak het 40 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven. Dien de pudding warm of koud op, bestrooid met poedersuiker.

Broodpudding 2 - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 kg oud brood - 5 el bruine suiker - 5 el poedersuiker - 4 eieren -
1 dl melk - 1 tl kaneelpoeder - 200 gr rozijnen - een snuifje zout -
een beetje boter om de vorm in te vetten.

Bereiding

Doe het brood in een grote schaal. Schenk er wat warm water over en laat het 2 uur weken. Druk het dan door een zeef om er al het water uit te krijgen. Voeg de bruine suiker, de poedersuiker, de losgeklopte eieren, de melk, de kaneel, de rozijnen en het zout toe en meng alles goed met elkaar. Beboter een brood of cakevorm. Doe daar het deeg in en laat het gebak in een lauwe oven in 60-80 minuten gaar worden. In bepaalde recepten voegt men nog een scheutje rum toe.

Butterscotch chocolademousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 dl sterke koffie - 125 gr boter - 200 gr butterscotchchocolade -
¼ l slagroom - 4 eieren - 100 gr suiker - chocolade mokkaboontjes.

Bereiding

Zet koffie. Smelt in een pan de boter. Breek de chocolade in stukjes en smelt die op een laag vuur in de boter. Klop in een kom de helft van de slagroom stijf. Splits de eieren en klop de helft van het eiwit stijf. Klop in een andere kom de dooiers met de suiker (1 el achterhouden) dik en romig en meng er het Butterscotch chocolademengsel en de koffie door. Schep de slagroom en het eiwit erdoor. Doe het over in 6 schaaltes en zet die afgedekt minstens 3 uur in de koelkast. Klop in een kom de rest van de slagroom met 1 el suiker stijf en spuit op de chocolademousse rozetjes slagroom. Garneer met mokkaboontjes.

Cajun ijskoffie

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

(4 glazen) Zet 6 dl sterke koffie met 2 stukjes steranijs, 1 kaneelstokje en 1 tl cacaopoeder (leg bij filterkoffie de kruiden tussen de koffie in het filter). Laat de koffie afkoelen en breng met ca 20 gr suiker op smaak. Vul 4 lange glazen voor een groot deel met geschaafd ijs, schenk daar de afgekoelde koffie over en steek er een kaneelstokje in.

Campari mousse met citroensaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 blaadjes witte gelatine - 4 el citroenlimonadesiroop - 1 sinaasappel - ¼ lt slagroom - 3 el Campari - 50 gr suiker - 3 el sinaasappellikeur - 2 tl aardappelmeel - ½ tl olie (om in te vetten) - 1 citroen - 4 gladde puddingvormpjes.

Bereiding

Laat in een kom met ruim koud water de gelatine 5 minuten weken. Pers intussen de sinaasappel uit. Verwarm in een pannetje het sinaasappelsap. Knijp de gelatine goed uit en los hem van het vuur af al roerend in het sap op. Roer de Campari en de likeur erdoor. Zet het pannetje in een bak met koud water tot het mengsel lobbijg wordt. Roer intussen in een kopje het aardappelmeel met 2 el koud water tot een glad papje. Maak de citroen onder koud stromend water goed schoon. Trek met een citroentrekker of scherp mes 12 mooie reepjes van de citroenschil voor de garnering. Snijd de citroen doormidden. Pers 1 helft uit (de andere helft wordt niet gebruikt). Breng in een pannetje 750°Cc water, het citroensap en de siroop aan de kook. Voeg al roerend het aardappelmeel toe. Blijf roeren tot een gebonden saus ontstaat. Laat afkoelen en zet de saus tot het gebruik afgedekt in de koelkast. Klop in een kom de slagroom met de suiker stijf. Spatel de slagroom door het Camparimengsel tot een samenhangende mousse. Vet de vormpjes in. Schep de mousse in de vormpjes en strijk de bovenkant glad. Laat de mousse afgedekt in de koelkast in 2 uur opstijven. Houd de vormpjes enkele seconden in heet water. Leg op elk vormpje een plat bord, keer ze samen en laat de mousse voorzichtig uit vormpjes komen. Roer de saus nogmaals door en schenk hem langs de mousse. Garneer met de citroenreepjes.

Cappuccino-ijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

12 eierdooiers - 250 cc volle melk - 150 cc slagroom - 75 gr witte basterdsuiker - 5 gr vanillesuiker - 12 zakjes Nescafé oploscappuccino - 1 reep pure chocolade.

Bereiding

Klop de eierdooiers, de suiker en de vanillesuiker licht en schuimig. Voeg al roerend de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Vermeng de geklopte slagroom met de rest van de ingrediënten. Voeg de Cappuccino toe. Maal in de keukenmachine de reep chocolade en voeg vervolgens de kleine brokjes aan het mengsel toe. Doe het mengsel 4050 minuten in de ijsmachine. Het ijs is klaar als het voldoende stevig is. Tip: Serveer het met niet al te zoete slagroom, decoreer met extra gemalen stukjes pure chocolade en pure cacao. Geef er direct koffie bij.

Chinese pudding - Hsing jen tou fu -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 ¾ dl water - 6 blaadjes witte gelatine - 50 gr suiker - 2½ dl melk

- 1 tl amandelessence - 500 gr verse lychees.

Bereiding

Laat de gelatine weken in koud water. Breng het water aan de kook en laat de suiker erin oplossen. Roer van het vuur de gelatine erdoor. Doe de melk en de amandelessence erbij. Schenk het in een puddingvorm en laat in 4 uur opstijven. Snijd de pudding in stukjes en garneer met lychees.

Chipolata pudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

30 gr lange vingers - ¾ dl marasquin - 2 eidooiers - 100 gr suiker - 2½dl melk - 10 gr vanillesuiker - 15 gr gelatine - 6 dl slagroom - 60 gr bigarreaux.

Bereiding

Week de lange vingers in de marasquin. Klop de eidooiers op met 60 gram suiker. Zet de melk op met de vanillesuiker en breng dit aan de kook. Haal het, als het kookt van het vuur en laat het vier minuten afkoelen. Zet vervolgens de gelatine in de week met wat koud water. Giet de afgekoelde melk op de opgeslagen eidooiers met suiker. Zet de pan terug op het vuur, zet het vuur laag en roer voortdurend door dit mengsel. Het mengsel zal steeds wat dikker worden, maar let erop dat het niet gaat koken, anders schiften de eieren. Voeg de geweekte gelatine toe en roer die goed door. Haal de pan van het vuur en zet deze in een bak met koud water zodat het mengsel afkoelt. Roer steeds door het mengsel. Sla de slagroom met de overgebleven suiker stijf. Neem vier puddingvormen, bevochtig deze met wat water en zet ze ondersteboven op het aanrecht. Zet ze, als het water eruit gelopen is, weer overeind. Leg de geweekte lange vingers op de bodems van de puddingvormen. Hak de bigarreaux op vier stuks na fijn. Giet, als het mengsel dik begint te worden er de slagroom bij. Voeg de fijngehakte bigarreaux toe. Verdeel het mengsel over de vier puddingvormen. Zet de pudding gedurende drie uur in de koelkast. Na de drie uur kunt u de pudding storten en serveren. Garneer met de overgebleven bigarreaux.

Chocolade cashewnotenmousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

50 gr in stukjes gebroken bittere chocolade - 100 gr suiker - 5 eieren - 100 gr gemalen cashewnoten - 2 dl slagroom.

Bereiding

Doe de stukjes chocolade in een kom. Plaats de kom in een pan water dat tegen de kook aan wordt gehouden en laat de chocolade smelten. Voeg de suiker toe en laat deze onder voortdurend roeren smelten. Neem de kom uit de pan. Splits de eieren. Roer de eidooiers "n voor "n door het chocolademengsel. Roer de gemalen noten door het mengsel. Sla de slagroom en de eiwitten in aparte kommen stijf. Schep eerst de slagroom en tenslotte de stijf geslagen eiwitten door het chocolade nootmengsel. Verdeel de mousse over glazen schaaltes en laat het nagerecht in de koelkast opstijven en door en door koud worden.

Chocolade mousse la Marita

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Mousse recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4-6 personen
6 eidooiers
50 gr suiker
4 dl slagroom
100 gr suiker
6 eiwitten
200 gr pure chocolade
15 gr boter
5 blaadjes gelatine
4 kleine vormpjes
een reep chocolade

Bereiding

4-6 personen 6 eidooiers met 50 gr suiker schuimig kloppen. 4 dl slagroom met 100 gr suiker en 6 eiwitten stijfkloppen. 200 gr pure chocolade met 15 gr boter in een kom op een pan met heet water al roerende laten smelten. 5 blaadjes gelatine in ruim koud water 5 minuten weken, uitknippen, op laag vuur voorzichtig oplossen en aan de warme chocolade toevoegen. Het dooiermengsel erdoor roeren. Laten afkoelen en het eiwitmengsel erdoor spatelen. 4 kleine vormpjes met het mengsel vullen en 3 uur in de koelkast laten opstijven. Van een reep chocolade raspenvoor de garnering.

Chocolade sinaasappelmousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

125 pure chocolade - 2 eiwitten - 25 gr suiker - 1,5dl room - ½ sinaasappel - 2 el sinaasappellikeur - 1 losgeklopte eierdooier.

Bereiding

Chocolade au bain-marie smelten. Eiwitten met suiker fijn kloppen. Slagroom stijfkloppen. Van 1/2 sinaasappel schil raspen. Aan eiwitten toevoegen: slagroom, sinaasappellikeur, eierdooier en sinaasappelrasp. Luchtig door elkaar scheppen. Warme gesmolten chocolade snel erdoor spatelen. In koelkast mousse minstens 2 uur laten opstijven. Met 2 el op 4 borden bolletje mousse scheppen.

Chocolade trifle

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee	
Keuken		Type	Chocolade recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3	

Ingrediënten

60 gr custardpoeder - 40 gr suiker - $\frac{3}{4}$ l melk - 125 gr bittere chocolade - 1 banaan - citroensap - 2 sinaasappelen - $\frac{1}{2}$ pakje lange vingers - sap van 1 sinaasappel - $\frac{1}{8}$ l slagroom.

Bereiding

Maak een papje van de custard, suiker en 1 dl melk. Breng de rest van de melk aan de kook en roer er van het vuur af het custardpapje door. Breng opnieuw aan de kook en laat 3 minuten zachtjes koken. Breek de chocolade in stukjes en laat die in de vla smelten. Laat de vla afkoelen in een bak koud water (regelmatig roeren). Pel de banaan, snijd hem in plakjes en besprenkel ze met citroensap. Pel de sinaasappels en snijd ze overlangs in plakjes. Leg in een glazen schaal een laag lange vingers en besprenkel die met de helft van het sinaasappelsap. Leg hierop de banaan en dan de helft van de vla. Leg hierover weer lange vingers met sinaasappelsap. Leg er nu de plakken sinaasappel op. Schenk de rest van de vla hierover. Laat ongeveer 1 uur in de koelkast staan. garneer met slagroom.

Chocoladeboterhammen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee	
Keuken		Type	Chocolade recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3	

Ingrediënten

100 gr melkchocolade - 8 sneetjes wit brood

Bereiding

De dag vooraf: Leg de chocolade in een pannetje en plaats dit in een grotere kookpan die je vult met water. Breng dit water aan de kook en laat de chocolade smelten. Snijd de korsten van het brood. Smeer de gesmolten chocolade op 4 boterhammen. Maak 2 stapeltjes met afwisselend een chocoladeboterham en een droge boterham. Snijd de stapeltjes diagonaal in de helft. Stop elk driehoekje in een boterhamzakje en plaats deze een nachtje in de diepvries. De volgende morgen: Haal de chocoladeboterhammen uit de diepvries. Het brood moet ontdooien maar de chocolade blijft lekker knapperig.

Chocoladekuipje met kastanjekwark

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Chocolade recepten	Sterren	3

Ingrediënten

200 gr volle plattekaas - 1 zakje vanillesuiker - 100 gr
kastanjepuree - 4 chocoladekuipjes - 4 gekonfijte kastanjes - 4
suikerviooltjes.

Bereiding

Meng de plattekaas met de vanillesuiker en de kastanjepuree. Doe het mengsel in een spuitzak en vul de chocoladevormpjes. Versier met een gekonfijte kastanje en een suikerviooltje.

Chocolademascarpone met sinaasappel

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Chocolade recepten	Sterren	3

Ingrediënten

75 gr fondant chocolade - 125 gr suiker - 4 el water - 400 gr mascarpone - 1 blaadje gelatine (3 gr) - 2 sinaasappelen - 2 el likeur (Grand Marnier) - enkele topjes citroenmelisse - olie.

Bereiding

Schaaf de chocolade fijn en smelt hem met 75 gr suiker en 3 el water op een zacht vuurtje. Laat afkoelen en vermeng met 250 gr uitgelekte mascarpone. Bekleed de binnenzijde van 4 cilinders met in geolied boterhampapier van 5 cm hoog, plaats ze op 4 dessertbordjes en vul ze met de chocolademascarpone. Plaats de cilinders in de koelkast en week daarna de gelatine in koud water. Rasp de schil van een halve sinaasappel zo dun mogelijk. Vermijd het wit, omdat dit een bittere smaak geeft. Doe de sinaasappelpulp in een pannetje met 50 gr suiker en 1 el water. Laat het smelten op een zacht vuurtje en los er de geweekte gelatine in op. Roer het mengsel goed en laat het dan afkoelen. Vermeng het daarna met de rest van de mascarpone en de grand marnier. Verdeel dit over de vier vormpjes als tweede laag. Plaats de vormpjes 2 uur in de koelkast. Schil de sinaasappelen tot op het vruchtvlees en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Haal de gerechten uit de vormpjes en verwijder het papier. Schik er de sinaasappelpartjes om heen er garneer de kaasjes met een topje citroenmelisse. Tip: Als cilindervormpjes kunt u kleine blikjes van tomatenpuree gebruiken waaruit u de bodem verwijdert. Het bekleden met reepjes boterhampapier van 5 cm hoog is nodig om de oxidatie te voorkomen.

Chocolademelk, romige

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 l melk - 1 dl room - 150 gr donkere chocolade - 150 gr suiker - 1 dessertlepel oploskoffie.

Bereiding

Breng de melk, de room, de stukjes chocolade en de suiker al roerend aan de kook. Werk af met de oploskoffie.

Chocolademousse 1

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(3 personen) 1 grote reep witte chocolade (100 gr) - 1 kleine reep melkchocolade (ca 35 gr) - 3 eiwitten - 1/8 l slagroom - suiker.

Bereiding

Zet de chocolade in een schaal au bain marie tot ze goed is gesmolten en zeer zacht is (met gewoon heet kraanwater moet dat te doen zijn, de chocolade wordt dan ook niet te heet). Meng hierdoor een klein scheutje ongeklopte slagroom. Laat het geheel lichtelijk afkoelen. Klop de eiwitten op met een el suiker en een mespuntje zout. Spatel de eiwitten door de chocolade. Klop vervolgens de slagroom met wat suiker tot luchtige room en spatel ook dit door het chocolade/eimengsel. Zet het geheel minimaal 2 uur in de koelkast. Tip: Werk eens met alleen witte chocolade en giet er dan een scheutje (2 à 3 el) groene 'crème de menthe' in, in plaats van het scheutje slagroom in de chocola. U krijgt dan Groene Mousse.

Chocolademousse 2

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 eieren - 2 repen pure chocolade (80 gr).

Bereiding

Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf. Smelt de chocola in een grote pan 'au bain marie' of in de magnetron. Roer 1 eidooier door de gesmolten chocola. Spatel de eiwitten in porties door de chocola (steeds gelijke delen chocolademengsel en eiwit). Roer voorzichtig tot het een bruine massa is. Laat de mousse 2 uur in de koelkast opstijven. Dien op met een beetje room of bijvoorbeeld aardbeienroom (klop een handvol aardbeien samen met 1/8 l slagroom 10 seconden in een blender). Tip: koop zwarte borden voor al uw toetjes. Het meest simpele toetje ziet er op een zwart bord uit als een grand dessert. Strooi er nonchalant een beetje poedersuiker over en schenk er een scheutje limonadesiroop over.

Chocolademousse gemarmerd

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 personen: Voor de lichte mousse: 125 gr melkchocolade couverture - 100 gr noga - 1 ei - 1 eidooier - 3 dl slagroom. Voor de donkere mousse:- 150 gr donkere couverture - 1 ei - 2 eidooiers - 2 el sterke koffie - 3 dl slagroom - 6 sinaasappelen - 2 el suiker - 50 gr poedersuiker - 1 el maïzena - 3 el sinaasappellikeur.

Bereiding

Hak voor de lichte mousse de couverture en de noga fijn en laat alles au bainmarie smelten. Klop het ei en de eidooiers in een kom au bainmarie op met de mixer. Klop de slagroom stijf. Spatel de chocolade nogamengsel door de eieren en schep er dan de slagroom doorheen. Zet weg op een koele plaats. Smelt voor de donkere mousse de couverture au bainmarie. Klop het ei en de dooiers stijf in een kom au bainmarie, samen met de koffie. Klop de slagroom stijf. Roer de chocolade dan door de eieren en schep er de slagroom doorheen. Doe de helft van de donkere mousse in een schaal en giet daar de helft van de lichte mousse op. Zet 1 uur koud weg. Verdeel er de resterende lichte en donkere mousse overheen en zet gedurende 1 nacht koud weg. Was 2 sinaasappelen en schil ze met de dunschiller. Giet heet water over de schillen en rol ze vervolgens door de suiker. Pers alle 6 sinaasappels uit. Giet ½ lt ervan door een zeef. Laat de gezeefde poedersuiker smelten op een zacht vuur, blus met sinaasappelsap en laat de saus 20 min. inkoken. Roer de maïzena en de sinaasappellikeur door elkaar en doe dit bij de saus. Zet deze koud weg. Schep voor het serveren met een soeplepel bollen uit de mousse en leg er 2 op elk bord. Giet er de sinaasappelsaus overheen en garneer met de gesuikerde schilletjes.

Chocolademousse wit

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

300 gr witte chocolade - 2 eieren - 2 el bloedsuiker - 1 dl room.

Voor het garnituur: 4 lepelkoekjes of Russische sigaretjes - chocolade en suiker paasfiguurtjes.

Bereiding

Smelt de chocolade in een warmwaterbad. Roer de gesmolten chocolade los en laat vervolgens even afkoelen. Breek de eieren en roer de eierdooiers onder de chocolade. Klop de eiwitten stevig op en voeg er de bloedsuiker aan toe zodat u een meringue bekomt. Klop de room lichtjes op. Spatel de room en de meringue onder de chocolade en vul 4 fluitglazen met de mousse. Plaats de blanco chocomousse onmiddellijk op een koele plaats er versier de glazen, net voor het opdienen, met de paasfiguurtjes en een koekje.

Chocoladenestjes met gemberroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Chocolade recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 8 stuks - 1 el cacao poeder - 125 gr poedersuiker +voor
bestuiven - 2 eiwitten - 3 dl slagroom - 4 el gembersiroop - 4
bolletjes stemgember, fijnggehakt - ½ tl gemalen kaneel - extra
nodig: bakplaat met bakpapier bekleed, spuitzak met gekarteld
mondje - van 5 mm doorsnede.

Bereiding

Oven voor verwarmen op 120°C. Cacao en 1 el suiker zeven en apart houden. Eiwitten stijfkloppen, rest van suiker in delen toevoegen, blijven kloppen tot eiwit dik en glanzend is. Cacaomengsel erdoor spatelen. Eiwitschuim in spuitzak scheppen. Op bakplaat vanuit midden 8 ronde bodems van 7 cm doorsnede spuiten, langs rand van bodems nog extra ring spuiten zodat nestje ontstaat. Meringues in midden van oven in 1 ½ uur droog bakken. Op rooster laten afkoelen. Slagroom met gembersiroop stijfkloppen. Helft van gember en kaneel erdoor mengen. Meringues met poedersuiker bestuiven, room in nestjes scheppen en garneren met gehakte gember.

Citroen bavarois met viooltjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 gelatineblaadjes van 3 gr. elk - 2 dl citroensap (van 3 à 4 citroenen) - 1 dl viooltjessiroop (zie Tips) - 2 eiwitten - 80 gr griessuiker - 3 dl room (40% vetgehalte) - 1 schaalje blauwe viooltjes (zie Tips) - 1 dl room - 20 gr griessuiker. -

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn, knijp ze uit en smelt ze op een zacht vuurtje. Neem de pan van het vuur en roer er het citroensap en de viooltjessiroop door. Klop de eiwitten met 80 gr. griessuiker tot sneeuw. Sla de room half stijf. Houd 16 bloempjes apart en pluk van de rest de bloemblaadjes. Voeg ze bij de room, het tot sneeuw geklopte eiwit en het citroenmengsel en spatel alles door elkaar. Spoel 4 soufflépotjes, verdeel er het mengsel over en plaats + 3 u. in de koelkast. Maak de bavarois aan de zijkant los met een fijn mesje, plaats ze even in warm water en stort ze op 4 borden. De resterende room en suiker klopt u op en spuit u in een rozetje op de bavarois. Leg er een viooltje bovenop en strooi enkele bloempjes op het bord.

Citroen sinaasappelcrème

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 citroen - 2 sinaasappels - 1 afgestreken el maïszetmeel - 1½ dl melk - 2 eieren - 100 g griessuiker - 4 muntblaadjes.

Bereiding

Was de citroen, rasp de schil en pers hem vervolgens uit. Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en snijd vervolgens de partjes tussen de vliesjes uit. Laat de partjes uitlekken. Los het maïszetmeel op in de melk. Doe 1 ei, samen met de eierdooier van het tweede ei (houd wel het eiwit bij), in een kookpan en klop dit goed onder elkaar. Voeg er vervolgens de melk met het maïszetmeel, de geraspte citroenschil, het citroensap en de suiker aan toe. Breng dit onder voortdurend roeren, op een zacht vuurtje, aan de kook. Neem de kookpan van het vuur en laat de crème afkoelen tot ze lauw is. (Roer wel af en toe om vel vorming te voorkomen.) Klop het overgebleven eiwit stijf en schep dit onder de lauwe crème. Giet een laagje crème in 4 dessertschaaltjes. Houd 8 sinaasappelpartjes apart voor het garnituur en verdeel de overige partjes over de schaaltes. Giet er de rest van de crème over. Laat de crème eerst wat afkoelen en plaats de schaaltes dan in de koelkast zodat de crème lekker fris wordt. Versier de schaaltes, juist voor het opdienen, met 2 sinaasappelpartjes en een muntblaadje.

Citroenijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

160 gr suiker - 2 dl citroensap - 2 zakjes vanillesuiker - 1 bekertje zure room - 3 dl yoghurt.

Bereiding

Vermeng de suiker, het citroensap, de zure room en de yoghurt, tot de suiker is opgelost, doe het mengsel daarna in de ijsmachine en laat die draaien. Voeg eventueel nog wat zeer fijne citroenrasp toe.

Citroenmousse met aardbeiengelei

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 dl melk - 45 gr maïzena - 4 eieren - 200 gr suiker - 8 blaadjes witte gelatine - 1-2 citroenen - ¼ lt zoete witte wijn - ¼ lt aardbeien kersensap - 1 zakje taartgeleipoeder.

Bereiding

Een glad papje roeren van 45 gr maïzena, 4 eierdooiers en 100 gr suiker. De melk verwarmen en van het vuur af in een dun straaltje bij het dooiermengsel roeren. Dit door een zeef terug in de pan schenken en al roerend verwarmen, zonder aan de kook te brengen, en laten binden. Intussen 8 gelatineblaadjes in koud water weken, uitknippen en in de warme vla oplossen. De vla onder roeren afkoelen. De eiwitten met rasp van 1 citroen en 100 gr suiker stijfkloppen en met 1 dl citroensap door de puddingmassa spatelen. Met de massa 8 hoge glazen halfvol scheppen en laten opstijven. Tot slot afdekken met een geleilaag aardbeien kersensap en het taartgeleipoeder.

Citroenpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 eieren, 2 dl melk, 1 el zachte boter, 75 gr suiker, 20 gr bloem, 3 el citroensap, 1 el geraspte citroenschil en ½ tl fijngesneden rozemarijn.

Bereiding

Boter, suiker, bloem, citroensap, geraspte citroenschil en fijngesneden rozemarijn mengen. 2 Eidooiers met 2 dl melk loskloppen en door citroenmengsel kloppen. 2 Eiwitten stijfkloppen en erdoor spatelen. Crème over 4 ingevette ovenschaaltjes verdelen. Schaaltes in braadslede met kokend water zetten. Citroencrème in op 175°C voor verwarmde oven in 45 minuten goudbruin bakken. Met poedersuiker, gesuikerd viooltje en rozemarijn garneren.

Citroenrijst

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

150 gr droogkokende rijst - 2 citroenen - 150 gr suiker - 1 ei - 1 tl kaneel - 1 tl citroenrasp.

Bereiding

Kook de rijst met 4 dl water en een tl citroenrasp in 30 minuten gaar. Pers de citroenen uit en schep het sap, de suiker, het ei en de kaneel door de rijst. Schep de rijst in kopjes, druk hem aan en stort de rijst op bordjes.

Citroenschuitjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht - 5 citroenen - 1 kiwi in halve plakjes - 1 gele perzik in stukjes - 400 gr roomijs - 2 el kristalsuiker - kattentongen.

Bereiding

4 Citroenen in de lengte halveren, het sap er voorzichtig uitknijpen en opvangen. Met een scherp mesje het vruchtvlies uit de citroenen snijden. Van 1 citroen reepjes schil trekken. De kiwi en de perzik met citroensap besprenkelen. De citroenhelften met roomijs vullen en tot gebruik in de vriezer bewaren. De citroenschuitjes, kiwi en perzik over de borden verdelen. De kiwi en perzik met suiker bestrooien. Geef er kattentongen bij.

Citroensoufflé

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Los 50 gr suiker op in ¼ lt melk en maak hiervan met 25 gr boter, 25 gr bloem en de fijn geraspte schil van een citroen een gladde saus. Maak de soufflémassa verder af met 3 eidooiers en 3 stijfgeklopte eiwitten. Bestrooi de soufflé als deze uit de oven komt met poedersuiker. Voor andere zoete soufflés kunt u i.p.v. citroenschil b.v. 4 el instant koffiëpoeder of cacao in de melk oplossen. Als u de soufflé met een theedoek afdekt zodra hij uit de oven komt, zakt hij minder snel in.

Clafoutis met appel

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3-4 appels - boter - kaneel - poedersuiker - een scheutje rum -
125 gr bloem - 3 eieren - 70 gr poedersuiker - 2 dl melk - een
mespunt zout.

Bereiding

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in schijfjes. Bak deze even aan in een klein beetje boter en leg ze in een diepe ovenschaal. Strooi er wat kaneel en poedersuiker op en sprenkel er wat rum over. Roer een beslag van bloem en eieren, het grootste deel van de suiker, de melk, het zout en eventueel een mespunt zuiveringszout (hierdoor gaat het gebak mooi "opblazen"). Giet het beslag over de appels en zet de schaal in een goed voorverwarmde oven van 175°C. Laat het gerecht een half uurtje bakken tot de bovenkant mooi goudbruin is en iets is gerezen. Strooi er poedersuiker over en serveer direct.

Clafoutis van peren met kastanjepuree crème fraîche en madeleines

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Peer recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 personen - 750 gr peren, geschild, in dunne schijven - 75 gr boter, gesmolten - 125 gr basterdsuiker - 2 eieren - 1 eidooier - 2 ½ dl melk - 75 gr bloem - zout - 1 zakje vanillesuiker - 1 blik kastanjepuree - crème fraîche - extra nodig: ruime ovenschaal, beboterd.

Bereiding

Oven voor verwarmen op 200°C. Schijfjes peer in ovenschaal schikken. Boter, suiker, eieren, eidooier, melk, bloem en zout tot glad mengsel kloppen. Mengsel over peren schenken. Clafoutis 40 minuten in midden van oven bakken. Iets laten afkoelen. Bestrooien met vanillesuiker en lauwwarm serveren. Geef er kastanjepuree, crème fraîche en madeleines bij. Madeleines: 120 gr bloem - 1 tl bakpoeder - 135 gr suiker - 4 eieren - geraspte schil van 1 citroen - 125 gr gesmolten boter - extra nodig: madeleine koekjesvorm, ingevet en met bloem - bestoven. Bloem en bakpoeder zeven. Suiker en eieren tot dik mengsel kloppen. Citroenrasp erbij doen. Bloem in delen erdoor roeren, boter toevoegen. Beslag 20-30 minuten in de koelkast zetten. Oven op 200°C voor verwarmen. Holletjes van vorm voor 2/3 met beslag vullen. In midden van oven 10 minuten goudbruin bakken. Op rooster laten afkoelen.

Clementienes met amandelen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Sinaasappel mandarijn recepten	Sterren	3

Ingrediënten

8 clementines - 3 eierdooiers - 1 eischaaftje sinaasappellikeur (Cointreau triple sec) - 2 eischaaftjes suiker - 2 el amandelschilfers - 3 dl vanille ijs - droge witte wijn.

Bereiding

Pel 4 clementines. Verdeel ze in partjes en ontvlies ze. Schik de partjes in 4 vuurvaste schaaftjes. Halveer de overige clementines en pers ze uit. Doe de eierdooiers in een steelpan en klop ze los met 5 eischaaftjes clementinesap (eventueel aangevuld tot het vereiste volume met witte wijn) en de Cointreau. Voeg 2 eischaaftjes suiker toe en klop op een zacht vuurtje op tot een luchtige goedgebonden massa. Verdeel het mengsel over de 4 vuurvaste schaaftjes en bestrooi met de amandelschilfers. Gratineer onder een voorverwarmde ovengrill en schik er daarna in het midden een bolletje vanille ijs op. Versier desgewenst met een clementineblaadje en serveer dadelijk.

Coupe Cupido

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 eiwit - 175 gr poedersuiker - 1 dikke peer - een beetje citroensap - 1 reep melkchocolade - 1 reep witte chocolade - 1 bekertje verse chocolademousse - 1 bekertje verse witte chocolademousse - marsepein met rode voedingskleurstof - rode snoepjes in hartvorm.

Bereiding

Zet een pannetje met water op het vuur met daarin een kom (dit heet 'au bain marie'). Doe in die kom het eiwit, klop met de mixer een paar minuten en voeg de poedersuiker toe. Klop verder tot je een stijve, luchtige massa hebt. Nu heb je eiwitglazuur. Schil de peer en snijd ze in kleine blokjes, besprenkel ze met citroensap. Stop de twee chocoladerepen in een plastieken zak en klop er op met een hamer tot je mooie stukjes krijgt. Neem een royaal kommetje op voet, of een ander fraai schaaltje. Schep er met twee koffielepels bolletjes witte en chocolademousse in. Strooi er de drooggedepte stukjes peer over. Strooi er ook de stukjes chocolade over. Schep voorzichtig een niet te dikke laag eiwitglazuur over het geheel. Maak met de kleurstof rode marsepein en rol een dunne plak. Snijd hieruit een lint dat je kruiselings over het eiwit legt. Maak van de marsepein een strik en leg die over het lint alsof het gerecht 'ingepakté' wordt. Versier het pakje met de rode snoepjes. Tip: Als je glazuurlaag een half dagje laat staan, komt er een lekker krokant korstje op. Het is misschien ook beter om de marsepeinen strik pas dan over de coupe te leggen. Dit geeft minder geknoei, want kleven doet dat glazuur wel.

Coupe met appel roggebrood en room

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

300 g donker roggebrood - 2 el boter of margarine - 2 el poedersuiker - 250 g vier vruchtjam - 1 potje appel abrikozencompote - ½ l slagroom - 1 zakje vanillesuiker - 1 reep bittere chocolade.

Bereiding

Het roggebrood verkrumelen, en samen met de suiker in de verhitte boter omscheppend bakken. Laten afkoelen. In hoge glazen laagjes maken van achtereenvolgens: roggebrood, appel abrikozencompote, roggebrood en jam tot alles op is. De slagroom met de vanillesuiker stijfkloppen en de glazen ermee opvullen. De chocolade grof raspen en de slagroom hiermee garneren.

Crambambuli Hongaarse oudejaarsavondrank

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500kg gedroogde pruimen, rozijnen, abrikozen, oranjesnippers en Franse - vruchtjes tezamen - 1 pakje ontpitte dadels - 100 gr gepelde walnoten - 1 kg suikerklontjes - ½ lt Jamaica rum - 2 flessen witte landwijn - kruiden - 1 lt thee 2 dl citroensap of ananascitroensap of sinaasappelsap.

Bereiding

Laat de gewassen zuidvruchten 24 uur weken, ontpit ze, en verdeel ze zonodig in stukjes. Leg ze hierna in een grote vuurvaste schotel en voeg de oranjesnippers, de in stukjes gesneden dadels en de grof gehakte walnoten toe. Leg over een vuurvaste schotel een ijzeren rooster, schud hierop de suikerklontjes en begiet deze met rum. Steek de rum klokslag 12 uur aan, wacht tot de alcohol is opgebrand, laat de gesmolten suiker in de schaal druppelen. Voeg dan de warm gekruide wijn, de hete thee en het vruchtensap aan de massa toe. Roer de drank goed om en dien hem in grote wijnglazen of limonadeglazen met een klein gedeelte der vruchten op.

Cranberryijs - Amerika -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) - 1 pot cranberry's (350 gr, Ocean Spray) - 4 dl
mineraalwater met koolzuur - 50 gr witte basterdsuiker.

Bereiding

Vermeng de cranberry's, het mineraalwater en de suiker en pureer dit tot een glad mengsel. (zeef het mengsel eventueel). Draai het in een ijsmachine tot ijs of laat het in een ijs laatje in ca 6 uur bevriezen. Roer het bij bevriezen in een ijs laatje tussentijds regelmatig met een vork door.

Crème brule met anijs en koriander

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

5 dl slagroom - 2 ½ dl melk - 2 ½ vanillestokje, gespleten - snufje gemalen steranijs - snufje gemalen koriander - 6 eidooiers - 2 zakjes vanillesuiker - 115 gr kristalsuiker - 4-8 el rietsuiker, iets fijngemalen - karamelijs - extra nodig: 4 ronde schaaltes.

Bereiding

Voor Slagroom met melk, vanillestokjes, steranijs en koriander aan de kook brengen. Eidooiers loskloppen met vanillesuiker en kristalsuiker. Beetje hete melk bij dooiermengsel schenken en dooiermengsel bij melk in pan schenken. Op zacht vuur mengsel laten binden (niet laten koken). Mengsel zeven, vanillestokjes leegschrapen en merg bij roommengsel voegen. Roommengsel onder roeren laten afkoelen en in schaaltes schenken. Crème brule 1 nacht in koelkast laten opstijven. Crème brule met rietsuiker bestrooien. Suiker met verbrande of onder hete grill goudbruin laten caramelliseren. Crème brule serveren met karamelijs en puntjes gecarameliseerd filodeeg.

Crème karamel

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 eierdooiers - 60 gr griessuiker - 1 pakje vanillesuiker - 2 dl melk -
2 dl room - 2 el kandijnsuiker.

Bereiding

Klop de eierdooiers, samen met de griessuiker en de vanillesuiker, los. Verwarm de melk en de room in een warmwaterbad en giet er al roerend de eiermassa bij. Blijf goed roeren tot de crème begint te dikken. Giet ze vervolgens door een zeef, in 4 dessertschaaltjes en laat enkele uren, eerst even op kamertemperatuur en vervolgens in de koelkast, afkoelen. Bestrooi de crème, juist voor het opdienen, met wat kandijnsuiker en laat deze ca 2 minuten caramelliseren onder een hete grill. Tip: de crème is dik genoeg als ze de bolle kant van een lepel bedekt.

Crème karamel met aardbeiensaus

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) 300 gr suiker - ½ tl limoensap - 5 blaadjes gelatine -
1 dl melk - 4 dl slagroom - 1 zakje vanillesuiker - 2-3 el marasquin -
400 gr aardbeien - extra nodig: 6 vormpjes, inhoud ca 1½ dl

Bereiding

Laat op laag vuur 100 gr suiker, 2 el water en het limoensap caraméliseren. Verdeel de karamel over de vormpjes en draai de vormpjes rond tot de bodem is bedekt. Week de gelatine ca 5 minuten in koud water. Breng de melk met de slagroom, 100 gr suiker en de vanillesuiker aan de kook. Knijp de gelatine uit en los hem van het vuur af in het melkmengsel op. Zeef het mengsel, verdeel het over de vormpjes en laat het in de koelkast ca 3 uur opstijven. Laat intussen 100 gr suiker en 1 dl water ca 10 minuten koken. Voeg eerst de marasquin en dan de aardbeien toe. Laat dit van het vuur af afgedekt 2 uur staan; schep regelmatig om. Pureer de helft van de aardbeien en zeef de puree. Schep de hele uitgelekte aardbeien door de puree. Stort de crème en serveer met de aardbeiensaus.

Crème van rode pompelmoes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 eierdooiers - 150 gr griessuiker - 2 sinaasappels - 1 citroen - 1 koffielepel sinaasappelsap - 7 gelatinebladen van 3 gr elk - 2 roze pompelmoezen - 5 dl slagroom - 1 glas likeur (Grand Marnier).

Bereiding

Week de gelatine in koud water. Was 1 sinaasappel en rasp de schil. Pers de citroen en 2 sinaasappels. Roer of klop de eierdooiers samen met 100 gr suiker tot ze schuimig zijn. Voeg hierbij het sinaasappelsap en het citroensap, plus de geraspte sinaasappelschil (sinaasappelrasp). Los de in koud water geweekte gelatine bladeren op in 2 el kokend water en roer dit door de massa. Klop ondertussen de slagroom stijf. Zodra de sap gelatinemengsel begint te dikken, roert u de slagroom erdoor. Schil ondertussen de overige rode pompelmoezen tot op het vruchtvlees, snijd ze in plakjes en zet ze te weken in een mengsel van 1 glaasje Grand Marnier en 50 gr suiker. Als de smaak van de Grand Marnier goed in de pompelmoeschijfjes is getrokken, laat u deze goed uitlekken en schikt u ze krans vormig in een met water omgespoelde kom (ongeveer 1½ lt inhoud, diameter 18 cm). Giet de crème hier overheen en laat dit alles gedurende 1 uur goed afkoelen in de koelkast. Stort alles op een passende schotel, als de massa goed stijf is. Versier eventueel met toefjes slagroom en/of pompelmoespartjes.

Custard in een pompoen Thais

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 kleine pompoen - 5 kippeneieren - 75 gr palmsuiker - een mespuntje zout - 250 ml kokoscrème.

Bereiding

snijd de bovenkant van de pompoen en haal de zaden en het meeste vruchtvlees eruit. Klop de eieren licht op in een mengkom, doe het zout, de suiker en de kokosmelk erbij en vermeng alles goed. Giet de vloeistof in de pompoen, doe de bovenkant weer op de pompoen en stoom de pompoen totdat de vloeistof dik is geworden, ongeveer 20 minuten.

Dessertrijst met amandelen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 50 gr kort kokende dessertrijst (Lassie) - ¼ lt melk -
25 gr geschaafde amandelen - 50 gr suiker - 25 gr gemalen
amandelen - 4 el zure room - 4 el aardbeisauz.

Bereiding

Breng de rijst met de melk aan de kook en laat de rijst onder af en toe roeren in 15 minuten gaar worden. Rooster intussen de geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin. Roer de suiker, de gemalen amandelen en de zure room door de gare rijstebrij. Schep het rijstdessert in 2 schaaltes en schep de aardbeisauz en de geroosterde amandelen erover.

Dessertrijst met bitterkoekjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 75 gr kort kokende dessertrijst - 1 bekertje
garderroom (2 dl) - 2 dl melk - 6 bitterkoekjes - 4 el appelsap - 2 el
rozenbotteljam - 1 el suiker.

Bereiding

Kook de rijst met de garderroom en de melk volgens de gebruiksaanwijzing gaar. Besprenkel de bitterkoekjes met 3 el appelsap en laat het even intrekken. Roer de jam en 1 el appelsap door elkaar. Verkrummel de bitterkoekjes. Roer de suiker door de roomrijst. Verdeel de helft van de rijst over 2 glazen schaaltes en schep er $\frac{3}{4}$ deel van de bitterkoekjes en van het jammengsel op. Verdeel de rest van de rijst erover en garneer met de rest van de jam en de bitterkoekjes. Serveer het warm.

Dessertrijst met kokos

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

250 gr basmatirijst - 1 lt water - 150 gr kokoscrème - 2 el honing of appel diksap - 2 el rozenwater - ½ tl fijngemaakte en in water opgeloste saffraan - ½ tl kardemom - 250 gr gehakte dadels.

Bereiding

Kook de rijst tot hij brijachtig is. Voeg steeds wat water toe om aanbranden te voorkomen. Los de kokoscrème in de rijstebrij op en laat het geheel afkoelen. Roer er de honing of het appel diksap, het rozenwater, de saffraan en de kardemom door. Verdeel dit mengsel over 5 schaalpjes en versier die met stukjes dadel.

Dolce Amore (lange vingers met zabaglione en cacaochrème)

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 eierdooiers - 6 el suiker - 9 el massalawijn - 125 gr zachte boter
- 35 gr cacao - 65 gr poedersuiker - 2 el cognac - 2 el anisette -
28 lange vingers - 125 gr kersenjam (morellen) - 50 gr
geroosterde amandelen, gehakt.

Bereiding

Klop voor de zabaglione in een kom 2 eierdooiers met 2 el suiker dik en schuimig en verwarm dit au bain marie tot een dikke vla is ontstaan. Voeg al roerend 4 el marsala toe en laat afkoelen. Klop voor de cacaochrème 2 eierdooiers met 3 el suiker en klop de boter erdoor. Zeef het cacao-poeder en de poedersuiker erboven en klop die erdoor tot een crème ontstaat. Roer de dranken door elkaar. Leg 7 lange vingers op een schaal, besprenkel die met de drank en smeer er jam over. Leg er een tweede laag lange vingers op, besprenkel die met drank en bestrijk met cacaochrème. Leg er een derde laag lange vingers op, besprenkel met drank en bestrijk met zabaglione. Leg er de laatste laag lange vingers op, besprenkelen met drank en bestrijk met cacaochrème. Bestrooi met amandelen en 1 el suiker. Laat de pudding in de koelkast minstens 4 uur opstijven.

Drie-in-de-pan met rijst

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 g zelfrijzend bakmeel - mespunt zout - 1 el suiker - 1 ei - ¼ l volle melk - 150 g gare, koude rijst - 1 tl citroenrasp (potje) - boter of margarine.

Bereiding

Het bakmeel met het zout en de suiker zeven. In het midden een kuiltje maken, het ei erin breken en 1/3 van de melk erbij schenken. Vanuit het midden gladroeren, er steeds weer wat melk bij roeren en gladroeren. De rijst en de citroenrasp toevoegen. In een ruime koekenpan een klontje boter verhitten en hierin met voldoende afstand 3 flinke lepels beslag scheppen. De koekjes op halfhoge pit aan beide kanten goudbruin bakken en warm houden boven heet water. Met Butterscotch saus of stroop en abrikozenjam serveren.

Drie in de pan

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België)750 gr bloem - 1 lt melk - 3 eieren - 2 eigelen - een snuifje vanillesuiker - zout - 3 appels - 80 gr boter.

Bereiding

Bereid een stevig flensjesbeslag en voeg er de in stukjes gesneden appel aan toe. Leg 3 kleine hoopjes flensjesbeslag in een verhitte pan, bak ze af en draai ze om. Strooi tussen elk pannenkoekje wat vanillesuiker en stapel ze op elkaar. Houd ze warm.

Druiven in komijnbrandewijn

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500 gr Sultane (pitloos) of een andere witte druif naar keuze - 50
gr witte kandijnsuiker - ½ el Iraans komijnzaad - 100 gr bloemsuiker
- 3 dl Gewürztraminer (bij voorkeur van 4 5°C) -

Bereiding

De hoeveelheden, die in dit recept gebruikt worden, zijn bedoeld voor een bokaal van 75 cl. U kan ze dus naar eigen voorkeur aanpassen, al naargelang het volume van de bokaal, waarmee u wilt werken. Voor een optimaal resultaat is het verder van het grootste belang, dat u alle vruchten controleert. Want de minste kneuzing kan een invloed hebben op de smaak. Spoel en droog de druiventros en rits de druiven er af. Maak een steriliseerbokaal van 75 cl met een rubberen afdichtingring en beugelsluiting schoon en droog hem goed af. Plet de suiker tot kristalletjes van ongeveer 1 cm. Vul de bokaal met de druiven tot op ongeveer 8 cm van de rand. Strooi er de kandijnsuiker en de komijn over. Los de bloemsuiker op in de wijn en giet dit mengsel over de vruchten tot ze onder de alcohol staan. Sluit de bokaal zorgvuldig af en bewaar hem op een donkere koele plaats. Keer hem de eerste maanden regelmatig om. Druiven in komijnbrandewijn kan u warm serveren bij gevogelte zoals kwartels, parelhoen of patrijs. Maar ze zijn ook heerlijk op versgebakken luchtige wafels of als toemaatje bij flensjes met roomijsvulling.

Eivla met appel - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ lt melk - 75 gr suiker - 1 pakje vanillesuiker - 3 eieren - 1 appel.

Bereiding

Kook de melk met de suiker en de vanillesuiker. Klop de eieren in een vuurvaste schotel los. Neem de melk van het vuur en giet deze al kloppend onder de eieren. Was en schil de appel, boor hem uit en snijd hem in dunne schijfjes. Leg de schijven bovenop de vla. Bak het gerecht in een op 175°C voorverwarmde oven gaar en dien het warm op.

Feestkaasjes gemarineerd

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 stuks - 30 gr kleine rozijnen - 2 el sinaasappellikeur - 250 gr verse roomkaas - 50 gr gekonfijte gemberbolletjes, fijngehakt - 50 gr pistachenoten, fijngehakt - 2 dl cognac of whisky - geroosterd brood. xtra nodig: 10 stukjes kaasdoek van 10 x 10 cm, touw

Bereiding

Rozijnen in likeur 15 minuten weken. Roomkaas losroeren en mengen met geweekte rozijnen, gember en pistachenootjes. Van kaasmengsel 10 bolletjes vormen. Kaasbolletjes in kaasdoek verpakken en met touwtje vastbinden. Cognac in kom schenken, kaasjes erin leggen en 2 uur in cognac marinieren. Kaasjes op keukenpapier laten uitlekken en serveren met geroosterd brood.

Feestkoffie

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Koffie recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Natuurlijk kunt u een grote pot vol lekker pittige koffie zetten en deze serveren met koffieroom, geklopte slagroom en suikerklontjes. Maar zoveel mensen zoveel smaken, en met de ruime keuze aan oploskoffiesoorten, kunt u ook een persoonlijk kopje koffie aanbieden. Dan een mand vullen met verschillende zakjes koffie, zoals espresso, mokka, cafeïnevrije dessertkoffie, cappuccino, Wiener melange en Caribbean Coffee. Een paar isoleerkannen vult u met kokendheet water. In de mand natuurlijk ook een schaalje met (mini)suikerklontjes en kandij, koffiekopjes en bekers (groot en klein, voor de diverse koffiesoorten) en lepeltje. Erbij kunt u lekkere kerstbonbons (van de banketbakker) en kaneelsterren (van Bolletje) serveren.

Flensjes cupido

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de flensjes: 250 gr bloem - ½ l melk - 3 eieren - 1 koffielepel griessuiker - 1 mespuntje zout - boter - 4 bolletjes vanilleroomijs - amandelschilfers - bloemsuiker. Voor de saus: 100 gr pure chocolade (fondant) - 1 dl melk - 1 el room - 25 gr griessuiker - boter.

Bereiding

De dag vooraf: De flensjes: Vermeng in een kom de bloem met de melk. Daarna de eieren, 1 el gesmolten boter en de andere ingrediënten erbij mengen tot een glad beslag. Bak de flensjes. Rooster de amandelschilfers in een droge pan. De saus: Smelt de chocolade in een warmwaterbad. Breng in een ander pannetje de melk en de room samen aan de kook. Voeg de suiker, de gesmolten chocolade en 15 gr gesmolten boter toe. Laat nog eventjes doorkoken. De dag zelf: Warm 2 flensjes en de chocoladesaus op. Vul de flensjes met 2 bolletjes vanilleroomijs. Plooi ze dicht en strooi er bloemsuiker en (geroosterde) amandelschilfers over. Serveer de chocoladesaus er apart bij. Dien op met koffie en een zoete wijn, zoals een Sauternes.

Flensjes met aardbeien sinaasappelsaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Nagerechtvoor 6 personen -voor de flensjes: - 4-5 dl melk - 150 gr
bloem - 2 eieren - zout - 75 gr boter.voor de saus: 300 gr
sinaasappelmarmelade met schil - 1 dl sinaasappellikeur - 300 gr
aardbeien in plakjes - 6 toefjes munt.

Bereiding

Een beslag kloppen van de melk, bloem eieren en een mespuntje zout. Steeds wat boter smelten en van het beslag 12 flensjes bakken. De flensjes warm houden. ntussen de marmelade met de likeur aan de kook brengen en 1 minuut laten doorkoken. De plakjes aardbei erin leggen en de saus door en door warm laten worden. De saus over de flensjes verdelen en de flensjes dubbelklappen. Op elk bord 2 flensjes leggen en garneren met een toefje munt.

Flensjes met advocaatcrème, Gevulde

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Bak in een kleine koekenpan 8 flensjes (dunne pannenkoekjes) van 40 gr bloem, 1 ei, 1½ dl melk, ½ dl advocaat, 50 gr boter en een snufje zout. Vul de flensjes met ¼ lt vanillevla waardoor 1½ dl advocaat is geroerd.

Flensjes met carambola

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) Voor het flensjesdeeg: 350 gr bloem - 3 eieren - 3 eierdooiers - een snuifje zout - 1 lt melk - 2-3 carambola's - boter.
Voor het caraméliseren: 200 gr griessuiker - 200 gr boter.

Bereiding

Meng de bloem met de eieren en het zout en voeg de melk toe. Als er klontjes in het deeg aanwezig zijn, haalt u het even door een zeef. Snijd de carambola's in schijfjes. Laat in een pan van ca 22 cm diameter (bij voorkeur met een antiaanbaklaag) een klontje boter heet worden. Lepel het deeg in de pan en leg er 3 à 4 schijfjes carambola op. Draai het flensje en bak de andere zijde. Strijk op de gedraaide zijde ca 10 gr boter en 10 gr griessuiker. Draai het flensje terug om en laat de boter en de suiker caraméliseren. Draai nogmaals snel om. Serveer op een warm bord en schenk er een glaasje zoete witte wijn bij.

Flensjes met chocola en ingemaakt rood fruit

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht (6-8 personen) - 100 gr bloem - 25 gr cacao poeder - 3 dl melk - 5 eieren - 30 gr boter - fruit op alcohol (pot, bij slijter of zelfgemaakt) - 60 gr pure chocolade, geraspt - Armagnac of Grand Marnier - Vanilleroomijs.

Bereiding

Voor Flensjes: bloem, cacao, melk en eieren tot glad beslag roeren. Van beslag in boter 8 flensjes bakken. Flensjes verwarmen, met fruit vullen en chocolade erover strooien. Armagnac in grote soeplepel verwarmen en aansteken. Brandende Armagnac over gevulde flensjes schenken. Serveren met roomijs en ingemaakt rood fruit.

Flensjes met kaneelijs en geglaceerde appel

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

2 eieren, 60 gr bloem en 2 dl melk glad kloppen. Zout, ½ el suiker, geraspte schil van ½ citroen en ½ sinaasappel en 3 el gesmolten boter door beslag roeren. Beslag 1 uur laten rusten. In koekenpan met antiaanbaklaag (18 cm doorsnede) van beslag 12 dunne flensjes bakken. 200 gr Suiker en 1 zakje vanillesuiker smelten en lichtbruin kleuren. 4 Appels, in partjes toevoegen en in 35 minuten zachtjes laten caraméliseren. Flensjes serveren met appels en (kaneel)ijs.

Flensjes met karamel

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(Mexico) - 1 blikje gesuikerde gecondenseerde melk - 25 gr boter - 1 dl sinaasappelsap - 75 gr fijngehakte walnoten - 1 el tequila of wodka. Voor de flensjes: 50 gr bloem - 1 ei - 3 dl melk - zout - 40 gr boter.

Bereiding

Leg het blikje in een pan en schenk er zoveel water op dat het helemaal onder staat. Breng het water aan de kook en laat het 2 à 3 uur zachtjes koken. Vul regelmatig het water bij. Laat het blikje in het water afkoelen. De gecondenseerde melk is nu een romige karamelsaus geworden. Klop met de mixer een beslag van de bloem, het ei, de melk en een snufje zout, laat het 1 uur op kamertemperatuur rusten en klop er dan de gesmolten boter door. Bak van het beslag dunne flensjes in een pan met antiaanbaklaag. Vouw ze in vieren. Smelt voor de saus de boter, voeg de gecarameliseerde, gecondenseerde melk en het sinaasappelsap toe en laat alles goed warm worden. Leg de flensjes erin en strooi de walnoten erover.

Flensjes met kokos - Thailand -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 zakje santen - 3 dl water - 60 gr bloem - 1 losgeklopt ei - 40 gr suiker - 40 gr geraspte kokos - (rode of groene kleurstof) - boter.

Bereiding

Klop met de mixer en egaal beslag van de santen, het water, de bloem, het ei, de suiker en de kokos. Voeg voor gekleurde flensjes enkele druppels rode of groene kleurstof toe. Bak in een koekenpannetje (16 cm doorsnee) in wat boter dunne flensjes. Vouw ze losjes in vieren en bestrooi ze met kokos. Deze flensjes worden geserveerd met mango, lychees of appelbanaanantjes.

Flensjes met notenmoes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Nagerecht (4 personen) Basisrecept voor 8 flensjes: Klop 2 kleine eieren los met een snufje zout. Voeg 65 gr bloem en 1,25 dl melk toe en roer dit tot glad beslag. Laat beslag 30 minuten rusten. Bak in een koekenpan van 16 cm doorsnee steeds in beetje boter 8 flensjes. Notenmoes: 125 gr zeer fijn gehakte walnoten - 75-100 gr boter - 1 tl vanillesuiker - 3 el stijfgeklopte slagroom. voor Noten, boter en vanillesuiker mengen. Slagroom erdoor spatelen. Flensjes verwarmen en elk flensje vullen met 1-2 el notenmoes. Flensjes dubbel vouwen en direct serveren.

Flensjes Mikado

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 ei - 1 eierdooier - 100 gr bloem - ¼ l melk - een snuifje zout. Voor de banketbakkersroom: ¼ l kokende melk - 3 eierdooiers - 100 gr suiker - 30 gr bloem. Voor de vulling: 2 kiwi's - 1 papaja - 1 mango - ¼ ananas. Voor de coulis: 8 passievruchten - ½ dl water - 150 gr suiker. Voor de afwerking: boter - muntblaadjes - poedersuiker.

Bereiding

Meng het ei en de eierdooier met de bloem en het zout. Voeg beetje bij beetje de melk toe, zo vermijdt u klontvorming. Haal door een puntzeef. Bak de flensjes (22 cm diameter) in een weinig boter en houd ze warm tussen 2 borden. Voor de banketbakkersroom slaat u de eierdooiers met de suiker tot een lint. Voeg de bloem toe met behulp van een zeef. Spatel ze onder het beslag. Giet hierop de kokende melk. Breng opnieuw al roerend met de klopper aan de kook. Laat even doorkoken. Voor de vulling snijdt u het fruit in stukjes. Meng het fruit met de banketbakkersroom, maar let op de verhouding, het fruit moet primeren. Voor de coulis van passievruchten snijdt u de passievruchten in twee en haalt u er het vruchtvlees uit met een lepel. Meng het met water en 150 à 200 gr suiker. Breng aan de kook, mix en haal door een zeef. Laat afkoelen in de koelkast. Vul de flensjes op met de vulling en plooi ze in twee. Dresseer twee flensjes per persoon op een bord. Warm de borden op in een voorverwarmde oven. Rondom lepelt u de coulis van passievruchten. Strooi er nog wat poedersuiker over en versier met een muntblaadje.

Flensjes van zure room

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) 1 lt zure room (melk van schaap of koe) - 2 kopjes bloem -
1 kopje suiker - 2 pakjes vanillesuiker - bloemsuiker.

Bereiding

Laat de room een drietal dagen op kamertemperatuur (bijvoorbeeld in de keuken) verzuren. Meng de room dan met de bloem tot een zacht deeg (zoals voor flensjes). Voeg er de suiker aan toe. Bak flensjes in een flensjespan met een weinig boter. Bestrooi ze met bloemsuiker en dien ze warm of koud op.

Frambozen op jonge jenever

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 gr mooi rijpe frambozen - 400 gr witte kandijnsuiker - jonge jenever - enkele jeneverbessen - kleine stukjes pijpkaneeel.

Bereiding

De hoeveelheden, die in dit recept gebruikt worden, zijn bedoeld voor een bokaal van 75 cl. U kan de hoeveelheden dus naar eigen voorkeur aanpassen, al naargelang het volume van de bokaal, waarmee u wilt werken. Voor een optimaal resultaat is het verder van het grootste belang, dat u alle vruchten controleert. De minste kneuzing kan immers een invloed hebben op de smaak. Controleer de frambozen goed, was ze en laat ze goed uitlekken. Dep ze droog met een doek. Leg een laag frambozen in een kleine of verschillende grote bokalen met deksel, en strooi er suiker over. Herhaal deze bewerking tot alle frambozen en suiker verwekt zijn. Giet er dan de jenever over en voeg de jeneverbessen en de kaneeel toe. Sluit de bokaal en laat hem minimum 4 maanden staan. Schud wel om de 14 dagen even met de bokaal, zodat de suiker kan oplossen. Na 4 maanden kunt u even proeven en eventueel naar smaak wat suiker toevoegen. Hoe langer u wacht met het serveren, hoe lekkerder deze frambozendrank wordt. Geduld is dus de boodschap.

Frambozen surprise

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht - 1 grote sinaasappel - 250 gr ricotta - 120 gr suiker - 100 gr sukade in stukjes - 50 gr pure chocolade in stukjes - 1 el gemalen kaneel - 1 el rum - 12 flensjes (zelf gemaakt of kant en klaar gekocht (crêpes) - 450 gr frambozen.

Bereiding

Van de sinaasappelschil hele lange reepjes trekken. De sinaasappel uitpersen, 4 el sap opvangen. DE ricotta met 60 gr suiker, de sukade, chocolade, kaneel, rum en 2 el sinaasappelsap mengen. Het mengsel in het midden van de flensjes scheppen. De flensjes tot buideltjes vouwen en deze met sinaasappelschil dichtbinden. 60 gr suiker met 2 el sinaasappelsap in een pan laten smelten. De frambozen (12 frambozen achterhouden) toevoegen en fijnprakken. De saus nog 3 minuten laten koken, zeven en laten afkoelen. DE saus bij de flensjes serveren, garneren met de achtergehouden frambozen.

Frambozencoulis

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

50 gr suiker - 100 gr frambozen - enkele muntblaadjes.

Bereiding

Breng de suiker en de frambozen aan de kook. , mix en haal door een zeef. Werk af met een muntblaadje.

Frambozensoufflé

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

nagerecht - 150 gr diepvries frambozen - 1 tl aardappelmeel - 2 el framboise of kirsch (eau de vie) - 2 eieren, gesplitst - 25 gr suiker - 1 el boter - poedersuiker - 1 blikje frambozen - 1 bakje verse frambozen - extra: 4 soufflévormpjes (inhoud 1 ½ dl).

Bereiding

frambozen ontdooien en pureren. Puree langzaam aan de kook brengen. Zeven. Aardappelmeel gladroeren met ½ el eau de vie. Zoveel door warme puree roeren tot gebonden massa ontstaat. Laten afkoelen. Eidooiers met helft van suiker schuimig kloppen. Frambozenpuree erdoor roeren. Afgedekt bewaren. Vormpjes met boter invetten en met poedersuiker bestuiven. oven voor verwarmen op 200°C. Eiwitten met andere helft van suiker stijf kloppen. Frambozenmengsel erdoor spatelen. Vorm tot ¾ met mengsel vullen. In braadslede met kokend water zetten. In oven soufflétjes in 15 minuten au bain-marie laten rijzen. Intussen voor saus blik frambozen met sap en eau de vie 5 minuten verwarmen. Pureren en zeven. Soufflétjes direct uit oven serveren. Bestuiven met poedersuiker en garneren met verse frambozen. Saus er apart bij geven.

Fruit crumble - Engeland -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(dessert) - 1 groot blik abrikozen - 200 gr bloem - 2 tl bakpoeder -
100 gr boter - 100 gr suiker.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 °C. Laat de abrikozen uitlekken en leg de helften in een lage ovenschaal. Schep het bakpoeder door de bloem. Meng de bloem en de boter met een houten lepel tot een kruimelig mengsel. Meng er met een mes de suiker door (als dit met een lepel gebeurt, worden de kruimels kapot gedrukt en worden één geheel). Verdeel de kruimels over het fruit en druk ze licht aan. Zet de schaal ca 30 minuten in een voorverwarmde oven tot de kruimels mooi bruin van kleur zijn. Serveer warm en geef er desgewenst half opgeklopte slagroom bij.

Fruitbokaaltje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 dl armagnac - 8 suikerklontjes - 4 abrikozen + 80 gr griessuiker - 100 gr kersen + 50 gr griessuiker - 50 gr frambozen + 25 gr griessuiker - 1 peer (Beurre Hardy) + 25 gr griessuiker - 2 mooie witte perziken + 100 gr griessuiker - 2 mooie nectarines + 100 gr griessuiker - vruchtenalcohol van 60°C - perzikenschuimwijn.

Bereiding

De hoeveelheden, die in dit recept gebruikt worden, zijn bedoeld voor een bokaal van 1½ lt. U kan de hoeveelheden dus aanpassen, al naargelang het volume van de bokaal, waarmee u wilt werken. Voor een optimaal resultaat is het verder van het grootse belang, dat u alle vruchten controleert. De minste kneuzing kan immers een invloed hebben op de smaak. Neem een mooie glazen pot met passend deksel, of een rumtopf. Giet hierin de armagnac en voeg 8 suikerklontjes toe. Was de abrikozen goed schoon. Snijd ze in 4, ontpit ze, strooi er suiker over en laat 1 nacht trekken. Voeg ze daarna bij de armagnac. Herhaal deze bewerking voor de kersen (die u niet hoeft te ontpitten), de frambozen, de peer, de perziken en de nectarines. De perziken en nectarines verdeelt u best in 8 of 12 mooie schijfjes. Vul de bokaal verder aan met vruchtenalcohol en de perzikenschuimwijn. De vruchten moeten net onder alcohol staan. Plaats dan het deksel op de bokaal. Laat de fruitbokaal minstens 3 tot 4 weken trekken. Daarna kan u het sap verwerken in een sabayon of aperitief. De vruchten kan u serveren als nagerecht (bij een sorbet), als digestief of als slaapmutsje.

Fruitcocktail - Louisiana -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 vleestomaten - 2 sinaasappels - 2 stevige bananen - het sap van 1 citroen - 1 tl basterdsuiker - zout, cayennepeper - 3 el tomatenketchup.

Bereiding

Houd de tomaten even in kokend water, haal het velletje eraf en snijd ze in blokjes. Schil de sinaasappels dik en snijd ze in stukjes. Snijd de geschilde bananen in plakken. Meng alles voorzichtig door elkaar en verdeel het fruit over 4 schaalpjes. Maak een saus van het citroensap, de basterdsuiker, zout, cayennepeper en de tomatenketchup en verdeel die over de gemengde vruchten. Lekker met koude kalkoen en kip.

Fruitkorfje van Roodkapje - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de deegkorfjes: boter - 4 eiwitten - 150 gr griessuiker - 80 gr bloem. Voor het garnituur: 100 gr aardbeien - 3 el bloedsuiker - 1 dl yoghurt - 300 gr verse gemengde vruchten (frambozen, aardbeien, kersen, - bosbessen, bessen) - 4 bolletjes pistache-ijs.

Bereiding

Maak eerst de deegkorfjes. Laat 150 gr boter smelten. Klop de eiwitten stevig op. Spatel er de bloem en de griessuiker onder en voeg er de gesmolten boter aan toe. Mix het deeg tot het mooi glad is en houd warm in een warmwaterbad. Smelt een beetje boter in een koekenpan van ca 25 cm diameter en giet er ¼ van het deeg op. Bak de flensjes aan beide kanten en leg ze vervolgens onmiddellijk op een omgekeerd glas tot ze afgekoeld zijn en een mooi korfje vormen. Maak de aardbeien schoon, was ze, verwijder de kroontjes en pureer ze samen met 2 el bloedsuiker. Wrijf de coulis door een zeef en verdeel de saus over 4 borden. Doe de yoghurt in een spuitzak met hele kleine opening en spuit een fijne spiraal op de aardbeisauis. Trek met een houten prikker straaltjes van en naar het bordcentrum zodat er een fijn kantwerkje ontstaat. Maak de gemengde vruchten schoon. Plaats de korfjes in het midden van de borden en vul ze met een bolletje pistache-ijs en de gemengde vruchten. Bestuif de bordrand met de rest van de poedersuiker.

Fruitroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ lt melk - 50 gr suiker - 50 gr bloedsuiker - 75 gr boter - 50 gr maïszetmeel - 1 pakje vanillesuiker - 2 eieren - eventueel sap van 1 citroen - ananas, kiwi, aardbeien enz.

Bereiding

Kook de melk met de suiker en bind met het opgeloste maïszetmeel. Laat het al roerend afkoelen, zodat er zich geen vel op vormt. Voeg de boter bij de eigelen en de bloedsuiker. Meng, als de pudding is afgekoeld, beide samenstellingen goed door elkaar. Snijd het fruit in stukjes en meng het eronder. Serveer koud.

Fruitsalade met slagroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 bananen - 2 peren - ½ verse ananas - ½ tros blauwe zoete druiven - 2 kiwi's - 2 appels - 1 dl slagroom - 40 gr suiker - 5 dl kirsch (eventueel) - 50 cc bananenlikeur (eventueel).

Bereiding

Klop de slagroom met de suiker stijf en zet deze in de koelkast. Schil de bananen en snijd ze in plakjes. Schil de peren en de appels en snijd ze in stukjes. Doe deze samen met de banaan in een kom. Pel de mandarijnen en doe de partjes ook in de kom. Schil de kiwi's, snijd ze in partjes en doe die ook in de kom. Snijd de ananas in stukjes (verwijder de zwarte pitjes, deze zijn giftig) en voeg dit aan het geheel toe. Was de druiven en voeg ze aan het mengsel toe. Voeg eventueel bananenlikeur en kirsch toe en zet de kom, na het geheel goed gemengd te hebben, in de koelkast. Laat de salade ongeveer anderhalf uur lekker koud worden. Vul bij het opdienen vier glazen met de fruitsalade en de slagroom.

Fruitsalade met walnoten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3 niet te rijpe handperen - ½ citroen - 300 gr witte druiven zonder pit -200 gr gepelde walnoten - 1 el honing - 1 el wit druivensap - 3 el notenolie - 3 el zure room.

Bereiding

De peren overlans in plakken van 3 mm dikte snijden (niet schillen, meeste peren hebben nauwelijks klokhuis, dus niet eruit snijden) en deze in repen snijden. De reepjes even in een schaal met water en citroensap leggen en in een zeef laten uitlekken. De druiven wassen en halveren. Het fruit met de noten in een schaal mengen. Een sausje kloppen van honing, druivensap, notenolie en zure room en dit voorzichtig door het fruit scheppen. voor de salade helemaal bereiden, tot gebruik in een koelkastdoos in de koelkast bewaren. Serveren: bij de (warme) quiche serveren.

Fruitspiezen met Parmaham

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 kleine meloen - 3 kiwi - 250 gr Parmaham - 1 kropje sla (de binnenste blaadjes).

Bereiding

Halveer de meloen en de kiwi. Verdeel de kiwi in schijfjes en schep met een parisiennelepeltje bolletjes uit de meloen. Steek afwisselend een bolletje meloen, een schijfje Parmaham en een stukje kiwi op een stokje. Maak een bedje van dunne reepjes sla en leg de fruitspiezen erop.

Gebakken rijst met ananas

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

350 gr Pandanrijst - 1 rood pepertje - 1 klein blikje ananasschijven (227 gr) - 2 tomaten - 3 el olie - 2 teentjes knoflook in plakjes - 1/5 blok santen - 1/2 el nam pla (Thaise vissaus) - 2 bosuitjes in ringetjes - 3 el grof gehakt korianderblad - zout, peper.

Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snij het pepertje, zonder zaadjes, in ringetjes. Laat de ananas uitlekken en snij de schijven in stukjes. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in reepjes. Verhit de olie in een pan en fruit hierin het pepertje samen met de knoflook goudbruin. Schep de rijst erdoor en bak die 5 minuten mee. Schep de ananas, tomaat, santen, nam pla, bosui en de helft van de koriander erdoor. Verwarm de rijst al omscheppend tot de santen is gesmolten. Breng op smaak met wat peper en zout en garneer met de rest van de koriander.

Geitenkaas gebakken

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Kaas recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 plakjes bakbacon, in reepjes - 2 el pijnboompitten - 2 el parmezaanse kaas, geraspt - 4 el droog broodkruim - 4 kleine stevige geitenkaasjes - 4 el olijfolie - (4 schijfjes geroosterd stokbrood).

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Bacon in droge koekenpan krokant bakken. Pijnboompitten in droge koekenpan goudgeel bakken. Geraspte kaas met broodkruim mengen. Geitenkaasjes eerst door olie halen, dan door broodkruimmengsel wentelen. In midden van oven kaasjes in 10 minuten bruin zacht bakken. (Kaasjes op schijfjes stokbrood zetten). Bacon over kaasjes strooien en pijnboompitjes er omheen strooien. Met friséesla serveren.

Geitenkaas in brickdeeg

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen: 1 zachte geitenkaas - 4 velletjes brickdeeg (delicatessenwinkel) - 1 takje rozemarijn - 5 mooie tomaten olijfolie krulsla.

Bereiding

Snijd mooie dikke plakken van het geitenkaasje en snijd deze nog eens doormidden. Leg een paar van de tomaten enkele seconden in kokend water en spoel ze snel af onder de koude kraan. Verwijder de velletjes en snijd te tomaten in stukken. Leg op elk velletje brickdeeg afwisselend een stukje geitenkaas en een partje tomaat en bestrooi alles met wat rozemarijn. Vouw het deeg nu eerst in tweeën, waarbij de vulling dicht tegen de middenvouw blijft liggen. Vouw de dubbele ronde rand nu naar de middenvouw toe, zodat er een langwerpige pakje ontstaat. Vouw de zijkanten van het velletje brick nu schuin naar voren, weer naar de middenvouw toe. Sla de punten naar binnen, zodat u een pakketje krijgt waarin de vulling bewaard wordt. Laat wat olijfolie goed heet worden in de koekenpan. Leg het pakketje er met de geplooid kant naar onderen toe in. Bak de pakketjes snel aan beide kanten, een goede minuut per kant is voldoende. Is de brick goudbruin is, is hij klaar. Leg op elk bord een pakketje brick en garneer met een toefje krulsla. Geef er de rest van de tomaten in partjes gesneden bij.

Geitenkaas met rode portsaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Snijd geitenkaas (bijv. Chèvre) in stukken ter grootte van een grote knikker, haal die door geklopt eiwit en paneer ze met witte bloem. Haal ze opnieuw door het eiwit en paneer ze dan met paneermeel. Frituur de balletjes kort. Vermeng maïzena met een klein beetje water tot er geen klontjes meer zichtbaar zijn. Verwarm in een pannetje een flinke scheut port. Voeg het maïzenamengsel toe en roer tot een saus ontstaat. Schep de saus op kleine bordjes en voeg de gefrituurde balletjes toe. arneer met munt.

Geitenkaas met witte selder

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 witte selderij - 1dl room - 1 tomaat - 4 trapeziumvormige mini geitenkaasjes van 20 gr elk - zwarte peper uit de molen.

Bereiding

Maak de selder schoon, bewaar 12 mooie blaadjes voor het garnituur en snijd de stengel in halve maantjes. Kook deze beetgaar in 2 dl lichtgezouten water. Schep de stukjes selder uit het kookvocht en laat dit voor de helft inkoken. Voeg er vervolgens de room aan toe en laat verder inkoken tot de saus licht gebonden is. Was de tomaat, ontpit ze en snijd 12 ruitjes uit het vruchtvlees. Schep op 4 dessertborden een spiegel van saus en leg wat gekookte selderij in het midden. Plaats er het geitenkaasje op en versier met de selderblaadjes en de stukjes tomaat. Maal wat zwarte peper over de saus.

Gekarameliseerde vruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 grote appel, geschild; in 4 parten gesneden en klokhuis verwijderd - 1 gepelde banaan - een kom water met blokjes -ijs - olie om te frituren. Voor het beslag: 100 gr bloem, gezeefd - mespunt zout - 1 ei - 1½ dl water of spuitwater . (eventueel half water half melk). Voor de karamel: 225 gr suiker - 3 el water - 1 el olie

Bereiding

Doe bloem, zout, ei en het vocht in een diepe kom en sla er met een garde een luchtig en klontvrij beslag van. Snijd de stukken appel nog eenmaal door en snijd stukjes van de banaan. Verhit in een kleine pan met dikke bodem het water en de olie en doe er de suiker in. Breng aan de kook en laat het op hoog vuur (niet roeren) inkoken tot het goudgeel is geworden. Verhit de olie, doop een paar stukjes fruit in het beslag en bak ze in enkele minuten aan alle kanten bruin. Bak niet teveel tegelijk. Doop de hete gebakken stukjes fruit in de kokende karamel en wentel ze om, zodat ze aan alle kanten zijn bedekt. Gebruik hiervoor een tang of eetstokjes. Dompel ze uit de karamel direct in het ijskoude water, zodat de buitenkant knapperig wordt. Dompel pas nu de tweede portie fruit in het beslag en bereid die op dezelfde wijze. Schik de stukjes fruit bij elkaar op een schaalje en serveer ze direct.

Gele maracuja-droom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Passievrucht recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 gele passievruchten of 8 mauve) - 100 gr suiker - 1 dl water - 4
geweekte gelatineblaadjes - 2 dl opgeklopte room - passoa
(maracujalikeur) - boter - ½ dl opgeklopte slagroom - enkele
blaadjes munt.

Bereiding

Snijd de maracuja open, verwijder het vruchtvlees, mix het en haal het door een zeef. Laat de suiker met het water smelten op een zacht vuurtje tot een stroop en doe er het maracuja sap bij. Meng er de gelatineblaadjes door en laat opstijven. Spatel er, als het begint op te stijven, 2 dl opgeklopte room en een scheutje passoa door. Strijk 4 vormpjes in met boter, stort er het mengsel in en strooi er wat suiker over. Laat opstijven in de koelkast. Dompel de vormpjes even in warm water en haal de maracuja droom uit de vormpjes. Garneer met een toefje slagroom en een blaadje munt. Dien op met frambozencoulis. Accentueer het exotische karakter met een glaasje zoete witte wijn.

Gemberperen met chocoladevla

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Peer recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Snijd 1 geschildde rijpe peer in blokjes en schep die om met 1 el gembersiroop en 1 bolletje zeer fijngesneden gember. Schenk in elke van de twee coupes 1 dl magere, luchtig geklopte chocoladevla en garneer dit met wat geroosterde kokos.

Gemengde fruitsalade met advocaatroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 groene appels (Granny Smith) - 2 sinaasappels - elk 100 g
blauwe en groene druiven - 1 blikje ananas ringen - 4 el
bloemenhoning - 2 el appelsap - 200 g mascarpone (kuipje) - 4 el
advocaat.

Bereiding

De ongeschilde appels van klokhuizen ontdoen en in dunne schijven snijden. De sinaasappels dik schillen en de partjes tussen de vliesjes uitsnijden, het sap opvangen. De druiven van de trosjes halen, de ananas ringen in gelijke stukjes snijden. Voor de dressing het opgevangen sinaasappelsap omroeren met de honing en het appelsap en het fruit hiermee omscheppen. De mascarpone met de advocaat luchtig kloppen en apart bij de fruitsalade serveren.

Gevulde kaki's

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 grote kaki's (of 4 kleine) - 2 bananen - 125 gr zure room of crème fraîche - 2 el amandelsnippers - 4 ijswaaiers - witte basterdsuiker, citroensap en eventueel sinaasappel likeur.

Bereiding

Verwijder de kroontjes en was en droog de kaki's. Snijd ze overdwars doormidden en schep het vruchtvlees eruit, maar zorg ervoor dat u de buitenkant van de kaki's niet beschadigt. Schil de bananen, snijd ze in dunne plakjes, voeg die aan het vruchtvlees van de kaki toe en meng dit goed door elkaar. Spatel vervolgens de zure room of de crème fraîche erdoor. Voeg naar smaak basterdsuiker en citroen toe. Verdeel het mengsel over de kaki's en sprenkel er wat druppeltjes sinaasappellikeur over. Strooi er bij het serveren wat amandelsnippers over en maak het geheel af met een ijswaaier.

Gnocchi a la Romana

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ lt melk - 125 gr griesmeel - 75 gr parmezaanse kaas, geraspt - zout - nootmuskaat - 2 eidooiers, losgeklopt - 55 gr boter + en wat vlokken om erop te leggen - 50 gr belegen kaas.

Bereiding

Melk aan de kook brengen. Op laag vuur al roerende griesmeel in 5 minuten gaar koken. Van vuur af parmezaanse kaas, zout, nootmuskaat, eidooiers en 30 gr boter erdoor roeren. Massa op stuk plasticfolie scheppen en tot rol vormen. 1 uur in koelkast laten opstijven. In 1 cm dikke plakken snijden. oven voorverwarmen op 200°C. In ingevette ovenschaal gnocchi dakpansgewijs schikken. Belegen kaas en rest van boter in vlokjes erover verdelen. In oven in 40 minuten goudbruin en gaar bakken.

Gorgonzola

Menugang Nagerecht

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Kaas recepten

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

Bereiding

Uit geroosterd witbrood gekartelde broodrondjes steken. Besmeren met abrikozenjam. Bestrooien met verkruimelde milde gorgonzola.

Gorgonzolorentjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr zachte boter - 150 gr Gorgonzola - 1 el slagroom - 2 el cognac - peper - 1 el pijnboompitten - 16 Premium crackers - extra nodig: spuitzak met kartelmond.

Bereiding

Boter romig roeren met gorgonzola, slagroom, cognac en peper. Spuitzak met mengsel vullen. Kaascrème 1 uur in koelkast leggen. Pijnboompitten in 2 minuten lichtbruin roosteren in droge koekenpan en op bord uitspreiden. Op crackers rozet kaascrème spuiten en hiervan 4 torentjes stapelen. Torentjes garneren met geroosterde pijnboompitten.

Gortepap

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Pappen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr parelgerst - 1 lt karnemelk - kandijnsuiker.

Bereiding

Week de gerst 4 uur in water en laat uitlekken. Breng de karnemelk aan de kook, strooi er de geweekte gerst in en laat op een zacht vuur 1½ uur sudderen. Dien de suiker afzonderlijk op.

Grand dessert met chocolade

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Chocolade recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 sinaasappels - 1 dl sinaasappelsap met vruchtvlies - 2 el suiker
- 2 passievruchten - elk 1 el poedersuiker en cacao-poeder - 1
verpakking bavarois au chocolat - 1 chocoladetaartje - ½ l witte
chocolade-ijs.

Bereiding

De sinaasappels dik schillen en de partjes tussen de vliesjes uitsnijden, het sap opvangen en bij het andere sinaasappelsap gieten. Dit samen met de suiker aan de kook brengen en op hoge pit laten inkoken. Het vruchtvlies van de passievruchten uitlepelen en door de saus roeren. Laten afkoelen, en ondertussen alvast 4 grote borden met de samen gezeefde poedersuiker en cacao-poeder bestrooien. Uit de bavarois met 2 natgemaakte lepels ovaaltjes steken en er op elk bord 2 bij elkaar leggen. Verder op elk bord een puntje taart, 1 bol ijs en partjes sinaasappel leggen. Er een lepel passievruchtensaus bij scheppen en eventueel nog garneren met een toefje slagroom.

Griesmeel timbaaltjes met boerenjongens

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Griesmeel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht voor 8 personen - 1 lt melk - 90 gr suiker - 100 gr griesmeel - 1 wijnglas boerenjongens met brandewijn - 2 el geraspte amandelen - 35 gr vanillelikeur (Van Wees)-1 - 2 eieren, gesplitst - 1 flesje rode bessensap - 1-2 el suiker - 2 tl kaneelesprit (Van Wees)-1 - 2 el aardappelmeel - ¼ lt slagroom - extra nodig: 8 timbaaltjes.

Bereiding

Melk aan de kook brengen. Suiker en griesmeel mengen. Bij kokende melk doen en blijven roeren tot gewenste dikte. Boerenjongens met brandewijn, amandel en vanillelikeur toevoegen. Van vuur af dooiers erdoor roeren. Eiwitten stijfkloppen en door mengsel spatelen. Timbaaltjes afspoelen met koud water. Met mengsel vullen. In 2 uur in koelkast laten opstijven. Saus: bessensap met kaneelesprit, 1 dl water en suiker verwarmen. Alcohol laten verdampen. Zonodig binden met aardappelmeel opgelost in 2 el water. Garneren met stijfgeklopte slagroom. -1 de vanillelikeur kunt u vervangen door 1 tl vanille-essence opgelost in 2 el brandewijn van boerenjongens en de kaneelesprit door ½ dl kaneellikeur

Griesmeelpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Griesmeel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de pudding: 1½ lt volle boerenlandmelk - 140 gr griesmeel - 70 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 3 eierdooiers - 100 gr gemalen witte amandelen - 50 gr geschaafde amandelen. Voor de saus: 4 dl sinaasappelsap - 2 sinaasappelen - 60 gr suiker - 12 gr aardappelmeel - snufje kruidnagelpoeder - snufje kardemompoeder.

Bereiding

Vul een grote puddingvorm met een inhoud van 1 lt (of 6 tot 8 kleine vormpjes) met koud water. Roer de koude melk om met de griesmeel, suiker en vanillesuiker en verwarm dit onder constant roeren langzaam. Klop de eierdooiers los, voeg ze aan de pudding toe, blijf nog even goed roeren en laat de pudding dik binden. Roer er dan de gemalen amandelen bij en giet de pudding in de leeggegoten vorm. Dek af met plasticfolie om een vel te voorkomen en laat de pudding 3 uur opstijven op een koele plaats. Rooster de geschaafde amandelen in een verhitte droge koekenpan omschuddend goudbruin. Schil voor de saus de schil van n sinaasappel heel dun af en snijd de schil in dunne reepjes. Schil ook het wit van beide sinaasappelen dik af en snijd met een scherp mesje de partjes tussen de vliesjes weg; vang het vrijkomende sap daarbij op. Breng al het sinaasappelsap met de schilletjes en de suiker langzaam tegen de kook aan. Roer het aardappelmeel met wat koud water los en bind het sinaasappelsap hier al roerend mee. Warm de partjes plus de specerijen mee in de saus. Haal de pudding met de vingertoppen iets los van de rand en stort haar voorzichtig op een grote schaal of bord. Bestrooi de pudding met de geroosterde amandeltjes en serveer de saus er warm of koud bij.

Griesmeelpudding met warme tutti frutti

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Griesmeel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 zakje tutti frutti (250 gr) - 1½ dl rode wijn - 1 kaneelstokje - 2 el boerenjongens (rozijnen op brandewijn) - 2 setjes griesmeelpudding met rode bessensaus (2 bekertjes 125 gr. Mona)

Bereiding

Laat in een pan de tutti frutti met de wijn, het kaneelstokje en 1 dl lauwwarm water 8 uur wellen. Laat de tutti frutti met het welvocht afgedekt 10 minuten koken. Giet de tutti frutti af en verwijder het kaneelstokje. Schep de boerenjongens erdoor. Prik in de bodem van de puddingbekertjes een gaatje en stort op vier bordjes elk een griesmeelpuddinkje. Schep de tutti frutti eromheen.

Griessoufflé met bramen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Griesmeel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bramen - 100 gr griesmeel - 8 dl melk - 2 eieren - 1 dl vruchtenbrandewijn - 2 el honing - 20 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 20 gr boter - een mespunt zout.

Bereiding

Doe de (bevroren) bramen in een kom, giet er de honing en de vruchtenbrandewijn rover en laat ze afgedekt op kamertemperatuur ontdooien. Verwarm de oven voor op 220°C. Breng de melk aan de kook en strooi er de gries in (door een plastic zakje met afgeknipte punt). Breng het al roerend weer aan de kook, laat de gries wellen en neem de pan dan van het vuur. Splits de eieren, sla de dooiers met de suiker, vanillesuiker en zout schuimig en roer ze door de licht afgekoelde gries. Sla dan het eiwit stijf en spatel het erdoor. Doe de helft van de massa in een ingevette vuurvaste vorm. Verdeel er de bramen met de vloeistof over en strijk er de overige griesbrij rover. Bak de soufflé met klontjes boter erop 20 minuten in de oven.

Gyroscoop

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 kleine stoofperen (St. Remy) - sap van 1 citroen - 4 pijpjes
kaneel - scheutje perenlikeur - 2 el kristalsuiker - 1 zakje
glühweinkruiden - 300 g verse rauwe ganzenlever - 400 g
gekookte uier - 4 el bloem - peper en zout - 4 sneetjes honingkoek.

Bereiding

Schil de peren, besprenkel ze met het citroensap en boor ze uit. Steek in elke opening een pijpje kaneel. Stoof de peren rechtopstaand, onder gesloten deksel, ca. 50 min in een pan met 1 kopje water, een scheutje perenlikeur, 2 el kristalsuiker en de glühweinkruiden. Prik de peren na ca. 40 minuten in om de gaarheid te controleren. Snijd de ganzenlever en de uier in frietjes van ca. 1 cm. Wentel de frietjes in bloem, klop de overtollige bloem af. Smelt een klontje boter en bak de uierfrietjes knapperig. Breng op smaak met zout en peper en wat citroensap. Schep de gebakken frietjes uit en houd ze warm. Bak in een andere pan de honingkoek in boter en lepel er wat perenlikeur over. Leg elk sneetje in het midden van een bord. Bak nu de ganzenlever frietjes kort in boter. De reepjes moeten vanbinnen roze blijven. Schik de beide soorten frietjes op de honingkoek. Schik er een peertje naast. Steek een hulstblaadje in de kaneelstok om te versieren.

Havermoutpap

Menugang Nagerecht

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Pappen

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

1 lt melk - 80 gr havermout - suiker.

Bereiding

Breng de melk aan de kook, voeg al roerend de havermout toe en laat 5 minuten zachtjes koken, maar blijf roeren. Dien de suiker afzonderlijk op.

Hemelse modder - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee	
Keuken		Type	Chocolade recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3	

Ingrediënten

100 gr Chocolade (wit of puur) - 2 el melk - 2 eieren - 1 el suiker - slagroom - wafeltjes.

Bereiding

Breek de chocolade en smelt die met de melk op ZEER laag vuur. Splits de eieren, roer de dooiers met de suiker los en doe dit bij de chocolade. Klop de eiwitten stijf, vermeng ze heel voorzichtig met de chocolade. Giet de "modder" in kleine schaaltjes en laat afkoelen. Serveer met slagroom en wafeltje.

IJs - Griekenland -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

½ schaaltje lampionkersjes - 1 banaan, in schijven van 1 cm - 1 babyananas - 2 bolletjes amandelmelkijis - 2 chocolade vormpjes - 1 eiwit kokosgebakje.

Bereiding

Vouw 2 lampionnetjes open, zodat de kers vrij komt. Verwijder het omhulsel van de overige kersjes. Snijd de verse ananas in schijven en verdeel ze dan in stukjes. Verdeel ook de kokosgebakjes in stukjes. Zet in het midden van elk bord een vorm en vul die op met een bolletje amandel-ijs. Zet een opengevouwen kersje bovenop het ijs. Schik afwisselend een stukje ananas en een schijfje banaan rond de vorm en strooi het kokosgebak tussen het fruit. Werk af met de jodenkersjes. Dien op met muskaatwijn van het Griekse eiland Samos.

IJs koffie met slagroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 bollen vanille-ijs - 2 kopjes espressokoffie - 2 dl room - 1 el sinaasappellikeur - 1 el crème de cacao - 1 koffielepel griessuiker - 4 chocolade koffieboontjes.

Bereiding

Doe het ijs, de koffie, 1 dl room, de sinaasappellikeur en de crème de cacao in een maatbeker en mix alles tot een gladde room. Klop de rest van de room, samen met de suiker, stijf en schep hem in een spuitzak. Vul 4 koffiekopjes met de ijskoffie, spuit er een toetje slagroom op en versier elk kopje met een chocolade koffieboon.

IJs met banaan en koffiesaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Maak $\frac{1}{4}$ dl espresso eventueel met instantpoeder. Doe de koffie in een vuurvast schaalje, verbrokkel er 30 gram pure chocolade in, verwarm dit in een pan met een laagje kokend water en roer tot de chocolade gesmolten is. Doe in 2 coupes 1 bolletje vanille-ijs en schik er $\frac{1}{2}$ in plakjes gesneden banaan omheen. Giet de saus er over en garneer met een toef slankroom. Direct serveren.

IJs met banaan, meloen en komkommer

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 kleine komkommer - 1 meloen - 1 banaan - 1 dl room - 2 zakjes vanillesuiker - 1 vanillestok - 4 bollen pistache ijs.

Bereiding

Schil en halveer de komkommer, haal er de zaadjes uit en snijd hem in stukken. Halveer de meloen, verwijder de pitjes en steek er met een uitsteeklepeltje 12 balletjes uit. Schil de rest van het vruchtvlies en snijd het in stukken. Pel de banaan en mix hem, samen met de komkommer en de meloen, tot een soepje. Laat dit goed koud worden in de koelkast. Snijd de vanillestok open en haal er met de punt van een mes het merg uit. Voeg dit samen met de vanillesuiker bij de room en klop deze stijf op. Verdeel het soepje over 4 borden en schep in het midden van elk bord een bol pistache-ijs. Spuit een roosje slagroom op het ijs en steek er een stukje vanillestok in. Versier met 3 meloenbolletjes per bord.

IJs met cappuccinosaus - Italië -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Maak een cappuccinosaus van 2 dl lobbige geklopte slagroom, 4 el espresso, 2 el suiker en 2 el koffielikeur. Vul 4 glazen met bolletjes zabaglione ijs en koffie roomijs en schenk de saus erover.

IJs met espresso - Italië -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Zet 4 kopjes espresso. Schep 1 bol Italiaans roomijs in elk koffiekopje en schenk daarover de hete espresso tot ongeveer halverwege de bol ijs. Serveer direct.

IJs met tutti frutti en yoghurt

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Kook 100 g tutti frutti in water met een stukje sinaasappelschil, een stukje pijpkaneeel en 1 kruidnagel 20 minuten op een zacht vuur met het deksel op de pan. Maak het fruit op smaak met 1 zakje vanillesuiker en bind het vocht met wat aangemengde maïzena. Doe een bolletje yoghurtijs in twee coupes. Verdeel het fruit over het ijs en serveer direct.

IJs met Umer

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3 dl umer - 3 el vloeibare honing - 2 zakjes vanillesuiker - 1 tl geraspte citroenschil - 1 el citroensap - 4 el krokant.

Bereiding

Klop de umer los met de honing en de vanillesuiker. Meng de citroenrasp en het citroensap erdoor. Doe het mengsel in een diepvriesdoos en zet die in de diepvriezer. Laat het mengsel in 4 uur bevroren, maar klop het wel elk half uur goed door om te voorkomen dat er grote ijskristallen ontstaan. Neem het ijs 30 minuten voor het gebruik uit de diepvriezer en zet het in de koelkast, zodat het iets zachter kan worden. Schep met een ijslepel bolletjes uit het ijs en doe die in 4 glazen. Strooi de krokant erover.

IJs met vruchten geflambeerd

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 sinaasappelen - 1 el rietsuiker - 2 borrelglasjes
sinaasappellikeur - 500 gr rode aalbessen - 4 bolletjes roomijs.

Bereiding

Schil de sinaasappelen spiraalsgewijs zodat u een zo lang mogelijke schil bekomt. Snijd elke schil in twee en leg de stukken in een pannetje. Voeg er een el rietsuiker en twee borrelglasjes sinaasappellikeur aan toe. Was de aalbessen en snijd de sinaasappelen in stukken. Centrifugeer de vruchten, giet het sap door een zeef. Verwarm de sinaasappelschillen langzaam tot de suiker is opgelost en de likeur begint te verdampen (niet laten uitkoken). Schep in de glazen een bolletje vanilleroomijs en verdeel het sap over de glazen. Flambeer, net voor het opdienen, de schillen en versier de glazen ermee.

IJs met yoghurt en mangosaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 bekertjes roomyoghurt perzik/passievrucht (135 gr. Mona) - 1
blikje mangoschijfjes (netto 310 gr. Royal Mail) - 2 el suiker - 2
kiwi's - 2 passievruchten - (keukenmachine) -

Bereiding

Zet de bekertjes roomyoghurt 2½ uur in de diepvries. Laat intussen de mango in een zeef uitlekken (het sap wordt niet gebruikt). Pureer de mango met de suiker in een keukenmachine (of wrijf ze boven een kom door een zeef). Schil de kiwi's (snijd een eventuele harde kern eruit), snijd ze in kleine stukjes en schep die door de mangosaus. Zet dit tot gebruik afgedekt in de koelkast. Stort het yoghurtijs op vier bordjes en schep de mangosaus eromheen. Halveer de passievruchten, schep er met een lepeltje het vruchtvlees uit en verdeel dit over het ijs.

IJs Tiramisu

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 lt roomijs - 1 pak lange vingers - 3 - 4 el koude sterke koffie - 2 el Amaretto - 200 gr pure chocolade - 1/8 lt slagroom - 1 el suiker - 12 koffieboontjes.

Bereiding

Laat het ijs zacht maar niet vloeibaar worden en roer er de koffie en de likeur door. Doe de helft van het ijs in een met plastic beklede cakevorm en leg er de lange vingers op. Verdeel er het resterende ijs over en vries het 2 uur in. Smelt de chocolade au bainmarie en schenk dit over het ijs. Laat de chocolade in de vriezer stollen. Klop de slagroom met de suiker. Haal het ijs voorzichtig uit de vorm. Snijd 4 dikke plakken af en op leg die bordjes. Garneer met slagroom, lange vinger en koffieboontjes.

IJs van blauwgeaderde kaas

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de ijsbereiding: 125 gr Gorgonzola - 125 gr Roquefort - 1/8 l room. Voor de saus: 1 citroen - 2 dl rode wijn - 1 dl rode portwijn - 4 el rode bessengelei - 1/2 kaneelstokje - 2 el griessuiker. Voor het garnituur: 1/2 eikenbladsla - 24 blauwe druiven.

Bereiding

Wrijf de beide kaassoorten door een zeef. Klop de room stijf en spatel hem vervolgens onder de kaas. Schep deze bereiding in een diepvriesdoos van ca 1/2 lt inhoud en plaats dit gedurende ca 1 1/2 uur in de diepvriezer. Maak ondertussen de wijnsaus: was de citroen en schil hem met behulp van een dunschiller. Doe de wijn, de portwijn, de bessengelei, het kaneelstokje en de citroenschil in een pannetje en laat op een zacht vuurtje, voor de helft inkoken. Voeg er naar smaak de griessuiker aan toe en giet de saus door een zeef. Plaats de saus in een koudwaterbad en laat ze al roerend afkoelen. Was de sla, zwier droog en verdeel over 4 bordjes. Was de druiven en halveer ze. Snijd het ijs in schijfjes en leg deze op de sla. Giet de wijnsaus om heen het ijs en schik er de halve druiven om heen.

Ijsbom verrassing voor kinderen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 8 personen. Voor de bom: 1 cakerol - 1 dl koffielikeur (bijv. Tia Maria) - ½ l koffie / cappuccino ijs - ½ l chocolade ijs - ½ l Stracciatella ijs. Voor de garnering: olie - 150 g bittere chocolade - 1½ dl slagroom - 1 zakje vanillesuiker - 10 hulstblaadjes - pakje kindervuurwerk sterretjes - puddingvorm van 1½ lt.

Bereiding

IJs: Vorm dun invetten. Met scherp mes cakerol in dunne plakken snijden. Binnenkant van de vorm ermee bekleden. Besprenkelen met koffielikeur. Met steeds weer in koud water gedoopte lepel een dikke laag Koffie/ cappuccino ijs op de cakeplakjes uitstrijken. Afgedekt in de diepvriezer in 1 uur laten bevriezen. Op dezelfde wijze een laag chocolade ijs uitstrijken. Afgedekt in diepvriezer in 1 uur laten bevriezen. Vorm verder opvullen met Stracciatella ijs. Afgedekt in de diepvriezer 2 uur laten bevriezen. Blaadjes afspoelen en goed droogdeppen. Aan één kant licht bestrijken met olie. Au bainmarie chocolade laten smelten. Blaadjes met ingevette kant door gesmolten chocolade halen. In koelkast laten opstijven. Chocolade voorzichtig van hulstblaadjes afhaken. Garnering: Slagroom met vanillesuiker stijfkloppen. Overdoen in een spuitzak met kartelmond. Ijsbom 15 min. voor gebruik uit diepvriezer halen. Vorm enige tellen in heet water dompelen. Platte schaal op vorm leggen. Samen keren en bom op schaal laten glijden. Garneren met toefjes slagroom en chocolade hulstblaadjes. In hart van cakerolletjes vuursterretjes steken. Aansteken en opdienen.

IJscoupe met dadels, vijgen en gember

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

100 g dadels - 6 verse vijgen - 6 gemberbolletjes op siroop - elk ½ l walnoten en rum rozijnenijs - 3 el gembernat - 1/8 l slagroom - 1 el vanillesuiker - 1 tl kaneel - 45 g gepelde pecannoten.

Bereiding

De dadels ontpitten en in reepjes snijden, de vijgen in stukjes snijden. De gemberbolletjes ook in reepjes snijden. Hoge glazen op voet afwisselend vullen met bolletjes walnoten en rum rozijnenijs, dadels, vijgen en gember. Het gembernat over de glazen verdelen. De slagroom met de suiker en de kaneel stijfkloppen, de noten grof hakken. In elk glas een toef room spuiten en met de gehakte noten garneren.

IJsdessert met schuim

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 plakjes biscuit - 1 l vanilleroomijs - 1 verse mango - 1 kiwi - aardbeien etc - 1/8 l frambozencoulis - 6 eiwitten - 2 el suiker - suikerwater van 1 lt water en 1 kilo suiker.

Bereiding

Klop de eiwitten stijf en voeg de suiker toe, klop alles nog eens door. Leg op elk bordje een plak biscuit, verdeel het roomijs erover en bedek alles met schuim. Zet in de diepvries. Mix de mango met een scheutje suikerwater goed fijn en wrijf de coulis door een zeef. Neem het ijs uit de diepvries, zet ze in een ovenschotel en zet die even onder de grill tot het schuim gekleurd is. Zet dan op elk bord een dessert en garneer met fruit en de twee smalen coulis.

IJsje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Kook 300 gr aardbeien op met 100 gr suiker en 1 el citroensap en pureer dit. Snijd vers fruit (aardbeien, kiwi en sinaasappel) in mooie stukjes. Schep op elk bord wat saus en leg daarin een grote bol vanilleroomijs. Schik het fruit daaromheen, bestrooi met poedersuiker en leg bovenop een rond dun roomboterkoekje (als een paddestoelhoedje), bestrooid met poedersuiker.

IJsmousse van frambozen en kriekbier

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) 2½ dl slagroom - 1 flesje (2½ dl) Kriekbier - het sap van ½ citroen - 100 gr suiker (of meer of minder naar smaak) - ½ dl kirsch - 300 gr frambozen.

Bereiding

Breng de frambozen met het Kriekbier, het citroensap en de helft van de suiker aan de kook en kook de massa onder flink kloppen met de garde even door. Laat de frambozenpulp afkoelen. Sla de slagroom met de rest van de suiker stijf. Spatel de geslagen room door het frambozenmengsel, als dat koud is. Voeg tenslotte de kirsch toe en laat het ijs in de diepvries opstijven. In plaats van verse frambozen kunt u ook diepvriesframbozen of zelfs frambozenjam gebruiken. In het laatste geval kan de hoeveelheid toegevoegde suiker wel minder.

IJsnooga

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type IJs recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

225 gr gekonfijt fruit in stukjes - ½ dl rum - 125 gr griessuiker - boter - 120 gr amandelschilfers - 1 el olie - 4 dl room - 3 eiwitten - 250 gr bloedsuiker. Voor de frambozencoulis: 100 gr griessuiker - 75 gr frambozen (diepvries). Voor het garnituur: 4 muntblaadjes.

Bereiding

De dag vooraf: Laat het gekonfijt fruit ca 30 minuten weken in de rum. Smeer een ovenplaat in met olie. Laat de griessuiker, samen met een koffielepel water en een beetje boter, smelten. Laat even koken tot u een blonde karamel bekomt en haal deze van het vuur. (Opgelet, de bereiding is zeer warm). Spatel er snel de amandelschilfers onder. Stort de bereiding op de geoliede ovenplaat. Laat ze afkoelen en verbrijzel ze vervolgens in kleine stukjes. Klop de room stijf. Klop de eiwitten tot sneeuw en voeg er dan pas, geleidelijk aan, de bloedsuiker aan toe zodat u een meringue bekomt. Bekleed een terrine van ca 25 cm op 11 cm met aluminiumfolie. Giet het gekonfijt fruit door een zeef en vermeng het met de verbrijzelde amandelbereiding. Spatel er ook de opgeklopte room en de meringue onder. Giet de nogabereiding in de terrine, dek ze af met plasticfolie en plaats ze ca 24 uur in de diepvriezer. Maak de frambozencoulis. Breng ½ dl water aan de kook en smelt er de suiker in. Laat even afkoelen en voeg er de frambozen aan toe. Mix de bereiding, zeef ze en laat ze afkoelen. Bewaar de coulis in de koelkast. De dag zelf: Stort de noga uit op een bord en snijd er 4 schijfjes van. Leg deze op 4 dessertbordjes en lepel er wat frambozencoulis naast. Versier met een muntblaadje.

IJstaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

½ lt slagroom - 1 pakje klopklop (2 zakjes) - 3 pakjes
schuimbatons met chocola - een scheutje drank (bijv. rum of
Amaretto) - suiker - een springvorm (28 cm doorsnee) - een mixer
- twee beslagkommen.

Bereiding

sla de slagroom met suiker stijf. Doe hetzelfde in een andere kom met de klopklop. Bekleed de
springvorm met aluminiumfolie. Bedek de bodem met batons. Verkruiemel de rest boven de slagroom.
Voeg de klopklop en de drank toe. Roer alles goed door elkaar en doe het mengsel in de springvorm. Zet
de vorm 6 uur in de vriezer. Als u er geen drank in doet, wordt de taart harder en is dan moeilijker te
snijden.

IJstulband

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

10-12 personen - 1 dl rum - 100 gr gedroogde abrikozen, in stukjes - 100 gr dadels, ontpit, in stukjes - 200 gr amaretti of bitterkoekjes - 2 el boter - 4 blaadjes witte gelatine - 4 eidooiers - 100 gr suiker - ¼ lt slagroom - geraspte schil van 1 sinaasappel - 50 gr gekonfijte sinaasappelschilletjes - 100 gr cacao - 50 gr suiker - 1/8 lt slagroom - extra nodig: hoge tulbandvorm (inhoud 2 lt) -, met olie ingevet.

Bereiding

Rum verwarmen. Abrikozen en dadels 30 minuten in rum weken. Helft van koekjes grof breken. In boter 5 minuten zachtjes bakken. Laten afkoelen. Gelatine in ruim koud water 5 minuten weken. Dooiers met suiker en 3 el water au bain-marie in 8-10 minuten dik kloppen. Gelatine al roerende erin oplossen. Mengsel al roerende laten afkoelen. Slagroom stijfkloppen en door dooiermengsel roeren. Abrikozen, dadels, rum, gebroken koekjes, sinaasappelrasp en gekonfijte schilletjes erbij doen. Vorm met plasticfolie bekleden, 15 cm over rand laten hangen. Mengsel in delen erin doen, regelmatig aandrukken. Bovenkant gladstrijken. Hele koekjes erin drukken. Folie erover vouwen. Minstens 1 nacht in diepvriezer zetten. Voor serveren vorm op grote schaal keren. Idee: geef er chocoladesaus bij. Breng 100 gr cacao met 50 gr suiker en ¼ lt water al roerende aan de kook. Roer er 1/8 lt slagroom door.

Irish coffee parfait

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Koffie recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3 eierdooiers - 100 gr griessuiker - 3½ dl room - 2 el oploskoffie -
1 dl whisky - 4 chocolade koffiebonen.

Bereiding

Klop de eierdooiers, samen met de suiker, gedurende ca 10 minuten tot een homogene massa. Klop 2½ dl room, samen met de oploskoffie, halfstijf. Spatel deze room, samen met de whisky, onder de eiermassa. Verdeel de bereiding over 4 kopjes en plaats deze ca 3 uur in het diepvriesvak. Klop de rest van de room halfstijf en verdeel hem over de 4 kopjes. Versier met een chocolade koffieboon.

Javaan van petit beurre

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) ¼ lt melk - 500 gr boter - 250 gr bloedsuiker - oploskoffie
- hagelslag - 1 pak petit beurre.

Bereiding

Vermeng voor de boterroom de boter met de bloedsuiker en oploskoffie en druk het mengsel goed plat. Blijf roeren tot een smeugige massa ontstaat. Haal de petit beurre door de melk. Bestrijk ze zo vlug mogelijk met boter en bouw enkele laagjes op. Garneer met chocoladekorrels en een toefje boterroom.

Kaas met witte selderij en saus van verse geitenkaas

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

8 personen: 150 g cheddar (rode) - 150 g brie - 150 g wijnendaele - 150 g stilton - 150 g geitenkaas - 1 dl room - 2 gelatine-blaadjes - 100 g spinazie. Saus;- 150 g verse geitenkaas - 150 g magere yoghurt - 50 g radijsjes - 1 sjalotje - 1 el bieslooksnippers - 1 el gehakte kervel - peper en zout. Garnituur takjes witte selderij - radijsjes - enkele blauwe en witte druiven - enkele plukjes van tuinslaatjes - takjes tuingroen.

Bereiding

Blancheer de spinazieblaadjes zeer kort in water, verfris ze en dep ze droog op keukenpapier. Bekleed een terrine met cellofaanpapier en met de spinazieblaadjes. Verwarm de room en los er de (in water geweekte) gelatineblaadjes in op. Snijd de kaassoorten in repen en schik ze creatief in de terrine. Smeer tussen elk laagje wat room (rol de zachte geitenkaas eventueel in spinazieblaadjes). Pak het geheel in met overhangende stukjes spinazie en cellofaan. Zet enkele uren koel. Maal voor de saus de verse geitenkaas, de yoghurt, de radijsjes, het sjalotje, peper en zout met de staafmixer. Doe er de snippers groene kruiden bij. Verdun eventueel met wat melk. Snijd de binnenste malse blaadjes uit de selderij en was ze. Was de slaatjes. Leg een snede van de terrine op een koel bord. Lepel er saus om heen en versier met radijsblokjes, selderijhartjes, slaatjes, druiven en tuingroen. Tips en weetjes Dit is een originele manier om kaas eens op een andere manier te serveren. Uiteraard kunnen andere kazen gebruikt worden. Best zijn zachte en halfharde soorten. De zachtere soorten moeten wel in het midden geplaatst worden. Dompel het mes in warm water, zodat het veel gemakkelijker snijdt en er geen kruimels gevormd worden. Probeer ook eens een toast van notenbrood bij dit gerecht.

Kaasflapjes met honing

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

500 gr bloem - 4 eieren - zout - 50 gr boter - 15 el vloeibare honing
- 500 gr mozzarella - 500 gr Hüttenkäse - 4 el sinaasappelrasp - 1
eierdooier.

Bereiding

Kneed de bloem met de eieren en een snufje zout tot er een soepel deeg ontstaat. Kneed de roomboter in partjes door het deeg en voeg eventueel iets water toe (het deeg moet zacht zijn, maar mag niet kleverig worden). Rol het deeg op een met bloem bestrooid aanrecht zeer dun uit en steek er met een koekjessteker rondjes uit met een middellijn van 10 cm. Roer de dobbelsteentjes mozzarella door de ricotta. Voeg de sinaasappelrasp toe. Schep 3 tl van de vulling in het midden van de helft van de rondjes deeg, bestrijk de randen met de losgeklopte eierdooier en bedek ze elk met nog een rondje deeg. Druk de randen stevig op elkaar. Frituur de deegflappen, twee tegelijk, goudgeel in de hete olie. Schep ze voorzichtig uit de pan en dien ze direct op. Geef de honing er apart bij.

Kaasrolletjes met gember kaasvulling

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Kaas recepten	Sterren	3

Ingrediënten

100 g verse roomkaas (bijv. Mon Chou, Philadelphia) - 1½ el
gembersiroop - 1½ gemberbolletje, kleingesneden - 6 plakken
jonge Gouda, 15 cm lang, zonder korstjes - 1 preiblad.

Bereiding

Door elkaar roeren: roomkaas, gembersiroop en gemberbolletje/ Op 4vellen plasticfolie kaasplakje leggen. Kaasmengsel over midden van kaasplakjes verdelen. Oprollen. Plasticfolie als toffee dichtvouwen. In koelkast leggen. In ruim water preiblad 1 min. koken. Onder koud water afspoelen. In lengte in dunne reepjes snijden. Plasticfolie verwijderen en reepje prei om kaasrolletje strikken. Wijntip: Sauternes, Coteaux du Layon, Vouvray Moeulleux uit de Loirestreek.

Kaassoufflé

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr boter - 225 gr cottage cheese - 125 gr suiker - ½mp
muskaatklontje - 1/3 mp 4 kruidenmengsel - 2 eieren - 20 gr
vanillepuddingpoeder (voor warme bereidingen) - 30 gr gemalen
amandelen.

Bereiding

Klop de boter tot een romige massa. Klop er de cottage cheese samen met de suiker en de kruiden goed onder. Klop er de eieren onder. Roer er al zevend het puddingpoeder bij met de klopper. Vul een bakvaste vorm of soufflépotjes voor ¾ met het deeg. Strooi er de gemalen amandelen over. Bak af in de oven op 190°C gedurende 30 minuten. Indien de soufflé te snel kleurt, kunt u ze afdekken met aluminiumfolie. Deze soufflé kan warm, lauw of koud opgediend worden. Lekker met koffie, thee of een zoete witte wijn.

Kaastoastje met selderij

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr brie zonder korst - 50 gr Deense blauwe - 50 gr mascarpone - 1 fijngehakte sjalot - 1 geschilde en fijngehakte witte selderijstengel - peper - zout - een scheutje cognac - worcestersaus - 15 cups toastjes - zachte paprika - 15 selderijblaadjes.

Bereiding

Meng de verschillende kaassoorten met de gehakte sjalot en de selderij. Breng op smaak met peper, zout, cognac en Worcestersaus. Smeer dit mengsel op de toastjes. Strooi er nog wat zachte paprika over en garneer met de selderijblaadjes.

Kaneel honingparfait

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

voor 8-10 personen -voor de honingparfait: - 6 eidooiers - 100 gr honing - 3 dl slagroom - 1 el calvados (eau de vie van appel) -voor de kaneelparfait: - 75 gr suiker - 4 kaneelstokjes - 5 eidooiers - ½ tl kaneel, gemalen - 3 dl slagroom - 1 el kaneellikeur - extra nodig: metalen geribbelde cakevorm (reerug).

Bereiding

Honingparfait: in kom in pan met heet water eidooiers met honing au bain-marie tot romig mengsel kloppen. Al roerende laten afkoelen. Slagroom lobbijg kloppen. Room en calvados door dooiermengsel spatelen. Honingparfait in vorm scheppen. 30 minuten in vriezer zetten. Kaneelparfait: 50 gr suiker met 1 dl water aan de kook brengen. Kaneelstokjes toevoegen, stroopje zachtjes tot helft laten inkoken. Zeven en iets laten afkoelen. In kom eidooiers met rest van suiker, kaneelstroopje en kaneelpoeder au bain-marie tot romig mengsel kloppen. Al roerende laten afkoelen. Slagroom lobbijg kloppen. Room en kaneellikeur door dooiermengsel spatelen. Kaneelparfait op honingparfait scheppen. Minstens 4 uur in vriezer laten opstijven. vorm op grote schaal storten en plakjes ervan snijden.

Kaneeltoetje met karamelsaus en warme kersen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Dessert (4 personen) - 3 eidooiers - 75 gr suiker - 4 el kaneellikeur
- 4 el droge witte wijn - 50 gr bitterkoekjes, verkruimeld - 1 el
amandellikeur - ¼ lt slagroom, stijfgeklopt - 100 gr suiker - 75 gr
hazelnooten, grof gehakt - 1 pot kersen, ontpit.

Bereiding

Kom met eidooiers en suiker in bak warm water zetten en in 10 minuten tot dikke, lichtgele en schuimige massa mixen. Kaneellikeur erdoor kloppen. Wijn aan de kook brengen en eimengsel er straalsgewijs door kloppen. Op laag vuur licht laten binden tot dunne vla, zonder dat deze gaat koken. Laten afkoelen, af en toe omroeren. Bitterkoekjes met amandellikeur besprenkelen. Samen met slagroom door vla spatelen en massa in kleine cakevorm scheppen. In diepvriezer in 12 uur laten bevriezen. 1 Dl water afmeten. Voor saus suiker met 2 el van het water in pannetje zachtjes verwarmen zodat suiker smelt. Wanneer suiker bruin gaat kleuren, rest van water erdoor roeren, vuur iets hoger zetten en blijven roeren tot stroperige saus ontstaat. Noten erdoor roeren. Kersen verwarmen in eigen sap. Kaneel in 8 dikke plakken snijden en uit plakken grote ruiten snijden. Steeds 2 ijsruiten op bordje leggen, wat karamelsaus en uitgelekte warme kersen erbij scheppen. Dit kan voor af: De vissoep kunt u ruim van tevoren maken en in de vriezer bewaren. Ook de auberginepuree, de kumquatsaus (zover, dat hij alleen nog met boter afgemaakt hoeft te worden), het kaneeltoetje en de karamelsaus kunt u eerder maken. Terwijl de aardappelen in de oven staan, hoeft u alleen nog de saus af te maken, de auberginepuree te verwarmen en het vlees te bakken. Verwarm de kersen en de karamelsaus vlak voor het serveren. In de magnetron brandt de karamelsaus niet aan. '

Karamel ananas met kokosroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Ananas recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Besprenkel 1 in dunne plakken gesneden ananas met 3 el rum, ½ tl nootmuskaat en poedersuiker en laat dit een half uur staan. Laat de ananas daarna in enkel seconden onder een hete grill lichtbruin worden. Klop 2½ dl crème fraîche met 2 el kokos en 2 zakjes vanillesuiker lobbij en giet dit mengsel over de ananas.

Karnemelk met appelen - Vlaanderen -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Pappen	Sterren	3

Ingrediënten

1 pakje vanillepudding - 1 el maïzena - 3 kleine appelen - 1½ lt karnemelk - 75 gr suiker.

Bereiding

Maak de pudding en de maïzena met wat karnemelk in een kop aan. Snijd de appelen in zeer dunne schijven. Giet de karnemelk in een pan en laat koken. Voeg al roerend het puddingmengsel toe, doe er de schijfjes appel bij en laat 10 minuten sudderen. Dien de suiker afzonderlijk op.

Karnemelksoep met pruimen - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Pappen	Sterren	3

Ingrediënten

10 gedroogde pruimen - 3 el maïzena - 1 lt karnemelk - 100 gr suiker.

Bereiding

Week de pruimen minstens 12 uur in water en laat ze uitlekken. Maak in een kop de maïzena met wat karnemelk aan. Breng de karnemelk aan de kook, meng er dan de aangemaakte maïzena door en Voeg de pruimen toe. Breng onder voortdurend roeren opnieuw aan de kook. Dien de suiker afzonderlijk op.

Keizerinnenrijst - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 dl melk - 1 zakje vanillesuiker - 60 gr rijst - 6 blaadjes witte gelatine - 2 ½ dl slagroom - 2 - 3 el likeur - ½ flesje rode bessensaus - 2 blaadjes witte gelatine - 50 gr suiker.

Bereiding

Kook de rijst met de vanillesuiker in 20 minuten in de melk gaar. Week de gelatine in ruim koud water en los ze van het vuur af in het rijstmengsel op. Roer de suiker erdoor en laat het afkoelen. Klop de slagroom stijf en schep dit samen met de likeur door de nog niet dik geworden rijst. Giet de bessensaus in een steelpan. Week nog 2 blaadjes gelatine. Breng de saus aan kook en los er van vuur af de gelatine in op. Stort dit in een koud omgespoelde puddingvorm en laat die snel afkoelen, zodat de gelei stevig wordt. Schenk dan de rijst erbij en laat in de koelkast opstijven.

Kersen compote

Menugang Nagerecht

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Kersen recepten

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

1 kg kersen - kaasdoek - 5 dl rode bordeaux - 360 gr suiker - 5 eiwitten - 180 gr griessuiker - 60 gr suiker - 1tl vanille - 180 gr geschaafde amandelen.

Bereiding

Haal de pitten uit de kersen, breek er 24 van open en bind ze in een kaasdoek. Doe het zakje in een pan met de wijn en 360 g suiker, breng aan de kook gedurende 5 minuten. Voeg de kersen toe en sudder 10 minuten. Breng de 1/2 van de kersen over in een glazen kom. Haal het zakje eruit en wrijf de overblijvende kersen door een zeef; voeg bij de hele kersen en laat afkoelen . Sla 5 eiwitten met wat zout stijf. Voeg er geleidelijk aan 180 g griessuiker bij en blijf mixen tot de meringue dik en glad is. Vouw er dan voorzichtig 60 g suiker, de vanille en de amandelen door. Garneer de kersenschotel met vlokken meringue

Kersen Jubileum - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Kersen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

8 bolletjes vanilleroomijs - ½ l ontpitte opgelegde kersen - 3
eierdooiers - 2½ eischaaftjes griessuiker - 3 eischaaftjes droge
witte wijn - 3 eischaaftjes sap van de opgelegde kersen - 4
sigaret of lepelkoekjes.

Bereiding

Verdeel de bolletjes roomijs in 4 mooie glazen op voet, doe er de ontpitte kersen bij en plaats terug in de diepvriezer, zodat het roomijs niet smelt. Gebruik een half eischaaftje als maateenheid. Neem een klein keukenpannetje en doe hierin de eierdooiers. Voeg er 2½ eischaaftjes suiker, 3 x ½ eischaaftje witte wijn en 3 x ½ eischaaftje kersensap aan toe. Klop dit los en plaats in een kokend warmwaterbad (bainmarie). Breng al kloppend tot 80 à 90°C tot u een mooie luchtige sabayon bekomt. Zorg er wel voor dat de sabayon niet gaat koken. Haal het pannetje uit de bainmarie. Verdeel over de 4 glazen en werk af met een sigaret of lepelkoekje. Heerlijk met champagne. Tip: u kan het eiwit bewaren in de diepvriezer en later gebruiken in andere bereidingen.

Kerst kaasquiche met tijm

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1-2 pakje(s) (roomboter)bladerdeeg uit de diepvries - 100 gr
Italiaanse gerookte ham (prosciutto), iets dikkere plakjes - 300 gr
ricotta (of half Hüttenkäse, half roomkaas) - 3 eierdooiers -
zwarte peper uit de molen - 3 el verse tijmblaadjes - 12 tijmtakjes -
1 tl citroensap.

Bereiding

U kunt per persoon 1 vierkant taartje maken, dan 2 bakplaten volleggen (op bakpapier) met 12 lapjes deeg. U kunt ook een bakplaattaart bereiden en deze voor het serveren in wybers snijden. Voor een plaattaart heeft u maar 8-10 deeglapjes nodig. Het bladerdeeg dan laten ontdooien, op elkaar leggen en samen uitrollen, in drieën vouwen en nogmaals uitrollen, tot een lap die op de bakplaat (van 40 bij 50 cm) past. Deze (of de kleintjes) inprikken, met bakpapier afdekken (een rand van 2 cm vrijlaten), met keramische korrels of overjarige bonen beleggen en bij 225°C 8 minuten voorbakken. De noodvulling en het bakpapier verwijderen. Voor de vulling de ham snipperen en over het deeg strooien. De ricotta met de eieren, een flinke draai peper, de tijmblaadjes en het citroensap loskloppen en over het deeg strijken. Op het deeg 12 tijmtakjes leggen. De taart of taartjes bij 180°C nog 20 minuten bakken. Voor de taartjes of plaattaart voorbakken, beleggen en zo (afgedekt met aluminiumfolie) invriezen en meenemen en op de locatie, vlak voor het serveren, afbakken. Of thuis afbakken, laten afkoelen, verpakken en invriezen en in 10 minuten bij 225°C warm bakken. Serveren: de kleine taartjes zo serveren. De plaattaart in 10 cm brede repen snijden (met een pizzasnijwiel) en deze repen in wybers snijden. De kantstukjes niet gebruiken (lekker voor 2de kerstdag, bij de soep). Bij de taartjes fruitsalade serveren.

Kerstboomkoekjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 20 stuks - 100 gr bloem - 100 gr zelfrijzend bakmeel - 90 gr lichte basterdsuiker - 3 verkrumelde anijsblokjes - mespunt zout - 1 ei - 120 gr boter - extra nodig: uitsteekvormpjes of malletjes, bakplaat.

Bereiding

Bloem mengen met zelfrijzend bakmeel, suiker en zout. Ei loskloppen en helft ervan door bloemmengsel roeren. Boter hierin met 2 messen erdoor snijden tot korrelig deeg, daarna met n koele hand tot soepel deeg kneden. Deeg in plasticfolie wikkelen en 30 minuten in koelkast laten rusten. Oven voorverwarmen op 170°C. Deeg uitrollen tot 3 mm dikke lap. Uit deeg koekjes uitsteken of -snijden. Aan bovenkant (met dik rietje) gaatje in koekje maken. Koekjes met tussenruimte op bakplaat leggen en met losgeklopt ei bestrijken. Koekjes in midden van oven in 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Koekjes direct voorzichtig lossteken en op rooster laten afkoelen. Lint door gaatjes halen en koekjes ophangen. U kunt de koekjes na het bakken ook versieren met glazuur, snoepjes en musket. U hoeft de koekjes dan, voor ze de oven ingaan, niet met losgeklopt ei te bestrijken.

Kerstboomkoekjes van taaitaideeg

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Verwarm 350 gr honing met 100 gr suiker en 100 gr boter, zodat de suiker oplost. het mengsel tot lauw laten afkoelen en er 1 ei, 1 el citroenrasp (potje), 1 el cacaopoeder, 2 el speculaaskruiden en elk ½ tl gemberpoeder, nootmuskaatpoeder, kaneel en koriander doorroeren. Dan 500 gr bloem met 1 tl bakpoeder zeven, de honingmassa toevoegen en het geheel tot een stevig, soepel deeg kneden. Dit in plasticfolie verpakken en een hele dag op kamer-temperatuur laten rusten. Na een dag het deeg opnieuw doorkneden en het op een met bloem bestoven werkvlak tot een lap van 1 cm dikte uitrollen. Er figuurtjes uitsteken of uitsnijden en aan de bovenkant met een dikke satéprikker een gaatje maken. Leg de vormpjes op een met bloem bestoven, niet ingevette bakplaat en bak ze in een warme oven (180°C) in 20 minuten gaar. De koekjes lossteken, op een rooster laten afkoelen en 3 dagen in een trommel leggen, samen met schijfjes appel. De koekjes worden dan taai en kunnen versierd worden. Daarna worden de koekjes opgehangen aan raffialintjes, die versierd zijn met een belletje.

Kerstboomtaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 personen -voor het deeg: 400 gr bloem - 1 zakje + 1 tl bakpoeder - 1 ei - 200 gr magere kwark - 6 el melk - 3 el zonnebloemolie - 100 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - mespunt zout - en verder: - 1 dl rum - 100 gr rozijnen - 100 gr boter, gesmolten - 100 gr suiker - 1-2 el gemalen kaneel - 100 gr gemengde ongezouten noten, gehakt - 75 gr gedroogde abrikozen, fijngesneden - 2 dl melk - extra nodig: kerstboombakvorm van 1 ½ lt inhoud , ingevet en bestoven.

Bereiding

Bloem met bakpoeder zeven en ei toevoegen. Kwark, melk, suiker, vanillesuiker en zout erdoor mengen. Zoveel olie toevoegen dat deeg niet meer plakt. Deeg uitrollen tot rechthoekige lap van 1 cm dik. Rum verwarmen en rozijnen hierin 15 minuten weken. Deeg bestrijken met 50 gr boter. Rozijnen laten uitlekken, rum opvangen. Rozijnen, noten en abrikozen over deeg verdelen. Oven voorverwarmen op 175°C. Deeg vanaf lange kant oprollen. Rol in plakken van 2-2 ½ cm snijden. Deegplakken tegen elkaar aan in bakvorm leggen, zodat deze helemaal gevuld is. Taart in midden van oven 45 minuten bakken. Halverwege baktijd melk, opgevangen rum en 50 gr boter mengen en taart ermee bestrijken. Na bakken taart bestrijken met rest van melkmengsel en even laten afkoelen. Taart uit vorm verder laten afkoelen. Variatie ideeën: Op dezelfde manier kunt u ook een andere kerstbakvorm, bijvoorbeeld een ster of kerstklok, met bolletjes deeg vullen. De vulling kunt u naar eigen idee variëren, door bijvoorbeeld stukjes chocolade, andere noten of geraspte kokos toe te voegen.

Kerstbroodjes Mexicaans

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(10 stuks) voor de broodjes: - 450 gr bloem - 20 gr suiker - 15 gr verse gist (of gedroogde gist) - 250 ml lauw water - mespuntje zout. voor de vulling: 400 gr sardientjes in olie - 5 chorizo - 1 ui - 1 blik serrano chili - 1 bosje oregano.

Bereiding

Serrano pepers zijn in blik verkrijgbaar. Ze zijn groen, met dun vruchtvlees en een grasachtige, sterke pepersmaak. In Mexico wordt deze peper vaak Chile verde genoemd. De broodjes zijn het lekkerst als ze een dag van tevoren worden gemaakt. Het bereiden van het deeg: Los in een mengkom de gist op in het lauwe water. Voeg de bloem, het zout en de suiker toe en kneed alles door elkaar. Laat het deeg op een warme plaats, afgedekt met een vochtige doek, twee uur rijzen. De omvang moet verdubbelen. Bestrooi een werkblad met bloem, leg daar het deeg op, maak er een rol van en verdeel die met een scherp mes in 10 plakken. Vorm hier 10 bolletjes van en maak boven in elk bolletje met een mes 3 evenwijdige inkepingen. Leg de bolletjes op een met boter ingesmeerd bakblik, dek ze met plasticfolie af en laat ze nog een half uurtje rijzen. Het bakken van de broodjes: Verwarm de oven voor op 240°C. Plaats een hittebestendige schaal met water onder in de oven om stoom te produceren. Zet het bakblik met de broodjes in de oven en bak de broodjes 12 minuten. Bestrijk ze direct nadat ze uit de oven zijn gehaald met een vochtig kwastje, zodat ze mooi gaan glimmen. Het bereiden van de vulling : Ontdoe de chorizo van het vel. Bak ze op een laag vuur, zodat de chorizo gaar wordt zonder bruin te worden. Laat de sardientjes uitlekken en ontdoe ze van graten en eventuele vinnen en staartjes. Meng de sardientjes met de (afgekoelde) chorizo. Snijd reepjes van de pepers. Snipper de ui. Hak de oregano fijn. Roer alles door elkaar. Het vullen van de broodjes: Snijd de broodjes doormidden. Hol de helften uit en vul ze. Wikkel ze in een doek en laat ze een nacht in de koelkast staan, zodat de smaken zich kunnen mengen. Het afbakken: Verwarm de oven voor op 190°C. Bak de broodjes nog 5 minuten. (De broodjes kunnen ook in de diepvries worden bewaard; laat ze dan eerst ontdooien voordat ze worden afgebakken).

Kerstcake

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(20 stuks) 175 gr boter - 100 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 3 eieren - 175 gr zelfrijzend bakmeel - elk 125 gr blanke amandelen en 6-vruchtenmix (Klijn) - 100 gr pure chocolade - 150 gr poedersuiker - 1 el citroensap - 50 gr bigarreaux - 2 el zilverpilletjes

Bereiding

De boter en de suiker lichtgeel en romig mixen. De eieren er een voor een doorkloppen. Het bakmeel zeven en in gedeelten door het beslag roeren. De amandelen en de chocolade fijnhakken en samen met de vruchtenmix toevoegen. Steeds 2 papieren bakvormpjes in elkaar zetten (dit is steviger) en in elk vormpje 2 el beslag scheppen. De cakejes in een warme oven (175°C) In 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Voor het glazuur de poedersuiker met het citroensap gladroeren en 2 minuten blijven kloppen tot de massa gaat glanzen. De cakejes laten afkoelen en met glazuur bestrijken maar zo, dat niet de hele bovenkant bedekt is. De bigarreaux fijnhakken en samen met de zilverpilletjes over het glazuur strooien.

Kerstcompote

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 stelen bleekselderij - elk 1 dl water en witte wijn - elk een mespunt kaneel, nootmuskaat en zwarte peper stukje citroenschil (zonder wit) - 6 stevige appels, liefst 3 verschillende rassen (van elk 2) - 1 el suiker - 16 gekookte en gepelde tamme kastanjes (blik).

Bereiding

De bleekselderij in boogjes snijden en in het water met de wijn, de specerijen en de citroenschil 15 minuten zachtjes koken. De geschilde appels in partjes snijden en samen met de suiker en de kastanjes toevoegen. Nog 10 minuten laten stoven, de appelpartjes moeten heel blijven. De citroenschil verwijderen en de compote laten afkoelen. Eventueel binden met wat aangemaakt aardappelmeel. Tip: U kunt de compote de dag van tevoren maken.

Kerstharten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Een maal het deeg bereiden zoals in het recept van de kerststerren staat aangegeven, 50 gr blanke amandelen malen en samen met 1 el gemberpoeder aan het deeg toevoegen. De deegbal laten rusten, uitrollen tot een lap van ½ cm dikte en er harten uitsteken of -snijden. Bakken als boven en laten afkoelen. Een pakje Chocofix (kant-en-klaar glazuur) smelten volgens de aanwijzingen, de harten er tot de helft in dopen en laten drogen.

Kerstkoekjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 40 stuks - 100 gr boter - 100 gr lichte basterdsuiker - 4 el keukenstroop - 350 gr bloem - 2 el gemberpoeder - 1 tl bakpoeder - 1 ei - 35 gr pure chocolade, in stukjes - 4 el geraspte kokos - extra nodig: bakplaat, met bakpapier bekleed, maan - en ster - uitsteekvormpjes.

Bereiding

Boter op laag vuur laten smelten. Basterdsuiker en stroop erin oplossen en pan van vuur nemen. Bloem, gember en bakpoeder zeven. Boter suikermengsel en ei toevoegen en tot soepel deeg kneden. Deeg in tweeën verdelen, in plasticfolie wikkelen en 30 minuten in koelkast laten rusten. Oven voorverwarmen op 190°C. En portie deeg uitrollen tot 3 mm dikke lap. Met uitstekers maantjes en sterren uit deeg steken en met tussenruimte op bakplaat leggen. Koekjes in midden van oven in 12 minuten goudbruin bakken, 5 minuten op bakplaat laten afkoelen, verder op rooster laten afkoelen. Tweede portie deeg (eventueel eerst restjes van 1e portie erdoor kneden) op zelfde manier verwerken. Chocolade in kom op pan met heet water boven zacht vuur (of in magnetron) smelten. Koekjes met chocolade bestrijken en gedeelte direct met geraspte kokos bestrooien. Laten drogen.

Kerstkoffie 1

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Koffie recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Hiervoor elk 1 el cacao, suiker en vanillesuiker met elkaar vermengen, met 2 el melk tot een papje roeren en dit al kloppend straalsgewijs toevoegen aan 2 dl hete melk. De koffiekopjes halfvol schenken met sterk gezette mokka dessertkoffie, er 1 tl gembersiroop doorroeren en aanvullen met de chocolademelk. De koffie eventueel zoeten met bruine suiker. Er een toef slagroom op spuiten, met geraspte sinaasappelschil garneren en met kaneel bestrooien. Op tafel mogen bruine suiker, kandij, en een kannetje room niet ontbreken!

Kerstkoffie 2

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Een feestelijk kopje koffie als afsluiting van een mooi diner. Zet een sterke pot koffie en schep een beetje kaneel op de koffie in de filter, zodat het water er door loopt. Per kopje een scheutje sinaasappellikeur (bijv. Grand Marnier) erdoor roeren en garneren met een toef stijfgeklopte slagroom, chocoladekrullen en fijngehakte gember.

Kerstkrans

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 personen - 300 gr amandelspijs - 1 ½ ei - ½ el koffieroom
- ½ el citroensap - 8-9 plakjes bladerdeeg, ontdooid - extra nodig:
bakplaat, met bakpapier bekleed.

Bereiding

Amandelspijs met ½ losgeklopt ei, koffieroom en citroensap mengen. Goed door elkaar prakken. Van spijsmengsel rol van 38 cm vormen. Oven voorverwarmen op 200°C. 6 plakjes deeg op elkaar uitrollen tot lap van 15 x 40 cm. Rol spijs voorzichtig op deeg leggen en deeg om spijs rollen. Lange kant van deeg met beetje water bestrijken en deeg goed vastplakken. Deeg tot krans vormen en open uiteinden in elkaar schuiven en met water aan elkaar plakken. Krans voorzichtig met naad naar onder op bakplaat leggen. Uit 2-3 plakjes deeg royaal aantal sterretjes van verschillende grootte snijden en met water op krans plakken. 1 ei loskloppen en krans ermee bestrijken. Krans in midden van oven in 50 minuten gaar en goudbruin bakken.

Kerstmuffins

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 12 stuks - 225 gr bloem - 1 el bakpoeder - 2 tl kaneel - 1 tl zout - 3 grote eieren (nr. 2) - 1 ½ dl melk - 100 gr boter - 1 zakje vanillesuiker - 100 gr lichte basterdsuiker - 125 gr grof gehakte walnoten - 75 gr grof gehakte witte chocolade - garnering: - heldere dikke rode jam (aardbeien, kersen), en beetje witte chocolade extra nodig: 1 muffinvorm met 12 holtes, ingevet.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Bloem, bakpoeder, kaneel en zout zeven. In kom eieren, melk, boter, vanillesuiker en basterdsuiker tot gladde massa kloppen. Bloemmengsel, noten en chocolade er voorzichtig door spatelen. Muffinvorm met beslag vullen en muffins in midden van oven in 20-30 minuten bruin en gaar bakken (tot metalen pen er droog uitkomt). Muffins laten afkoelen. Uit vorm nemen en bovenkant met iets verwarmde jam bestrijken. Op de jamlaag met gesmolten witte chocolade stippen maken. Idee: in muffinvorm papieren cakevormpjes zetten en daar beslag in scheppen.

Kerstpudding - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr rozijnen - ½ dl rum - 40 gr boter - 500 gr Grieks brood - 40 gr griessuiker - rum of cognac om te flamberen. Voor de eivla: ¼ lt melk - 1 vanillestok - 30 gr suiker - 2 eieren.

Bereiding

Zet de rozijnen in ½ dl rum te weken. Beboter een vorm (gebruik een vorm met deksel (charlottevorm)). Leg een laag Grieks brood tegen de rand en verkruiemel de rest van het brood. Leg nu steeds afwisselend een laag broodkruim en een laag rozijnen in de vorm. Bereid een eivla en giet die in de vorm over de kruimels en de rozijnen, tot ca 2 cm onder de rand. Sluit de vorm en zet hem in een heetwaterbad 1 uur in een op 190°C voorverwarmde oven. Verwijder de vorm en bestrooi de pudding met griessuiker. Warm de cognac of rum, giet die over de pudding, flambeer en dien de pudding brandend op.

Kerststerren

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr zelfrijzend bakmeel - 100 gr gele basterdsuiker - ½
losgeklopt ei - mespunt zout - 120 gr koude boter - 100 gr
poedersuiker - 1 ½ el koffieroom - geraspte kokos Het bakmeel
met de basterdsuiker zeven en het ei en het zout erdoor roeren. .

Bereiding

Hierin de boter met 2 messen klein snijden tot erwtgrootte en verder met n koele hand tot een soepel deeg kneden dat niet plakt. Een ½ uur koel wegleggen, uitrollen tot een lap van ½ cm dikte en er sterren van verschillende grootte uitsteken of -snijden. De koekjes met tussenruimte op een ingevette bakplaat leggen en met losgeklopt ei bestrijken. In een warme oven (175°C) in 15 minuten goudbruin en gaar bakken. De koekjes lossteken en op een rooster laten afkoelen. Voor het glazuur de poedersuiker zeven en er 1 el koffieroom bijroeren. De massa 2 minuten krachtig blijven kloppen, zodat deze glad en glanzend wordt. De afgekoelde koekjes met glazuur bestrijken en met geraspte kokos bestrooien. Laten drogen.

Kerststerrentaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 ronde boterkoek (al dan niet gevuld) - 150 gr vooraf en Toe -
beker hazelnootpasta - 2 repen pure chocolade - 2 repen
melkchocolade - 2 repen witte chocolade - 1 el cacao - 2 el
poedersuiker - 1 tl kaneel.

Bereiding

De cake of boterkoek in een passende springvorm leggen of er een hoge rand omheen doen van een dubbel stuk aluminiumfolie. De vooraf en Toe in 5 minuten heel luchtig kloppen en 100 gr hazelnootpasta erdoor kloppen. Dit over de koek uitstrijken en in de koelkast laten opstijven. Voor de chocolade heeft u een koud werkvlak nodig, bijvoorbeeld een marmeren plaat. Deze strak bekleden met aluminiumfolie. De chocolade per soort au-bain-marie smelten, op het werkvlak schenken, laten uitvloeien en stollen. Met verschillende maten uitstekers sterren eruit steken en deze van het folie losmaken. De taart rijkelijk en overlappend beleggen met verschillende kleuren sterren. Cacao, poedersuiker en kaneel vermengen, zeven en hiermee de taart voor het serveren bestrooien.

Kerststol

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 20 plakken -voor het deeg: 500 gr bloem - 40 gr verse gist (of 2 zakjes gedroogde gist 7 gr) - 50 gr witte basterdsuiker - 2 ½ dl lauwe melk - 1 tl gemalen kaneel - 15 draadjes saffraan - 50 gr zachte boter - 1 eidooier - 3 tl zout. voor de vulling: 200 gr rozijnen - 100 gr krenten - 100 gr grof gemalen amandelen - 75 gr gekonfijte sinaasappelschil, in stukjes - 1 el bloem - 250 gr amandelspijs. voor de afwerking: 2 el gesmolten boter - poedersuiker - extra nodig: bakplaat, bekleed met bakpapier.

Bereiding

Deeg: Bloem in kom storten, kuiltje in midden maken en gist hierin verbrokkelen. 1 tl suiker toevoegen. 1 dl melk erover schenken en gist al roerend oplossen. Beetje bloem over gist stuiven. Kom afdekken en 15 minuten laten staan. 1 ½ dl melk met kaneel en saffraan aan de kook brengen en tot lauwwarm laten afkoelen. Melk zeven en met boter, rest van suiker en eidooier door bloemmengsel roeren. Zout toevoegen en 15 minuten tot stevig deeg kneden. Kom afdekken met vochtige doek en 1 uur op lauwwarme plaats laten rijzen. Vulling: Rozijnen en krenten in ruim heet water 15 minuten wellen. Laten uitlekken en droogdeppen. Rozijnen, krenten, amandelen, sinaasappelschil en bloem mengen. Oven voorverwarmen op 180°C. Vulling door deeg kneden. Deeg tot bal vormen, afdekken met vochtige doek en nog 10 minuten laten rijzen. Deeg uitrollen tot lap van 30 x 15 cm. Amandelspijs tot rol van 30 cm vormen en in lengte op deeg leggen. Deeg over amandelspijs vouwen. Stol op bakplaat in midden van oven in 45 minuten lichtbruin bakken. Stol met gesmolten boter bestrijken en met poedersuiker bestrooien.

Kerststronk

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor de chocoladeroom: 1 dl room - ½ reep fondantchocolade.

Voor de gewone room: 2½ dl room - 1 el suiker. Voor de kerststronk: 1 doosje minirol gebak. Voor de versiering: naar keuze: beetjes, hagelslag, kerstmannetjes.

Bereiding

De chocoladeroom maak je best de dag vooraf klaar: Verwarm de room op een zacht vuurtje en laat de chocolade hierin smelten. Zet de chocoladeroom in de koelkast en laat hem volledig afkoelen, b.v. de hele nacht. Voor de gewone room ga je als volgt te werk: Klop de room stijf met de suiker. Neem een lange serveerschotel en leg hierop de rolletjes: 2 rolletjes naast elkaar en daarachter nog 2 rolletjes. Neem 1 rolletje minigebak, snijd het in twee en leg deze twee kleine stukjes achter de andere. Strijk de rolletjes goed in met chocoladeroom en leg de rest van de rolletjes op de onderste laag. Bedek je kerstrolletje nu volledig met een laagje roomsneeuw tot je een mooie kerststronk krijgt en je niets meer van de rolletjes ziet. Als je jouw kerstrolletje wil versieren met chocoladeroom, dan haal je de room uit de koelkast en klop je hem stijf zonder extra suiker.

Kersttaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

200 gr speculaasjes - 100 gr boter - 6 blaadjes witte gelatine -
500 gr mascarpone (kuipje) - 250 gr magere kwark - 2 zakjes
Caribbean Coffee poeder (Nescafé) - 2 el rum - ¼ slagroom - 100
gr suiker - 4 el pure chocoladevlokken - slagroom om mee te
garneren

Bereiding

De koekjes in een plastic zakje doen en verkrumelen met behulp van een deegroller, de boter smelten, door de kruimels roeren en het mengsel over de bodem van een ingevette springvorm van 20 cm doorsnede uitstrijken. Laten opstijven. Voor de vulling de gelatine in ruim koud water weken tot deze zacht is. De mascarpone en de kwark door elkaar roeren en het koffiepoeder erdoor kloppen. De gelatineblaadjes uitknippen en van het vuur af oplossen in de verhitte rum. Dit mengseltje straalsgewijs bij de koffiecàrème roeren en onder af en toe roeren een beetje laten opstijven. De slagroom stijfkloppen en samen met de suiker toevoegen. De massa over de bodem van de springvorm verdelen, gladstrijken en minstens 2 uur koel wegzetten. De bovenkant van de taart versieren met toefjes slagroom en de iets verpulverde chocoladevlokken.

Kerstthee

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor een eigen melange 50 gr Ceylon thee, 1 opengesneden vanillestokje, 1 el geraspte sinaasappelschil, elk 1 mespunt nootmuskaat en gemberpoeder, ½ tl anijszaad, 8 geplette kardemom pitten en 1 verkruimeld kaneelstokje vermengen en in een afgesloten busje bewaren. Hiervan 2 el per 4-6 kopjes thee gebruiken.

Bereiding

Op tafel mogen honing, rietsuikerklontjes, een kannetje hete melk, en plakken sinaasappel en citroen niet ontbreken!

Kerstwafels

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 stuks - 50 gr roomboter - 50 gr boter - 80 gr fijne tafelsuiker - 1 zakje vanillesuiker - 3 eieren - 250 gr bloem - 2 el koekkruiden - zout - 2 ½ dl karnemelk - 25 gr boter - poedersuiker - extra nodig: (elektrisch) wafelijzer voor dikke wafels.

Bereiding

50 gr boter en 50 gr margarine met suiker en vanillesuiker romig roeren. Eieren er een voor een doorkloppen. Bloem, koekkruiden en zout zeven. Bloemmengsel en karnemelk afwisselend in delen door boter suikermengsel kloppen, zodat dik glad beslag ontstaat. Wafelijzer voor dikke wafels voorverwarmen. Wafels invetten, aan n kant met beslag vullen en dichtdoen. Wafels in elektrisch wafelijzer 4 minuten bakken, in wafelijzer op fornuis aan elke kant 3 minuten Wafels uit vorm direct met boter bestrijken en met poedersuiker bestrooien. Warm serveren. Gebruikt u een wafelijzer met hartvormpjes, dan is het beslag voldoende voor 30 hartjes. Afgekoelde wafels warmt u makkelijk op in een broodrooster.

Kiwigranita

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Kiwi recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 kg kiwi's - 2 el citroensap - 3 zakjes vanillesuiker - 1 dl gembersiroop - 2 takjes munt - Extra nodig: keuken-machine, diepvriesbak inhoud ca 2 lt, 4 hoge glazen inhoud ca 2, 5 dl

Bereiding

Houd 1 kiwi achter voor garnering; schil de rest van kiwi's, snijd ze in stukjes en pureer ze in de keukenmachine. Wrijf de puree boven een kom door een zeef en roer het citroensap, de vanillesuiker en de gembersiroop erdoor. Schep het geheel in een diepvriesbak en strijk het uit tot een dunne laag. Laat het kiwimengsel in de diepvries in ca 3 uur bevroren. Schraap elk uur het gevormde ijs met een vork van de wanden en roer het mengsel goed door (grote ijskristallen mogen wel blijven bestaan). Snijd de achtergehouden kiwi in 4 mooie plakjes en maak in elk plakje een inkeping. Schep de granita in glazen en steek aan de rand van elk glas een plakje kiwi. Garneer met een toefje munt.

Kleefrijst en pudding van zoete maïs - Thailand -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

250 gr kleefrijst - 75 gr suiker - 125 gr zoete maïs uit blik - 125 gr kokoscrème - een mespuntje zout - zoete basilicum bladeren.

Bereiding

Week de rijst minstens 12 uur in water. Kook de rijst totdat ze zacht en gaar is, haal ze dan van het vuur en meng de suiker en de zoete maïs er door heen. Vermeng alles goed en doe het vervolgens in schaalpjes. Breng de kokoscrème op smaak met zout, giet die over de rijst en garneer met de basilicumblaadjes.

Kleefrijst met mango - Thailand -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

125 gr kleefrijst - 175 ml dikke kokosmelk - 50 ml suikersiroop - een mespuntje zout - 2 verse mango's.

Bereiding

Week de rijst minstens 12 uur in water, stoom ze daarna en laat ze afkoelen. Meng de kokosmelk, de siroop en het zout. Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in kleine plakjes. doe, om te serveren, een beetje kleefrijst in ieder schaalpje, doe de mango er op en giet het kokosmelk mengsel er over heen.

Knoflookbrood

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Brood recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 1 brood: 1 el gedroogde gist - 2½ dl warm water - 3 el olie - 1 tl zout - ¼ tl suiker - 360 g wit meel - 12 uitgeperste teentjes knoflook.

Bereiding

Laat in een diepe kom gist in water oplossen. Voeg olie, suiker en zout toe. Meng met de helft van het meel en het knoflook. Werk er langzaam de rest van het meel door. Goed kneden. Kneed in een ovaal en plaats op een geolied bakblik. Laat rijzen. Bak in een voorverwarmde oven van 190°C, stand 5 gedurende 45-55 min.

Koffie

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Koffie recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Tot slot een feestelijk kopje koffie met schuimige melk en lekkere koekjes. Mokka-koffie zetten, van 1 schepje koffie per waterhoeveelheid voor een klein kopje koffie. Steeds verse koffie zetten. De koffie serveren met witte kandij en bruine (ruwe) suikerklontjes. Schuimige melk waarvoor ½ lt magere melk al kloppend met een garde of speciale melkschuimspaan (kookwinkel) aan de kook brengen en schuimend en wel in een kannetje overdoen. Kruidig strooisel over de melk bestaat uit gelijke delen cacao en kaneel en een klein snufje nootmuskaat. Amaretto koekjes, uit Italië, in zo'n mooi papiertje, dat zijn de feestelijkste koekjes. Of lekkere florentino's met noten en chocolade.

Koffie zabaglione

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Koffie recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 eidooiers - 3-4 tl witte basterdsuiker - 2 dl sterke koude koffie (eventueel van oploskoffie).

Bereiding

Klop de eidooiers met de suiker heel licht en schuimig; dit gaat heel goed in een kom boven een pan met heet water. oeg al kloppend de koffie toe. Schenk de zabaglione in mooie kommen en serveer met Kanelly's (kaneelkoekjes). In plaats van met koffie kan zabaglione ook met bijvoorbeeld verse gepureerde vruchten, met sterke chocolademelk of met een likeur worden gemaakt. Snel klaar: met oploskoffie maakt u snel en makkelijk de sterke koffie voor deze zabaglione.

Koffiemousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Maak ½ pakje luchtige vanillepudding volgens de gebruiksaanwijzing klaar. Meng 2 el koffielikeur met ½ dl sterke koffie. Leg 6 lange vingers in een kleine schaal, giet de koffie erover, schep de pudding erop en laat dit in de koelkast opstijven. Verdeel het in 2 porties en garneer eventueel met een toef slankroom.

Koffieparfait

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Koffie recepten	Sterren	3

Ingrediënten

80 gr gemalen koffie - 4 eieren - 150 gr griessuiker - 5 dl room.

Voor het garnituur: 2½ dl room - 1 zakje vanillesuiker - enkele chocolade garnituurtjes - 1 el cacao poeder.

Bereiding

Breng 1½ dl water aan de kook, voeg er de koffie aan toe en laat nog even doorkoken. Draai het vuur uit en laat de koffie trekken tot hij volledig afgekoeld is. Giet hem vervolgens door een neteldoek en wring dit goed uit. Breek de eieren in een steelpannetje. Klop ze los en voeg er de suiker aan toe. Plaats dit vervolgens in een warmwaterbad en verwarm de eiermassa onder voortdurend kloppen (eventueel met mixer) tot 40 graden. Haal het pannetje vervolgens uit het warmwaterbad en blijf verder kloppen tot de massa afgekoeld is. Klop de room bijna stijf, roer er de koffie onder en spatel deze bereiding onder de eiermassa. Verdeel de bereiding over 2 rechthoekige diepvriesdozen van ca 1 lt elk en plaats deze 3 tot 4 uur in de diepvriezer. Plaats, voor het serveren, de dessertbordjes even in de diepvriezer. Klop de room voor het garnituur, samen met de vanillesuiker, op. Haal de koffieparfait uit de vriezer en snijd hem in plakjes. Leg op elk bord 2 plakjes koffieparfait en versier ze met een lepeltje slagroom en een chocolade garnituurtje. Bestrooi de rand van het bord met wat cacao poeder.

Koffiepralines

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Koffie recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1750 gr fondant couverturechocolade - 150 gr melk - 75 gr room -
4 50 gr melkchocolade - 10 gr fijngemalen koffie - 25 gr koffie-
extract.

Bereiding

Laat 1500 gr couverturechocolade in een warmwaterbad, op een zacht vuurtje, smelten. Maak ondertussen de vulling. Breng de melk, samen met de room, aan de kook. Smelt er al roerend de melkchocolade in en meng er de gemalen koffie en het koffie-extract onder. Roer goed onder elkaar en laat de bereiding afkoelen. Plaats ze in de koelkast. Breng nu de couverturechocolade op de juiste temperatuur, dwz op 30°C 32°C, door er kleine stukjes couverturechocolade aan toe te voegen tot de juiste temperatuur bereikt is. Vorm nu de vormen die op kamertemperatuur zijn, als volgt: vul de vormpjes maar laat er de overtollige chocolade terug uitlopen zodat ze een laagje van ca 2 mm overblijft, even tikken op het aanrecht om eventuele luchtballen te verwijderen en de vorm afschrappen. Laat dit afkoelen tot de chocolade van de rand loskomt. Haal de vulling uit de koelkast en klop op tot een spuitbare massa. Vul een spuitzak voorzien van een kleine opening met deze bereiding en vul de pralines tot op 2 mm van de rand. Breng de couverturechocolade opnieuw op temperatuur en sluit er de pralines mee af. Schraap de vorm glad, laat de pralines volledig afkoelen en ontvorm ze. Herhaal deze bewerking voor de rest van de pralines. Tip: Indien u melk couverturechocolade gebruikt moet de temperatuur 28à 30°C zijn. U kunt de juiste temperatuur ook bereiken door een kleine hoeveelheid warme, gesmolten chocolade op een koud oppervlak, vb.v. een marmeren plaat, uit te strijken en te laten afkoelen. Voeg deze koude chocolade vervolgens opnieuw bij de warme chocolade tot deze de gewenste temperatuur heeft.

Koffieroom met advocaat

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2½ dl room - 50 gr bloedsuiker - 1 koffielepel oploskoffie - 4 el advocaat - 4 suikerviooltjes.

Bereiding

Klop de room, samen met de bloedsuiker, stijf. Houd 4 el apart voor het garnituur en meng de oploskoffie onder de rest van de opgeklopte room. Schep deze koffieroom in een spuitzak met getand mondstuk en spuit spiraalvormige toefjes in 4 fluitglazen. Zorg er wel voor dat de koffieroom niet tegen de glasrand kleeft. Klop de advocaat even los met een vork en giet hem over de koffieroom. Schep de apart gehouden slagroom in een spuitzak en spuit een witte rozet op de advocaat. Versier de glazen met een suikerviooltje.

Koffieroomdessert

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Koffie recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) 6 eieren - 200 gr suiker - 3 borrelglazen marsala
all'uovo - 500 gr mascarpone - mespunt zout - 1½ dl kokend
water - zakje cappuccinopoeder - 2 el cognac - ½ pak lange
vingers - kaneel.

Bereiding

Scheid de eieren met behulp van een eischeider en klop de dooiers met de helft van de suiker ca 10 minuten au bain marie met de mixer, zodat een lichtgele, dikschuimige massa ontstaat, die als een lint van de kloppers loopt. Roer er eerst de marsala door en spatel er dan de mascarpone door. Klop de eiwitten met het zout stijf en schep ze door het dooiermengsel. Vermeng het water met het zakje cappuccinopoeder, los de rest van de suiker erin op en roer de cognac erdoor. Doop de lange vingers in de koffie en bedek er de bodem van een wijde glazen schaal mee. Verdeel er het mascarponemengsel over, strijk het glad, dek de schaal met folie af en zet hem minstens een halve dag in de koelkast. eef er vlak voor het serveren royaal kaneel boven.

Kokos kiwi surprise

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Kiwi recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 kiwi - 1 verse kokosnoot - wat poedersuiker, naar keuze.

Bereiding

Pel met een scherp mesje de kiwi van boven naar beneden af en verwijder de harde steelaanzet. Snijd er dunne plakjes van. Maak de ogen van de kokosnoot open en giet het sap door een fijn zeefje of doekje in een kom. Open de noot, haal het vruchtvlees eruit en snijd er dunne plakjes van. Rasp een klein stukje. Schik de plakjes op dessertbordjes, leg er de plakjes kiwi op en verdeel het kokossap erover. Garneer de plakjes kiwi met een heel klein beetje geraspte kokos. Tip: soms is de smaak van het sap wat aan de flauwe kant; breng het dan op smaak met wat poedersuiker en misschien een paar druppels rum.

Kokosijs - Thailand -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

125 ml kokoswater - 50 velletjes gelatine - 1 lt kokoscrème - 150 gr suiker - ¼ tl zout - 150 verse geraspte kokos - 25 gr gebrande geraspte kokos.

Bereiding

Verwarm het kokoswater in een kleine pan en giet het dan in een mengkom. Strooi de gelatine er over en roer totdat die geheel is opgelost, laat de vloeistof vervolgens afkoelen. Doe de kokoscrème, de suiker, het zout en de geraspte kokos erbij en meng alles goed door elkaar. Doe het mengsel in een diepe kom en zet die in de vriezer. Laat het gedeeltelijk hard worden en roer daarna alles weer goed door elkaar. Zet de kom weer in de vriezen en herhaal het roeren nog een s 3 maal , ongeveer om de 20 minuten. Laat het tenslotte goed dik worden en strooi de geroosterde geraspte kokos er over heen.

Kokosnootrotsjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

boter - 200 gr vers kokosvlees - 4 eiwitten - 230 gr poedersuiker -
1 zakje vanillesuiker.

Bereiding

Smelt een noot boter. Leg een blad aluminiumfolie op een ovenplaat en strijk het in met de gesmolten boter. Maal de kokos fijn. Klop de eiwitten met de suikers zeer stijf boven kokend water. Het is erg belangrijk dat de eiwitten na het kloppen in stijve pieken trekken. Haal het eiwit uit de bainmarie en roer er de gemalen kokos door. Schep met behulp van 2 el bergjes met de helft van het deeg op de folie. Bak ongeveer 25 minuten op 160°C tot de kokosrestjes aan de buitenkant knapperig en goudgeel zijn. De binnenkant moet zacht blijven. Haal de folie met de koekjes van de ovenplaat en leg alles op een rooster. Herhaal de bewerking met de rest van het deeg. Laat de koekjes afkoelen en berg ze op in een luchtdichte trommel. Lekker bij de koffie.

Kokospudding

Menugang Nagerecht

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Kokos recepten

Slank Nee

Bron

Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

5 dl melk - 250 gr suiker - 5 eieren - 350 gr kokos - 1 tl amandelessence.

Bereiding

Breng de melk met de suiker bij matige hitte en onder regelmatig roeren in een pan aan de kook. Draai de hittebron laag en laat het melkmengsel 15 minuten zachtjes koken tot een enigszins gebonden geheel is ontstaan. Neem de pan van de hittebron af. Klop de eieren los in een kom. Roer de losgeklopte eieren, de kokos en de amandelessence door het melkmengsel. Schenk het mengsel in een ovenvaste schaal. Dek de schaal af. Bak de pudding ca 1 uur in een op 175°C voorverwarmde oven tot hij stevig is. Laat de kokospudding voor het serveren volledig afkoelen.

Kokosrijstpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

¾ lt melk - een snufje zout - 180 gr paprijs - 75 gr boter - 150 gr suiker - 3 eieren - 1 citroen - 2 el rum - 100 gr geraspte kokos - 10 gr geraspte kokos.

Bereiding

Breng de melk met wat zout aan de kook, voeg de rijst toe en laat die in ruim 30 minuten tot pap koken. Roer de boter, de suiker, het eigeel, de rum en de geraspte citroenschil tot een crème en roer de grootste portie kokos en de afgekoelde paprijs daardoor. Vet een puddingvorm in, bestrooi de binnenkant met de kleine hoeveelheid kokos en schep het mengsel erin. Zet de vorm in een pan met kokend water een laat de pudding zo in 60 minuten gaar worden. Laat de pudding afkoelen en serveer hem met aardbeien(saus).

Kokoswentelteefjes met banaan vanillesaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Kokos recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1/8 l romige vanillevla - ca 2 el melk - 2 bananen - citroensap - 2 eieren - 1 zakje vanillesuiker - rasp van 1 citroen - 4 el geraspte kokos - 3 dl melk - 16 sneetjes oud stokbrood - boter.

Bereiding

Voor de saus de vanillevla met de melk dunner roeren. De bananen in schuine plakken snijden en deze met citroensap besprenkelen. Voor de wentelteefjes de eieren met de vanillesuiker, de citroenrasp, de helft van de geraspte kokos en de melk schuimige kloppen, in een schaal schenken en het brood hierin 10 minuten weken; halverwege voorzichtig omkeren. In een ruime koekenpan steeds een klontje boter verhitten en de wentelteefjes hierin per 4 of 6 aan beide kanten goudbruin bakken en boven heet water warm houden. Per 4 op een bord leggen, er vanillesaus omheen scheppen en de banaanplakken erover verdelen. Met de rest van de geraspte kokos bestrooien.

Koolwitje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

¼ rode kool - 1 Granny Smith appel - boter - 1 snuifje
kaneelpoeder - suiker - 1 scheutje wijn of ciderazijn - 4 bolletjes
vanilleroomijs - 1 gekonfijt gemberknolletje - 8 biscuitjes.

Bereiding

Maak de rode kool schoon. Verwijder uit een stuk van 250 gr de harde stronk en snipper de rest in zeer fijne julienne. Spoel de koolreepjes en laat ze uitlekken. Schil de appel, haal het klokhuis eruit en snijd hem in reepjes. Bak de appelreepjes krokant in een nootje boter en parfumeer met een snuifje kaneel. Wok de uitgelekte kool met wat suiker op een hevig vuur. De kool moet krokant blijven. Blus met een scheutje azijn als de suiker begint te caramelliseren; laat verdampen. Verdeel de koolreepjes onmiddellijk over de verwarmde borden en schep in het midden een bolletje vanilleroomijs per persoon. Strooi er de appelreepjes over en een stukje gember. Versier met een biscuitjes en dien onmiddellijk op met een groene Japanse thee.

Kruidentoast

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Brood recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 2 personen: 2 eieren - 2 el melk - gehakte peterselie, munt en dragon - 2 sneetjes toastbrood - boter - olie - peper - zout.

Bereiding

Klop eieren los met melk, peper, zout en gehakte kruiden. Wentel het brood door het eimengsel. verhit wat boter en olie in een pan en bak het brood daarin bruin; giet de rest van de losgeklopte eieren op de boterhammetjes. Draai ze dan om met een spatel en schep het aflopende ei erop. Serveer de toast met verse kruiden.

Kwarktoetje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Kwark recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 eieren - 200 gr kwark - 1 kiwi - ananas of perziken (naar keuze)

- 1 banaan - 1 el citroensap - 2 el melk - 2 el suiker - zout.

Bereiding

Splits de eieren en roer de kwark los met de dooiers, het citroensap, de melk en de suiker. Klop de eiwitten stijf met iets zout. Schep de kwark luchtig door de eiwitten. Verdeel de in plakjes gesneden banaan en de ananas over 4 coupes en schep het kwarkmengsel hierop. Garneer met plakjes kiwi.

Kweeperen - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Peer recepten	Sterren	3

Ingrediënten

kweeperen - suikerwater - weckpotten met elastiek - weckpotten met thermometer.

Bereiding

Schil de kweeperen, ontdoe ze van het klokhuis en snijd ze in gelijke stukken. Was de weckpotten grondig en spoel ze in koud water goed af. Zet ze ondersteboven, zodat het water eruit lekt. Vul ze met de versneden kweeperen en begiet met suikerwater tot de kweeperen zijn verdronken. Sluit de potten met elastiek en deksel, zet ze in de steriliseerketel en laat ze op een matig vuur 2 uur koken, zodat de bokalen hermetisch afsluiten.

Lemper met abrikozen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

50 gr kleefrijst of (kort kokende) dessertrijst - 3 el bruine suiker -
100 gr gedroogde abrikozen - 2 el gemberbolletjes - 100 gr
geraspte kokos - 4 el gembersiroop - 1 el citroensap.

Bereiding

Laat de rijst op laag vuur in 4 ½ dl water in 30 minuten zachtjes gaar en dik worden (kort kokende dessertrijst 12 minuten). Maak intussen de vruchtenvulling. Snipper daarvoor de abrikozen (sommige gedroogde abrikozen moeten eerst 15 minuten worden geweld, maar de vruchten mogen niet te vochtig worden), hak de gemberbolletjes fijn en meng dit met de bruine suiker door elkaar. Spreid de rijst op een werkblad uit tot een lap van 1 ½ cm dik. Verdeel deze in rechthoeken van 6 x 6 cm, leg hierop wat van de vruchten en vorm rolletjes van de rijst. Verpak de rolletjes in magnetronfolie en stoom ze in 10 minuten warm en gaar. Haal ze uit het folie en rol ze door de geraspte kokos. Vermeng de gembersiroop met het citroensap en geef deze saus bij de rolletjes. Tip: Dit gerecht wordt heel bijzonder als u de rolletjes in bananen of lotusbladeren verpakt.

Lime lemon sauce with mint

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

het sap van 1 citroen - het sap van 2 limoenen - 100 gr suiker - 10 muntblaadjes - 4 tl maïzena - 2 tl vanille extract - 2 dl water.

Bereiding

Doe het sap en het water in een geëmailleerde of roestvrijstalen pan en breng het aan de kook. Voeg de suiker en 8 muntblaadjes toe en roer tot het geheel weer aan de kook is. Doe de maïzena en het vanille extract in een kommetje en roer het met 3 el water los. Giet dit mengsel al roerend bij het kokende sap tot het geheel licht is gebonden. Zeef saus en voeg er de laatste 2 fijngesneden muntblaadjes bij. Laat de saus afkoelen en serveer bij de rice and breadpudding.

Limoenijs - Amerika -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(6-8 personen) 250 gr suiker - 3 dl limoensap - ¼ l mineraalwater met koolzuur - 1 eiwit - een ijsmachine of ijs laatje.

Bereiding

Breng de suiker met 2 dl water aan de kook, laat dit ca 5 minuten doorkoken en daarna afkoelen. Vermeng het limoensap, de suikersiroop en het mineraalwater. Draai dit in een ijsmachine tot ijs of laat het in een ijs laatje in ca 6 uur bevriezen. Roer het bij bevriezen in een ijs laatje tussentijds regelmatig met een vork door. Klop, voordat het ijs is bevroren, het eiwit met 2 el ijsmengsel stijf, meng dit door het ijs en laat het verder bevriezen. U kunt het limoensap ook door citroensap vervangen en op dezelfde manier lekker citroenijs maken.

Lychees met gember en chocoladeroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Lychees recepten	Sterren	3

Ingrediënten

24 verse lychees of 1 blik lychees - 4 bolletjes gember - 1 tl
cacaopoeder - 3 el gembersiroop (of gembernat) - 1/8 lt slagroom.

Bereiding

Pel de lychees en verwijder de pitten. Verdeel ze over 4 coupes. Snipper de gemberbolletjes en strooi ze over de lychees. Meng in een kom de cacao met de gembersiroop. Voeg de slagroom toe en klop het stijf. Verdeel de room over de lychees.

Mandarijnen kwark

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Sinaasappel mandarijn recepten	Sterren	3

Ingrediënten

400 gr magere kwark - 1 blik mandarijnen - 60 gr suiker - 4 dl slagroom.

Bereiding

Doe de kwark in een grote kom, samen met 2/3 van de suiker. Maak van de mandarijnen puree, houd echter 8 stukjes achter voor de garnering. Voeg de fijn gemalen mandarijnen bij de kwark en meng dit goed door elkaar. Klop de slagroom met de overgebleven suiker stijf. Verdeel de kwark in vier kommetjes en garneer het geheel met een toefje slagroom en de overgebleven mandarijnen.

Mandarijnen met karamelsaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Sinaasappel mandarijn recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

1 ¼ dl bruine rum, 1 ¼ dl gin, 75 gr lichte basterdsuiker, sap van 2 limoenen en 8 hele ster anijsjes 2 minuten koken. Marinade over 8 geschilde mandarijnen schenken en 2 uur laten trekken, af en toe omscheppen. 225 gr Lichte basterdsuiker met 2 ½ dl slagroom al roerende op matig vuur in 10 minuten tot dikke saus laten koken. Saus eventueel verdunnen met mandarijnen-marinade. Mandarijnen laten uitlekken en serveren met ster anijsjes, saus en geklopte slagroom.

Mandarijnenpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

6 blaadjes witte gelatine - 12 mandarijnen - 2 el suiker - 2 tl
citroenrasp - 225 gr halfvolle vanillekwark - 1/8 lt slagroom - (2 el
sinaasappellikeur) - een ronde schaal (inhoud 1 lt) -

Bereiding

Laat de gelatine in een kom met ruim koud water 5 minuten weken. Pers 5 mandarijnen uit en breng het mandarijnensap met de suiker en de citroenrasp aan de kook. Laat het op laag vuur onafgedekt 5 minuten inkoken. Pel intussen de rest van de mandarijnen en snijd ze overdwars in plakjes. Bekleed de vorm met de plakjes mandarijn en snijd de overige plakjes in stukjes. Schenk het mandarijnensap boven een kom door een zeef. Doe 1/3 deel van het sap over in een pannetje (bewaar de rest) en breng het opnieuw aan de kook. Knijp de gelatine goed uit, los het van het vuur af in het hete mandarijnensap op en laat het gelatinemengsel tot kamertemperatuur afkoelen. Schep intussen de stukjes mandarijn door de vanillekwark en roer het gelatinemengsel erdoor. Klop de slagroom stijf, klop die door het kwarkmengsel, doe het mengsel over in den schaal en strijk de bovenkant glad. Laat de pudding in de koelkast afgedekt in 2 uur opstijven. Leg een groot bord op de schaal, keer ze samen en laat de pudding uit de schaal glijden. (Roer de likeur door het achtergehouden mandarijnensap.) Schenk het achtergehouden mandarijnensap om de pudding heen.

Mango met Elixir d'Anvers

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mango recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 rijpe mango's - boter - 1 el vloeibare honing - 5 eierdooiers - 2 dl witte wijn - 100 gr suiker - 6 cl Elixir d'Anvers. Voor het garnituur: 12 blaadjes munt.

Bereiding

Schil en halveer de mango's, snijd de pit eruit, verdeel het vruchtvlees in dobbelsteentjes van gelijke grootte en bak die kort in een klontje boter (laat ze niet bruinen). Roer de honing door de mangostukjes en houd alles warm. Klop de eierdooiers, de wijn en de suiker los in een steelpannetje met hoge rand, zodat de suiker in de wijn oplost. Klop het mengsel op zacht vuur of in een warmwaterbad tot een schuimige massa. Verwarm de Elixir d'Anvers lichtjes en roer hem door de sabayon. Verdeel de mango over de schaaltes en lepel er de sabayon over. Garneer met enkele blaadjes munt.

Mangocoupe

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mango recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Snijd van ½ geschilde mango het vruchtvlees klein. Pureer het vruchtvlees met 1 el sinaasappellikeur en 3 el sinaasappelsap met een staafmixer. Doe in 2 coupes een bolletje ijs, verdeel er 1 verkruid bakkersschuimpje over, giet de saus erop en serveer direct.

Mangosorbet - Mexico -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 gr vrucht vlees van rijpe mango's - 150 gr geleisuiker - 1 dl water.

Bereiding

Pureer het vrucht vlees in de keukenmachine. Breng de geleisuiker met het water en de helft van de mango aan de kook en laat het ca 4 minuten borrelend koken. Meng de rest van de mango erdoor. Laat het mengsel afkoelen. Schenk het in een ijsmachine en draai er volgens de bereidingswijze van de machine ijs van of zet het mengsel in de diepvries en laat het in enkele uren bevroren. Werk het ijs elke ca 30 minuten met een vork goed door. Laat het ijs niet te hard worden. Lepel het in glazen en laat het iets zachter worden. Serveer het als dessert of fris tussendoortje.

Marquesa de chocolate - Mexico -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee	
Keuken		Type	Chocolade recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3	

Ingrediënten

50 gr suiker - 1 el bloem - 4 gescheiden eieren - 4 el melk - 50 gr boter - 200 gr melkchocolade - 1 tl vanille - geraspte schil van ½ sinaasappel - 250 gr geklopte room - 100 gr hazelnoten.

Bereiding

Combineer de suiker, het meel en de eierdooiers. Giet er de melk bij. Verwarm tot het mengsel zo dik is als dunne mayonaise. Doe er geleidelijk de boter bij. Haal van het vuur en voeg er de in stukjes gebroken chocola, de vanille en de sinaasappelschil bij. Vouw de stijf geslagen eiwitten in het mengsel. Giet het in een vorm en laat het minimaal 5 uur koelen. Garneer met slagroom en gehakte hazelnoten.

Marsala amaretti parfait uit Bologna

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(voor 8 personen) - 1 vanillestokje - 225 gr kristalsuiker - 6 eidooiers - ½ dl Marsala (Italiaanse dessertwijn) - 3 dl crème fraîche - 1 ½ dl Griekse yoghurt - 75 gr amaretti (Italiaanse bitterkoekjes), verkruimeld.

Bereiding

Vanillestokje 5 minuten in warm water weken. Vanillestokje opensnijden en merg eruit schrapen. Merg met suiker en 1 dl water zachtjes verwarmen tot suiker opgelost is. Siroop op hoog vuur nog 2 of 3 keer koken en zeven. Eidooiers met Marsala loskloppen. Al kloppende siroop in straaltje toevoegen. Nog 6-8 minuten doorkloppen tot volume is verdubbeld en mengsel dik en schuimig is. Iets laten afkoelen. Crème fraîche lobbig kloppen. Eidooiermengsel, yoghurt en verkruimelde amaretti door crème fraîche spatelen. Mengsel in plastic bak overdoen en in 4 uur laten bevriezen. Met ijsschep van parfait bolletjes scheppen. Ijsbolletjes in coupes serveren met gepocheerde vruchten en gecarameliseerde koekjes.

Mascarpone met bosvruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mascarpone recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht - 300 gr gemengde bosvruchten (zoals blauwe en rode bessen, bramen, frambozen, aardbeien) - 30 gr kristalsuiker - 3 el Kirsch - 300 gr mascarpone - 60 gr poedersuiker - 2 zakjes vanillesuiker.

Bereiding

De vruchten bestrooien met kristalsuiker en Kirsch erover schenken. Afgedekt 30 minuten laten staan. De mascarpone loskloppen met de poedersuiker en de vanillesuiker, over 4 coupes verdelen en in de koelkast 30 minuten laten opstijven. De vruchten over de mascarpone verdelen.

Mascarpone met kersen en rode bessen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mascarpone recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor het gebak: 150 gr broyage (75 gr suiker + 75 gr gemalen amandelen) - 2 eieren - 15 gr gesmolten en afgekoelde boter - 20 gr bloem - 1 mespuntje natriumbicarbonaat - 2 el bessenlikeur - 2 eiwitten - 10 gr griessuiker - boter - 100 gr rode bessen. Voor de vulling: 250 gr kersen - 2 gelatineblaadjes van 3 gr elk - 250 gr mascarpone - 50 gr griessuiker.

Bereiding

Klop de broyage (het amandel suikermengsel) met de eieren op tot een luchtige massa en spatel er de boter, de bloem, het natriumbicarbonaat en de bessenlikeur door. Klop 1 eiwit met 5 gr griessuiker stijf en spatel dit voorzichtig onder de helft van het beslag. Verwarm de oven voor op 170°C. Houd 4 mooie takjes rode bessen opzij voor het garnituur en verwijder de steeltjes van de overblijvende bessen. Strijk een bakvorm van 17 cm diameter in met boter en bedek de bodem met een op maat gesneden stuk bakpapier. Strooi er de helft van de rode bessen op en giet er het deeg (het eiwit) over. Bak 20 à 25 min in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen op een rooster. Klop het 2de eiwit stijf met de rest van de suiker en herhaal de bewerking met de rest van het deeg. Houd 4 tweelingkersen (2 kersen samen aan de steeltjes) opzij, ontpit en halveer de overige. Week de gelatineblaadjes in koud water, knijp ze uit en smelt ze op een zacht vuurtje. Vermeng de mascarpone met de griessuiker. Roer er beetje bij beetje de gesmolten gelatine onder en meng er dan de ontpitte en gehalveerde kersen onder. Bekleed dezelfde bakvorm met plasticfolie en leg er een laag mascarpone in. Ga verder met een laag gebak, een laag mascarpone en eindig met een laag gebak. Laat enkele uurtjes op stijven in de koelkast. Stort het gebak uit op een schaal en verwijder de plasticfolie. Garneer met de tweelingkersen en de trosjes rode bessen. Een lekker nagerecht, dat nog meer tot zijn recht komt met een glaasje demisec schuimwijn of champagne. Tip: De bakvorm moet bij voorkeur voorzien zijn van een antiaanbaklaag, of vervaardigd zijn uit porselein of pyrexglas. Een gewoon bakblik veroorzaakt oxidatie op het dessert, indien u alleen over een gewoon blik beschikt, bekleed het dan voor het vullen met plastic folie.

Mascarpone met kersen in chocolade

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mascarpone recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) ½ blikje of potje kersen (netto inhoud 350 gr), uitgelekt - 1½ el brandewijn of cognac - 50 gr mascarpone - ½ el poedersuiker - 1½ dl slagroom - 2 verkruimelde bitterkoekjes of amarettokoekjes - 2 chocolade Victoria cups (Chocolux) - 50 gr gekoelde pure chocolade - cacao poeder.

Bereiding

Schep de kersen om met 1 el brandewijn en laat intrekken. Klop de mascarpone luchtig met ½ el brandewijn, de poedersuiker en 1 dl slagroom en roer de koekjes erdoor. Verdeel de kersen over de chocoladebakjes, schep de mascarponeroom erop en zet de bakjes tot het gebruik koel weg. Klop de rest van de slagroom lobbijg. Schaaf met een dunschiller flinters van de chocolade. Zet de chocoladebakjes op de bordjes, schenk de slagroom er omheen en garneer met het chocoladeschaafsel. Bestuif de bakjes met cacao poeder.

Mascarponecrème

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mascarpone recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3 eieren - 15 el suiker - 200 gr mascarpone - 3 el rum - 4 wafeltjes.

Bereiding

Splits de eieren en klop de eidooiers met de suiker in een kom lichtgeel en schuimig. Roer de mascarpone door dit mengsel en maak het geheel op smaak met rum of cognac. Klop de eiwitten in een kom stijf en schep ze voorzichtig door het eidooier mascarpone mengsel. Verdeel de crème over glazen schaaltes en laat hem in de koelkast door en door koud worden en opstijven. Serveer de mascarponecrème gegarneerd met een wafeltje.

Mascarpone toastjes met radijsjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mascarpone recepten	Sterren	3

Ingrediënten

10 radijsjes - 1 fijngehakt sjalotje - 100 gr mascarpone - peper - zout - 10 krokante natuur toastjes (crackertjes) - enkele sprietjes bieslook.

Bereiding

Hak 5 radijsjes fijn en snijd de rest in 20 mooie schijfjes. Meng de fijngehakte radijsjes samen met de sjalot onder de mascarpone en kruid met peper en zout. Smeer het mengsel op de toastjes en garneer met de schijfjes radijs en de sprietjes bieslook.

Mediterraans vruchtensoepje

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) 4 sinaasappelen - 2 grapefruits - 2 el honing - het sap van 1 citroen - 1 perzik - 2 verse vijgen - 1 kiwi - 8 blauwe druiven - 8 witte druiven - 1 mango - 5 dl schuimwijn - 18 verse muntblaadjes - 16 frambozen - 24 blauwe bessen - Schil 1 sinaasappel en bewaar ¼ van de schil.

Bereiding

Pers alle sinaasappelen en de grapefruits goed uit en zeef het sap. Breng 1 dl water aan de kook, voeg de honing, het citroensap en de sinaasappelschil toe en laat enkele minuten koken. Laat afkoelen en zeef het vocht. Voeg het bij het sinaasappel en grapefruitsap. Halveer de perzik, haal er de pit uit en snijd elke helft in 8 schijfjes. Snijd de vijgen eveneens in achten. Schil de kiwi en nijd hem in achten. Haal de pitjes uit de druiven. Schil de mango en snijd hem in schijfjes. Schik alle vruchten in een schaal. Giet er een bodempje van het vocht bij en leng aan met de schuimwijn. Versnipper de muntblaadjes en strooi ze over de vruchten. Versier met de frambozen en de blauwe bessen.

Melksoep - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Pappen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr aardappelmeel - 1 lt karnemelk - 2 pakjes vanillesuiker - 30 gr kandijstroop - 30 gr kandijsuiker - 1 snede brood.

Bereiding

Maak het aardappelmeel met een kop koude karnemelk aan. Breng de karnemelk aan de kook, voeg het aangemaakte aardappelmeel en de vanillesuiker toe en breng het geheel al roerend opnieuw aan de kook. Voeg dan de kandijsuiker en kandijstroop toe, evenals het in stukjes gebroken brood. Laat nog 5 minuten koken, maar blijf roeren. Dien warm op.

Meloen gekoeld

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Meloen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 kleine meloentjes -150 gr witte + blauwe druiven -2 kiwi's -200 gr aardbeien -50 gr griessuiker -2 cl abrikozenlikeur -enkele scheutjes Angostura -1 dl room + ½ el griessuiker.

Bereiding

1 Halveer de meloenen en verwijder de zaadjes. Vervolgens steekt u met een meloenlepeltje voorzichtig balletjes uit het vruchtvlees. Laat + 30 min. koelen in het vriesvak van uw koelkast. 2 Was de druiven en halveer ze. 3 Schil de kiwi's en snijd ze in plakjes. 4 Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en halveer ze. 5 Meng de druiven met de kiwi's, de aardbeien, de meloenbolletjes en de suiker. Meng voorzichtig om de vruchten en vooral de kiwi's niet te kwetsen. 6 Giet hierover de abrikozenlikeur en de Angostura. Vul de meloenhelften met het vruchtenmengsel. 7 Klop de slagroom met de suiker stijf en garneer er de meloen mee of dien hem apart op. Serveer de meloen goed gekoeld.

Meloen gevuld

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Meloen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 watermeloen - ½ ltblik lychees - 1 verse ananas 1 ltblik
ananasstukjes - 2 bananen - 4 mandarijnen of ¼ ltblik -
mandarijnen - sap van 1 citroen - 1 el basterdsuiker - 2 el sherry -
1 el kleingesneden gember.

Bereiding

Snijd het kapje van de meloen, verwijder de pitjes, schep het vruchtvlees eruit en maak hier balletjes van met behulp van een lepeltje voor boterballetjes. Laat de lychees en eventueel ananas en mandarijnen uitlekken. Schil de ananas dun af en snijd de harde kern eruit. Snijd de ananas in plakken en daarna in stukjes. Verwijder met een scherp mesje de harde pitjes. Snijd de geschilde bananen in plakjes en maak de partjes van de mandarijn goed schoon. vermeng het citroensap met de suiker en de sherry en meng hier alle vruchten en gember door. Laat dit mengsel en de uitgeholde meloen afzonderlijk in de koelkast koud worden. Schep vlak voor het opdoen de vruchten in de meloen.

Meloen met fruitsalade en meringue

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Meloen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

2 meloenen halveren en uithollen. Vruchtvlees in stukjes snijden en mengen met 12 aardbeien, 4 gehalveerde ontpitte abrikozen en 4 el Grand Marnier. Fruit 1 uur marinieren. 3 Eiwitten met snufje zout stijfkloppen, 150 gr suiker erdoor kloppen tot eiwit glanzend is. ½ Lt vanille-ijs in bolletjes en fruit in meloenen scheppen. Eiwitschuim in spuitzak doen en op gevulde meloenen spuiten. Eiwit in oven op 200°C in 8-12 minuten lichtbruin bakken.

Meloenflensjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

25 g amandelschilfers - 100 g bloem - 2 eieren - 1½ dl melk - een scheutje maïsolie - ½ meloen (Cavaillon) - boter - 4 el griessuiker.

Bereiding

Rooster de amandelschilfers goudbruin in een droge pan en laat ze afkoelen. Doe de bloem in een beslagkom, maak in het midden een kuiltje en breek er de eieren in. Klop los met een klopper en voeg er geleidelijk de melk aan toe. Blijf goed kloppen tot u een mooi, homogeen beslag hebt. Roer er tenslotte de olie onder. Schil de meloen, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Smelt een beetje boter in een pan en giet er een dun laagje deeg op. Verdeel er wat meloenstukjes op en laat even meebakken. Strooi er 1 el griessuiker over~ leg er een beetje boter op en draai het flensje om. Maak een draaiende beweging met de pan zodat het flensje gelijkmatig caramelliseert. Houd het flensje onder aluminiumfolie warm in een lauwe oven en maak de drie volgende flensjes op dezelfde wijze klaar. Leg de flensjes op vier borden en bestrooi met de geroosterde amandelschilfers.

Meloenkoekje met ijs aardbeiencouillis

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 plakjes diepvriesbladerdeeg - 1 eierdooier - een halve Cavaillon - een halve Carmel meloen. Voor de vanillepudding:- 2,5 dl melk - 25 g vanillebloem - 20 g griessuiker. Voor de aardbeiencouillis: 500 g aardbeien - ½ citroen - 1 el griessuiker. Voor het garnituur: 1 el amandelschilfers - 4 bolletjes vanille-ijs - 4 muntblaadjes.

Bereiding

Snijd de plakjes bladerdeeg in rechthoekjes van ca. 7 op 10 cm. Klop de eierdooier los en bestrijk er de rechthoekjes mee. Leg ze vervolgens op een lichtbevochtigde ovenplaat en plaats een rooster op ca. 3 cm hoogte om het rijzen onder controle te houden. Schuif de ovenplaat in een voorverwarmde oven van 200°C en laat 10 à 15 minuten bakken. Schil de meloenhelften, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in blokjes van gelijke grootte. Maak de vanillepudding. Neem van de melk enkele el af en los er de vanillebloem in op. Breng de rest van de melk, samen met de griessuiker, aan de kook en roer er vervolgens de opgeloste vanillebloem onder. Laat afkoelen. Snijd de bladerdeeggebakjes open en vul de onderste helft met de afgekoelde vanillepudding. Leg er vervolgens, afwisselend, groene en oranje meloenblokjes op en plaats de bovenste helft er terug op. Maak de aardbeiencouillis. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd de vruchten in stukjes. Pers de citroen. Breng 0,5 dl water, samen met het citroensap en de griessuiker, aan de kook en laat deze siroop vervolgens afkoelen. Voeg er de aardbeien aan toe, mix de bereiding en wrijf ze tenslotte door een zeef. Rooster de amandelschilfers in een droge pan en laat ze afkoelen. Giet op vier borden een spiegel van aardbeiencouillis en plaats er de meloenkoekjes op. Leg er een bolletje roomijs naast en bestrooi met de geroosterde amandelschilfers. Versier met een muntblaadje en drink er een glaasje witte wijn bij.

Meloensabayon

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Meloen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 meloen - 6 eierdooiers - 2 el griessuiker - een scheutje Porto - 4 bolletjes vanille-ijs - 4 suikerviooltjes.

Bereiding

Snijd de meloen in vier, verwijder de schil, vang de pitjes en het sap op en zeef ze. Snijd het vruchtvlees in sneetjes. Klop de eierdooiers, samen met de suiker, het meloensap en de Porto op een zacht vuurtje tot een schuimige massa (niet laten koken). Leg een bolletje ijs op een bord en leg er enkele sneetjes meloen in waaivorm om heen. Overgiet met de sabayon en versier met een suikerviooltje.

Meloensoepje met rode bessen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Meloen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de coulis: 150 gr rode bessen - 75 gr griessuiker - sap van een halve sinaasappel. Voor de suikersiroop: dl water - 100 gr griessuiker. Voor het meloensoepje: 1 mooie niet te rijpe meloen. Voor de afwerking: 250 gr rode bessen - 4 takjes verse munt.

Bereiding

Spoel de rode besjes en laat ze uitlekken. Verwijder de steeltjes. Kook 150 gr bessen met de griessuiker en het sinaasappelsap tot een coulis. Haal hem door een zeef en laat afkoelen. Controleer of de coulis dik genoeg is, dit wil zeggen, dik vloeibaar, maar niet te zoet. Kook hem eventueel nog wat verder uit en laat opnieuw afkoelen. Kook 1 dl water met 100 gr suiker tot een suikersiroop. Laat even opkoken en dan afkoelen. Haal door een fijne zeef. Snijd de meloen horizontaal door en verwijder de zaadjes. Haal het vruchtvlees er uit met een lepel. Voeg dit vruchtvlees bij de helft van de suikersiroop en mix met de handmixer. Controleer de zoetheid van het soepje. Voeg eventueel nog wat suikersiroop toe. Laat beide coulis zeer fris worden in de koelkast. Rits de resterende besjes van de takjes. Fris de muntblaadjes even op in water pluk er de topjes af. Neem 4 diepe gekoelde borden en verdeel hierover het meloensoepje. In het centrum van het bord legt u voorzichtig de rode bessencoulis. Hierop legt u de rode besjes in een bergje. Zorg ervoor dat beide coulis zichtbaar zijn. Garneer met enkele muntblaadjes. Bij dit zeer mooie en smakelijke nagerechtje kan u een frisse muntthee schenken. Tip: Het meloensoepje mag relatief zoet zijn. Zo vormt het een primategengewicht voor de ietwat zure smaak van de rode bessen

Meringue met chocolade-ijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6-8 personen - ½ citroen - 5 eiwitten - zout - 125 gr fijne tafelsuiker - 125 gr poedersuiker - 1 tl maïzena - chocolade-ijs - extra nodig: bakplaat bekleed met bakpapier.

Bereiding

oven voorverwarmen op 100°C. Kom met citroen inwrijven. Eiwitten met snufje zout stijfkloppen, tafelsuiker beetje voor beetje toevoegen. Kloppen tot stijve pieken ontstaan. Poedersuiker en maïzena erdoor spatelen. Met 2 lepels grote bergen schuim op bakplaat leggen. In midden van oven 2-3 uur laten drogen. Laten afkoelen. meringues aan onderkant iets uithollen en vullen met ijs. Eventueel met cacaopoeder bestrooien. Idee: vervang chocolade-ijs door noten of vruchtenijs.

Meringue nestjes met room kersen en chocolade - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Per persoon: ½ eiwit - 50 gr poedersuiker - ½ dl slagroom - 1 handje kersen - geschaafde chocolade.

Bereiding

Haal het bakblik uit de oven en verwarm de oven voor op 100°C. Doe het eiwit met de poedersuiker in een kom, zet de kom in een bak warm water en klop het eiwit met de suiker minstens 20 minuten, tot het eiwit zeer stijf is. Leg bakpapier op het bakblik, bestrijk dit met boter en bestrooi het met wat poedersuiker. Schep het eiwit er in bergjes op en maak er kuiltjes in de vorm van nestjes. Zet het bakblik onder in de oven en laat de meringue nestjes met de ovendeur op een kier 2 uur drogen. Laat de meringue nestjes afkoelen en haal ze vervolgens voorzichtig van het bakblik. Vul ze vlak voor het serveren met de stijf geslagen room en de uitgelekte kersen en bestrooi ze met geschaafde chocolade.

Mokka chocolademousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 6 cacao schuimbatons - 2 el koffielikeur - 1 setje chocolademousse (2 bekertjes 60 gr) - slagroom uit een spuitbus - 4 paaseitjes - 2 koffiekopjes (inhoud 1,5 dl).

Bereiding

Verkruimel de schuimbatons. Verdeel de likeur over de kopjes. Strooi er de helft van de batonkruimels over, schep de chocolademousse erop, strooi er de rest van de batonkruimels over en spuit er een grote toef slagroom op. Leg de paaseitjes op een schoteltje ernaast.

Mokka chocoladeparfait

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 eierdooiers - 50 gr suiker - 2 dl sterke koffie - 1 reep (70 gr) pure chocolade - 2 dl slagroom.

Bereiding

Parfait is een soort ijspudding, die moet opstijven in het vriesvak. In tegenstelling tot gewoon ijs hoeft u de parfait niet voortdurend om te roeren. Dat het desondanks geen harde klomp wordt, komt door het gebruik van eierdooiers en slagroom. Dat verhindert, dat het aanwezige water grote kristallen vormt. Daardoor wordt het ook een machtig goedje (maar wel lekker!). Breek of snijd de chocolade in kleine stukjes, of rasp hem. Zet de koffie. Doe de dooiers in een steelpannetje en roer de suiker erdoor. Blijf roeren tot het een lichtgele, schuimige massa is en de suiker vrijwel is opgelost. Roer de helft van de koffie erdoor (scheutje voor scheutje). Zet het pannetje met het eimengsel nu in een grotere pan, waarin water tegen de kook aan wordt gehouden. Verwarm onder voortdurend roeren. Haal het pannetje van het vuur als de dooiers beginnen te binden. Verwarm het niet te ver, want dan kan het gaan schiften. Roer de stukjes chocolade door de rest van de koffie (de chocolade moet smelten; zet het mengsel zonodig ook even op heet water). Roer dit door het eimengsel en laat het afkoelen. (*) Roer er, als het lauw is geworden (koeler dan lichaamstemperatuur), de slagroom door, die u in de tussentijd heeft geklopt. Neem een puddingvorm, liefst van metaal, bestrijk de binnenkant met een smaakvrije olie (b.v. zonnebloem), of met een deel van de eiwitten (die u toch overhoudt). Doe de parfaitmassa in de vorm en zet die een uur of 5 in het vriesvak. U kunt dit gerecht zonder bezwaar een dag van tevoren maken. Houd voor het opdienen de puddingvorm even in warm water en stort de parfait op een platte schotel. Garneer met bijv. geroosterde amandelsnippers, hazelnoten, hagelslag, slagroom, chocokoffieboontjes. (*) Als variatie kunt u op dit punt nog een scheut koffielikeur of Amaretto toevoegen.

Mokkacrème

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Chocolade recepten	Sterren	3

Ingrediënten

½ vanillestokje - 1 eidooier - 1 el suiker - 250 mascarpone - 4 el versgezette sterke koffie - 1-2 el koffielikeur - 16 lange vingers (eventueel Italiaanse) - cacao poeder.

Bereiding

Het vanillestokje in de lengte opensnijden en het merg eruit schrapen. De eidooier met de suiker en het vanillemerg tot een dik mengsel kloppen. De mascarpone en 2 el koffie erdoor spatelen en gladroeren. De rest van de koffie met de likeur mengen en de lange vingers ermee besprenkelen. In elke coupe 4 koekjes rechtop tegen de zijkant zetten. De crème over de coupes verdelen en 2 uur in de koelkast laten opstijven. Voor het serveren royaal met cacao bestrooien.

Mousse au chocolat

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Smelt per persoon een pure chocoladereep au bain marie (een pannetje in een grote pan kokend water). Scheid per persoon een ei in wit en dooier. Klop het wit met een beetje suiker zeer stijf. Roer de eidooiers van het vuur af door de geheel gesmolten chocolade en klop tot het luchtig is. Doe er eventueel nog wat suiker of gemberpoeder door. Spatel er daarna het wit bij en klop weer (nu maar een beetje). Doe de mousse in glazen en laat hem in de koelkast opstijven.

Mousse met aardbeien en mint chocolade

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ l slagroom - 75 g suiker - ½ vanillestokje - 2 cm citroenschil - 3 blaadjes gelatine - 4 el melk - 4 el witte rum - 200 g aardbeien - 25 g fijngehakte pure chocolade - 4 fijngeknipte mint blaadjes.

Bereiding

In een pan doen: ¼ l slagroom, 60 g suiker, vanillestokje en citroenschil. Aan de kook brengen. 10 minuten zachtjes laten trekken. Gelatine in melk laten weken. Vanillestokje en citroenschil verwijderen. Gelatine uitknijpen en van vuur af door de room roeren en laten oplossen. Rum erdoor roeren. Laten afkoelen. Soufflépotjes van 1½ dl invetten. 125 g aardbeien in plakjes snijden. Rest van slagroom met 1 el suiker fijn kloppen. Gelatinemengsel erdoor spatelen. Blokjes aardbei, mint en chocolade voorzichtig erdoor scheppen. Over potjes verdelen en 4 uur in de koelkast laten opstijven. Op bordjes omkeren.

Mousse van frambozenbier

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

12 eierdopjes frambozenbier (of een ander op basis van fruit) - 6 eierdooiers - 6 eierdopjes suiker - 2 blaadjes gelatine - ¼ l room - koekje - frambozen.

Bereiding

Week de gelatine in koud water. Doe de eierdooiers, suiker en bier in een kookpot. Zet op een laag vuurtje (of bain marie) en klop tot een gebonden in volume verdubbelde massa bekomen is. Neem van het vuur en voeg er de uitgelekte gelatine bij, dit moet dadelijk en zo vlug mogelijk gebeuren de gelatine mag niet meer zichtbaar zijn. Laten afkoelen in de koelkast en regelmatig omroeren. Klop de room stijf en spatel voorzichtig onder de afgekoelde sabayon. verdeel in wijnglazen en zet in de ijskast.

Mousse van frambozenbier - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

12 eierdopjes frambozenbier (of een ander bier op basis van fruit)

- 6 eierdooiers - 6 eierdopjes suiker - 2 blaadjes gelatine - ¼ lt room - koekjes - frambozen.

Bereiding

Week de gelatine in koud water. Doe de eierdooiers, de suiker en het bier in een kookpot, zet die op laag vuur (of au bainmarie) en klop tot een gebonden in volume verdubbelde massa is bekomen. Neem de pot van het vuur en voeg er de uitgelekte gelatine bij (dit moet dadelijk en zo vlug mogelijk gebeuren, de gelatine mag niet meer zichtbaar zijn). Laat de massa in de koelkast afkoelen en roer regelmatig om. Klop de room stijf en spatel die voorzichtig door de afgekoelde sabayon. verdeel het dessert in wijnglazen en zet die in de koelkast. Garneer de glazen met een koekje en frambozen.

Mueslipasteitjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Muesli recepten	Sterren	3

Ingrediënten

120 gr muesli - 75 gr witte wijn - 300 gr bladerdeegplakken - 6 kleine zacht zure appels - 1 citroen - 20 gr cognac - 125 gr suiker - 1 koffielepel kaneel - 100 gr bloem - boter - 1 ei.

Bereiding

Warm vooraf de oven en week de muesli in de witte wijn. Rol het bladerdeeg uit op 2 mm. Besprenkel kleine, hoge taartvormpjes (diameter 6 cm) met water en bedek ze met het bladerdeeg. Schil de appels, halveer ze en rasp ze grof. Rasp de citroenschil en meng dit bij de appelrasp, de muesli, de wijn, de cognac, de suiker, de kaneel en de bloem. Verdeel dit mengsel over de vormpjes en leg in elk vormpje een nootje boter. Snijd uit de rest van het bladerdeeg dekseltjes. Klop het ei los en bestrijk hiermee de rand van de taartjes. Plaats het dekseltje hierop en druk stevig aan. Bestrijk met losgeklopt ei en versier eventueel met restjes deeg. Laat 30 minuten rusten en bak de pasteitjes dan ongeveer 35 minuten af op 200 tot 220 graden.

Mueslipralines

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Muesli recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 20 pralines: 250 gr couverturechocolade (puur, melk of wit) -
25 gr muesli - 25 gr praliné.

Bereiding

Voor dit recept werkt u best met pralinevormpjes. We raden u ook aan om de opgegeven temperaturen strikt te volgen. Alleen dan bekomt u het mooiste resultaat. Breng de chocolade op exact de juiste temperatuur (puur=30-32 °C, melk= 28-30 °C, wit=24-28 °C). Smelt de helft van de chocolade hiervoor in de microgolfoven, of hak hem in stukjes en laat hem in een warmwaterbad smelten. Opgelet: er mag geen water of stoom bij de chocolade komen. Als alles gesmolten is, neemt u het pannetje uit de bain-marie (warmwaterbad) en voegt u er de tweede helft van de chocolade bij. Laat die mee smelten. Doe de praliné en de muesli bij het mengsel. Giet dit in de vormpjes en strijk de overvloedige chocolade af met een paletmes. Laat alles eerst opstijven op kamertemperatuur, en daarna in de koelkast. Als de pralines volledig gehard zijn, zijn ze gekrompen en kunt u ze makkelijk uit de vormpjes halen.

Mueslisaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Muesli recepten	Sterren	3

Ingrediënten

¼ vanillestokje - 200 gr melk - 1 ei - 2 eierdooiers - 35 gr suiker - 15 gr honing - 50 gr muesli -likeur (b.v. calvados, Grand Marnier, rum).

Bereiding

Snijd het vanillestokje open, haal er eventueel het merg uit en breng het samen met de melk aan de kook. Doe ondertussen het ei en de dooiers in een kom en klop ze op met de suiker en de honing tot u een lint bekomt. Als de melk kookt, giet u ze al kloppend bij de dooiermassa. Doe alles terug in de pan en laat het op een zacht vuur dikken (niet meer koken, wat 'a la nappe' afroeren. Haal het mengsel door een puntzeef en laat vlug afkoelen in een koudwaterbad. Doe er de muesli en eventueel wat likeur bij. Deze zoet saus serveert u bij pannenkoeken, cake of ijs. Tip: 'a la nappe' is een keukenterm om aan te duiden dat een saus net dik genoeg is om over een gerecht gelepeld te worden.

Nectarines uit de oven

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Nectarine recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 rijpe nectarines of gele perziken - 2 rijpe abrikozen of 4 helften uit blik - 50 g witte marsepein - elk ½ dl sinaasappelsap en zoete sherry - 1 bakje frambozen.

Bereiding

De nectarines overlangs doormidden snijden en de pitten er voorzichtig uit halen. Ze in een ovenschaaltje zetten. Verse abrikozen van velletje en pit ontdoen en het vruchtvlees in piepkleine blokjes snijden. De marsepein dun uitrollen en in reepjes snijden. De holtes van de nectarines vullen met de abrikoosstukjes en de marsepeinreepjes eroverheen leggen. Het sinaasappelsap met de sherry vermengen en over de perziken schenken. De schaal ca 10 minuten onder een hete grill (niet te dicht eronder) zetten, zodat de marsepein goudbruin is en de nectarines door en door warm zijn. De frambozen ondertussen uitzoeken en samen met een beetje warm sap erbij serveren.

Nectarinesalade

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Nectarine recepten	Sterren	3

Ingrediënten

100 gr slagroom - 1 el suiker - 2 el likeur (perzik, nectarine of abrikoos) - 4 el citroenroomijs - 6 kleine nectarines - 2 el frambozensaus (zie Tips) - 40 gr gepelde ongezouten pistachebeetjes - enkele blaadjes citroenmelisse.

Bereiding

Klop de slagroom op met de suiker en de likeur. Laat het citroenijs smelten. Was de nectarines. Halveer er 2 en snijd de overige 4 in partjes. Schep op elk bord een lepel citroenijs en een halve lepel frambozensaus. Leg op elk bord een halve nectarine en verdeel de partjes over de borden. Strooi er nog wat pistachebeetjes over en om heen af met een blaadje citroenmelisse.

Noga met Frambozen IJsgekoeld

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Personen: 8. 150 g suiker - 100 g honing - 4 eiwitten - ½ lt room - 75 g poedersuiker - 150 g gekonfijt fruit - 150 g mengsel van beetjes. Saus: 200 g frambozen - 200 g suiker - sap van 1 citroen. Garnituur: frambozen - zwarte bessen - takjes munt - poedersuiker.

Bereiding

Breng 100 g suiker en de honing met enkele el water aan de kook. Klop de eiwitten met 50 g suiker op in de keukenrobot. Giet er de honingstroop bij als die 120x heet is. Meet dit met een suikerthermometer of lepel enkele druppels siroop in koud water. Als de druppels kleine, bijna krakende balletjes vormen in het water, is de temperatuur goed. Klop de room half op met de poedersuiker. Meng er het eiwit, de gekonfijte vruchten en de beetjes onder (bewaar wat room voor de versiering). Giet de bereiding in een terrine en zet een nacht in de diepvriezer. Kook, voor de saus, de frambozen met de suiker en het citroensap. Mix met de staafmixer en zeef door een fijne zeef. Lepel de framboossaus op een koud bord. Versier het bord met frambozen, zwarte bessen en muntblaadjes. Bestrooi de rand van het bord met poedersuiker en leg in het midden, op het allerlaatste moment, een schijf gekoelde noga, versierd met een toefje slagroom en een bes. Tips: Suiker koken is een delicaat werkje. Houd de rand van de kookpot met een kwastje en water schoon. Met het minste vuiltje gaat de suiker kristalliseren.

Nogatine op frambozencoulis

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) 500 gr verse room - 5 eiwitten - 275 gr griessuiker - 125 gr gehakt gekonfijt fruit - 1½ dl kirsch - 120 gr geschaafde amandelen - een beetje arachideolie. Voor de frambozencoulis: 600 gr frambozen - 150 gr poedersuiker.

Bereiding

Laat het gehakte gekonfijte fruit in de kirsch weken. Los 125 gr suiker in 2 soeplepels water op. Breng dit aan de kook en laat zachtjes verder koken tot de massa amberkleurig wordt. Voeg er dan de geschaafde amandelen aan toe en meng goed. Giet de massa in een geoliede kom, laat afkoelen en mix de gestolde massa tot grove stukjes. Klop de room tot $\frac{3}{4}$ van de normale slagroomdikte. Klop de eiwitten tot sneeuw terwijl u er geleidelijk de resterende griessuiker (150 gr) bijvoegt. Spatel er de grof gehakte stukjes praline en het gekonfijte fruit onder en voeg er dan de opgeklopte slagroom aan toe. Leg ofwel 10 ringen (7 cm diameter en 3 cm diep) op een ovenplaat met een in geolied stuk papier ofwel gebruik een in geoliede cakevorm (inhoud 1½ lt) om die met het bekomen mengsel te vullen. Zet alles 7 uur in de diepvrieskast. Maak voor de frambozencoulis de frambozen in een keukenmachine fijn. Zeef de puree en voeg er de poedersuiker bij.

Omelet met aardbeien en perzik

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 2 personen: 6 aardbeien - 1 perzik - 2 eieren - zout - 2 el kristalsuiker - 2 el room - 1 afgestreken lepel maïzena - 1 zakje vanillesuiker - boter.

Bereiding

Was de aardbeien en schil de perzik. Snijd het fruit in kleine stukjes. Breek de eieren, splits het eiwit van de dooiers en klop het wit met een beetje zout stijf. Roer de kristalsuiker, de maïzena, de room, de vanillesuiker en de dooiers tot een glad papje. Roer het eierdooiermengsel voorzichtig bij het eiwit. Laat de boter smelten in een grote pan. Giet de helft van het mengsel in de pan en laat op een zacht vuurtje goudgeel bakken. Als de bovenkant reeds helemaal opgedroogd is, is bakken aan één kant al genoeg. Bak ook de tweede omelet. Verwar het fruit met een soeplepel suiker even in een pannetje. Leg op elk bord een omelet, schep op één helft fruit (zonder vocht en goed warm) en klap de omelet dicht. Doe wat poedersuiker in een kleine zeef en bestuif hiermee de omelet. Warm opeten.

Oudejaarsavondrank

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 lt rode wijn - kaneelstokje - kruidnagel - stuk citroenschil - 1 sinaasappel - ca 10 suikerklontjes - 1 dl rum.

Bereiding

Een kruidige warme wijn met een bijzondere karamelsmaak. Lekker met oliebollen en appelflappen! De wijn in een roestvrij stalen of emailen pan verwarmen. Het kaneelstokje breken en samen met de kruidnagel en de citroenschil in een stukje kaasdoek bij elkaar binden en in de pan hangen. De sinaasappel in halve plakken snijden en erbij doen. De wijn 1 uurtje zachtjes laten trekken. De suikerklontjes in de rum drenken zodat ze zich helemaal vol zuigen en vervolgens op een metalen schuimspaan leggen. Het kaasdoekbuideltje uit de pan halen en de spaan boven de pan houden. De klontjes aansteken, zodat ze smelten. De karamel druppelt vanzelf door de gaatjes van de schuimspaan in de wijn. Goed omroeren. De wijn warm serveren en in ieder glas een paar mooie schijven sinaasappel scheppen.

Panettone

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

In Italië is Panettone het enige echte traditionele kerstbrood. Tegen de Kerst hangen deze cakeachtige broden in hun bijzondere verpakking in iedere Italiaanse delicatessenzaak. Panettone is een luchtig brood met een fijne vanillesmaak, gevuld met gekonfijte vruchten, noten, rozijnen en soms met stukjes chocolade. Er wordt gezegd dat dit brood in de 15e eeuw geïntroduceerd is door een Milanese bakker, genaamd Toni. Het brood heette toen 'pan de Toni', maar in de loop der eeuwen is het Panettone geworden. Panettone wordt door de Italianen zelf weinig thuis gebakken, omdat de broden in de winkels van prima kwaliteit zijn. Dit recept geeft een iets minder luchtig brood dan uit de winkel, maar het lijkt er veel op en is net zo lekker. Het brood wordt origineel in een speciale Panettone vorm gebakken, maar deze vormen zijn buiten Italië bijna niet te koop. In een ronde taartvorm met een kraag van aluminiumfolie gaat het ook. Om de Panettone wordt een feestelijk lint gebonden.

Panettone di Milano

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 1 brood van 900 g - 25 gr verse gist - 1 ½ dl melk, lauw - 400 gr tarwebloem, gezeefd - 1 ei - 2 eidooiers - 40 gr vanillesuiker - 1 tl zout - 120 gr boter, gesmolten - 100 gr grof gehakte hazelnoten - 75 gr rozijnen - fijn geraspte schil van 1 sinaasappel - 150 gr pure chocolade in grove stukken - klontje boter (10 gr) - extra nodig: ronde taartvorm van 15 cm doorsnede en 7 ½ cm diep, - ingevet; plasticfolie, bakpapier.

Bereiding

Vorbereiden bakvorm: De bodem van taartvorm met bakpapier bekleden en papier invetten. Taartvorm van binnen met bloem bestuiven. Rond buitenkant van vorm kraag van aluminiumfolie binden met keukendraad. (Deze kraag moet 7 ½ cm boven de rand van de vorm steken.) Deeg: De gist met 2 el lauwe melk mengen en 2 el bloem erdoor roeren tot egaal beslag (zetsel). Met plasticfolie afdekken en 30 minuten op warme plek laten staan tot mengsel sponzig is geworden. Ei en eidooiers met vanillesuiker en zout loskloppen. Gesmolten boter en eimengsel door gistmengsel roeren. Rest van bloem in kom storten, in midden kuiltje maken en gistmengsel en rest van melk in kuiltje schenken. Alles goed door elkaar mengen en 15 minuten doorkneden tot glad en elastisch deeg. Deeg tot bal vormen. Rijzen: Het deeg in ingevette kom leggen, met ingevet plasticfolie afdekken en op warme plaats 1-2 uur laten rijzen tot volume verdubbeld is. Deeg opnieuw goed doorkneden. Noten, rozijnen, sinaasappelrasp en chocolade mengen en in gedeelten door deeg kneden, tot alles gelijkmatig verdeeld is. Vullen van vorm: Het deeg tot bal van 15 cm vormen. Deegbal in geprepareerde vorm leggen en in bovenkant van deeg kruis van 9 cm knippen. Ingevete stuk plasticfolie voorzichtig op vorm leggen en deeg op heel warme plaats nog 30-60 minuten laten rijzen, tot deeg tegen folie aankomt. Bakken: De oven voorverwarmen op 200°C. Plasticfolie verwijderen, opnieuw kruis in deeg knippen en in midden voorzichtig een klontje leggen. Vorm in oven zetten en 10 minuten bakken. Oven terugschakelen naar 180°C en panettone nog 40-45 minuten bakken tot metalen pen er schoon uitkomt. Panettone in vorm enkele minuten laten afkoelen en daarna kraag verwijderen. Vorm voorzichtig op kant leggen en brood er langzaam uittrekken. Panettone op rooster laten afkoelen. Eventueel voor het serveren lint om 'middel' knopen.

Pannenkoek met appelmoes kwark en noten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 moesappels - suiker - 150 g roomkwark - 4 koude pannenkoeken, zelfgebakken of uit de koelvitrine - 45 g gepelde walnoten - kaneel - poedersuiker.

Bereiding

De geschilde appels van klokhuizen ontdoen, in stukjes snijden en in een bodempje water in ca 10 minuten zacht koken. Doorroeren, suiker naar smaak toevoegen en iets laten afkoelen. De kwark loskloppen. Op grote borden een pannenkoek leggen, de appelmoes erover verdelen en daarop een flinke lepel kwark scheppen. De walnoten grof hakken. De kwark met royaal kaneel en poedersuiker, en de gehakte walnoten bestrooien.

Pannenkoek met Dikkenek bier - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 eieren - 12 cl Dikkenek bier - 4 el raapolie - 2 dl melk - 4 cl
Hasseltse graanjenever - 250 gr bloem - 2 tl bakpoeder - 1 tl zout -
2 el suiker - muskaatnoot.

Bereiding

Bereid het biermengsel door de eieren, de Dikkenek en de raapolie door elkaar te kloppen. Voeg daarna de melk samen met de graanjenever toe. Bereid het bloemmengsel door de bloem, het bakpoeder, het zout, de suiker en een snuifje muskaatnoot door elkaar te mengen. Voeg het biermengsel met kleine scheuten aan het bloemmengsel toe en klop het tot een stevig beslag. Dek het beslag af en laat het op kamertemperatuur enkele uren rusten. Bak de pannenkoeken in een lage platte koekenpan en dien ze op met suiker, honing, stroop (ambachtelijke stroop en een Dikkenek).

Pannenkoeken - Antwerpen -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het flensjesdeeg: 1 lt melk - 500 gr bloem - 3 eieren - 2 eigelen - een snuifje zout - 5 gr suiker - een scheutje Elixir d'Anvers - 80 gr gesmolten boter. Voor de pudding: 1 lt melk - 60 gr vanillepuddingpoeder - 2 eigelen - 2 eiwitten - 125 gr suiker - bloedsuiker - 2 dl Elixir d'Anvers.

Bereiding

Roer voor het flensjesdeeg de bloem, de eigelen en de helft van de melk goed door elkaar. Roer er alle klontertjes uit en kruid het deeg met suiker, zout en Elixir d'Anvers. Voeg de rest van de melk toe, haal het mengsel door een zeef en voeg de gesmolten boter toe. Bak flinterdunne flensjes in een pannetje met weinig boter. Breng voor de pudding $\frac{3}{4}$ lt melk aan de kook. Meng het vanillepoeder, de eigelen, de suiker en $\frac{1}{4}$ lt melk onder elkaar. Voeg deze samenstelling bij de kokende melk en laat goed doorkoken tot een stevige, niet al te dikke pudding. Klop de eiwitten op tot sneeuw en roer ze samen met een flinke scheut Elixir d'Anvers met een houten lepel onder de pudding. Vul de flensjes met de pudding op, vouw ze dicht, bestrooi ze met bloedsuiker en begiet ze eventueel met nog enkele druppels Elixir d'Anvers.

Pannenkoeken - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - 10 gr gist - ½ lt melk - 2 eieren - 2 eigelen - 40 gr
gesmolten boter - een snuifje zout - een snuifje suiker - ½ glas
rum - griessuiker - boter.

Bereiding

Meng de bloem met de gist en de lauwe melk in de een kom. Klop het mengsel goed los tot een glad deeg zonder klonters. Laat het deeg rusten tot zich barsten vormen. Bewerk het deeg opnieuw. Voeg er de eieren, de eigelen, de gesmolten boter, het zout, de suiker en de rest van de melk bij en klop het deeg glad. Bedek het met een handdoek en laat het 1 uur rusten. Voeg voor het bakken ½ glas rum aan het deeg toe. Smelt wat boter in een flensjespan en bak het deeg daarin goudgeel af. Bestrooi met griessuiker.

Pannenkoeken - China -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

280 gr bloem - ca 60 ml kokend water - ca 80 ml koud water - 2 el
sesamolie - zout.

Bereiding

Zeef de bloem en verdeel het in 2 x 140 gr. Kneed 1 deel van de bloem met het kokende water en het andere deel met het koude water en een snufje zout. Voeg beide delen bij elkaar en kneed het geheel tot een egaal deeg. Dek het deeg met een doek af en laat het 30 minuten rusten. Kneed het nogmaals enkele minuten, verdeel het in 24 gelijke porties en rol ieder stukje deeg tot een balletje. Druk de balletje plat, doop één kant in de sesamolie, leg het op een ander balletje en rol er met een deegrollertje een dun pannenkoekje van. Herhaal dit tot het deeg op is. verhit een koekenpan op laag vuur en bak de pannenkoekjes hierin ca 30 seconden aan iedere kant. Haal de pannenkoekjes uit elkaar en serveer ze bij de pekingeend.

Pannenkoeken - Hasselt België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

(België) Bak van een normaal pannenkoekdeeg (op basis van eieren, melk en bloem) 2 dunne pannenkoekjes per persoon. Strijk een helft in met honing, rol ze op en rangschik ze in een beboterde schotel. Overgiet de pannenkoeken met geklopte room, vermengd met een scheut Hasseltse jenever, een scheut Grand Marnier en Picon. Strooi suiker en vanillesuiker over de room en zet de schotel in een warme oven tot de room een bruine kleur krijgt. Dien de pannenkoekjes dadelijk (dus zeer warm) op en overgiet ze op het bord met de saus . Voorzie naast een vork en mes ook een lepel.

Pannenkoeken Breugheliaans - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ kg bloem - 20 gr gist - ½ lt melk - 100 gr suiker - 1 pakje vanillesuiker - ½ tl zout - ¼ lt water - 3 eieren - 100 gr boter.

Bereiding

Zeef de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Maak de gist aan met een kop lauwe melk en giet deze in het kuiltje. Strooi de suiker, het zout en de vanillesuiker op de bloem. Verwarm de melk en het water. Klop de eieren los. Giet de lauwe melk, het water en de eieren met kleine hoeveelheden bij de bloem en meng alles goed onder elkaar tot een zacht deeg ontstaat. Blijf kloppen tot zich in het deeg luchtballen vormen. Smelt de boter en voeg die al roerend bij het beslag. Laat het beslag op een warme plaats in een heetwaterbad 30 minuten rijzen. Smelt een weinig boter of olie en laat die heet worden. Schep een deel van het beslag in de pan en bak het aan beide kanten goudgeel. Verwarm een schotel en leg de pannenkoeken hierop. Dien op met kandijstroop, bruine suiker of vruchtenmoes.

Pannenkoeken met boekweit - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ kg boekweitmeel - 125 gr bloem - 25 gr gist - ½ lt melk - ½ lt water - 1 mespunt zout - boter om te bakken - stroop of jam.

Bereiding

Zeef de bloem en het boekweitmeel en maak in het midden een kuiltje. Los de gist in een kop warme melk op en giet dit in het kuiltje. Meng even met de bloem en strooi het zout erbij. Giet er vervolgens de melk en het water bij en roer alles goed onder elkaar. Laat het deeg op een warme plaats een half uur rijzen. Verhit boter in een koekenpan en bak de pannenkoek tot hij aan de bovenkant droog is. Draai hem om en bak de tweede zijde bruin. Dien op met stroop of jam.

Pannenkoeken met Maple Syrup

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

150 gr bloem - ½ tl bakpoeder - snufje zout - 1,2 dl karnemelk - ¾ dl koud water - 3 grote losgeklopte eieren - 110 gr reuzel - 1 fles pure Maple Syrup.

Bereiding

Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Klop de karnemelk en het water in een kan en giet dit mengsel al roerend in het kuiltje, zodat bij ieder scheutje een beetje meer bloem wordt opgenomen. Roer er vervolgens beetje bij beetje de eieren door, tot een glad beslag ontstaat. Verwarm een grote zware koekenpan op middel-hoog vuur, doe er 25 gr reuzel in en verhit die. Schep dan per pannenkoek 1 lepel beslag in de pan. Bak 23 pannenkoeken tegelijk. Na 45 seconden zullen ze aan n kant goudbruin zijn, draai ze dan met een vork of spatel voorzichtig om en bak de andere kant ook 45 seconden. De pannenkoekjes zullen dan opgeblazen zijn als een soufflé. Herhaal dit met de rest van het beslag en zorg ervoor dat er steeds 5 mm vet in de pan staat. Serveer de pannenkoekjes direct met Maple Syrup erover geschonken.

Pannenkoeken met paardebloem - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor het gerecht: 300 gr bloem - 200 gr boekweitbloem - 3 eieren
- 50 gr fijngesneden paardebloemblaadjes - 1 lt melk - boter. Voor
het garnituur: gebakken appeltjes of peertjes - appel of
perenstroop - bruine suiker.

Bereiding

Maak het deeg klaar. Bak de pannenkoekjes in de boter, besmeer ze met de appel of perenstroop en beleg ze met de gebakken appel of peer. Vouw ze dicht en bestrooi ze met bruine suiker. Serveer de pannenkoeken warm.

Pannenkoeken met pinda

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(16 stuks) - 8 dl melk - 1 pak pannenkoekmix (400 gr) - 2 eieren - 4 el pindakaas met nootjes - olie - 4 el suiker - 1 el kaneel - 5 el fijngehakte pinda's.

Bereiding

Roer de melk in delen door de pannenkoekmix tot een glad beslag ontstaat. Voeg de eieren en de pindakaas toe. Verhit in een koekenpan steeds een beetje olie en bak van het beslag 16 pannenkoeken. Houd de pannenkoeken warm. Vouw voor het serveren elke pannenkoek in vieren en leg ze dakpansgewijs op een schaal. Vermeng de suiker met de kaneel en de pinda's en strooi dit over de pannenkoeken. Leg voor een hartige variant dunne plakjes komkommer op de pannenkoeken, schep er een beetje pindasaus en wat sambal op en rol de pannenkoeken op.

Pannenkoeken met rozijnen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(België) ½ lt melk - 50 gr boter - 50 gr suiker - 200 gr bloem - 2 eieren - 1 likeurglaasje rum - olie - rozijnen - bruine suiker.

Bereiding

Verwarm de melk zodanig dat de suiker en de boter smelten. Laat afkoelen. Voeg al roerend de bloem toe. Klop de eieren en voeg ze toe. Giet nu de rum erbij. Verwarm de olie, doe er een schep beslag in en bak de pannenkoek aan beide kanten bruin. Strooi, als de tweede kant bakt, rozijnen op de pannenkoek. Rol de pannenkoek op en bestrooi hem met bruine suiker. Dien op.

Pannenkoeken van de Grootmeester - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Bak op de gewone manier fijne pannenkoeken en vul ze met pastei bakkersroom en blokjes ananas. Rol ze op, schik ze op een schotel en bedek ze met sabayon, bereid met Rodenbach bier. Bestrooi alles met geraspte amandelen en glaceer.

Passieflora van mascarpone

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Passievrucht recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3 passievruchten - 2 el suiker - 250 gr uitgelekte mascarpone - 2 kleine papaja's - 1 mango - enkele muntblaadjes.

Bereiding

Snijd de passievruchten doormidden en haal het vruchtvlees eruit. Roer er de suiker door en vermeng met de uitgelekte mascarpone. Vul het mengsel in een spuitzak met een effen spuitmondje er vorm in 4 kleine diepe of dessertborden spiraalvormige torentjes. Schil de papaja's, halveer ze in de lengte en verwijder de pitten. Snijd elke halve papaja in de lengte in partjes. Steek ze in stervorm onderaan in de mascarponetorentjes zodat ze een bloemkelk vormen. Schil de mango en snijd de 2 helften van de pit los. Snijd er halve maantjes uit en schik ze tussen de papajapartjes. Versier met een topje munt en dien op met een zoete witte bordeaux.

Passievruchten honingstroop

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Passievrucht recepten	Sterren	3

Ingrediënten

100 gr griessuiker + 5 cl water - 2 el yucatan honing (Mexicaanse honing) - 4 passievruchten - 1 el gember op siroop, in stukjes gesneden - 1 limoen - 6 bolletjes pistache-ijs - 6 lampionkersjes - bloemsuiker - 6 ijsbiscuittjes).

Bereiding

Caramelliseer de suiker in een stevig steelpannetje in 5 cl water. Als dit blond bruin begint te kleuren, voegt u de inhoud van de passievruchten, de gember, het limoensap en de yucatan honing toe. Laat dit goed opwarmen tot een vloeibare stroop. Zeef de zeer hete stroop. Bepoeder de bordjes volledig met de bloemsuiker, schep het ijs erop en lepel de saus erover. Open de lampionkersjes, druk ze in het ijs en leg er een biscuittje bij.

Passievruchtenmousse met kaneel crêpereepjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

25 gr gepelde pistachebeetjes - 8 passievruchten - ¼ l slagroom -
3½ el suiker - 125 gr bloem - 2 eieren - zout - 3½ dl melk - 3 el
boter - 1½ el kaneel - frituurolie.

Bereiding

In kokend water pistachebeetjes 1 min. koken. Onder koud water afspoelen. Velletjes verwijderen. Beetjes grof hakken. Mousse: Passievruchten halveren. Vruchtvlies uit schil scheppen. Boven kommetje vruchtvlies door zeef wrijven. Slagroom met 2 el suiker bijna stijf kloppen. Passievruchtenpuree en slagroom goed mengen. In 4coupes mousse scheppen. Garneren met beetjes. crêpes: in kom glad beslag maken van bloem, eieren, ¼ tl zout en melk. In koekenpan met antiaanbaklaag telkens klontje boter verhitten. Van beslag 6 crêpes bakken. crêpes halveren en in reepjes van 1 cm snijden. Kaneel en 1½ el suiker mengen. Frituurolie verhitten tot 175°C. Telkens 1/6 deel van de crêpereepjes in 1 min. goudbruin frituren. Laten uitdruipen. Reepjes bestrooien met kaneelmengsel. Reepjes apart bij de mousse geven.

Passievruchtensabayon

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 kiwi - ½ papaja - ¼ mango - sorbet van passievruchten. Voor de sabayon: 6 eierdooiers - 4 eierschaaltjes suiker - 6 eierschaaltjes passievruchtensap (ca 4 passievruchten) - 4 eierschaaltjes parelwijn (methode champenoise).

Bereiding

Gebruik een half eierschaaltje als maat. Snijd de drie vruchten in stukken en leg ze in een mooi glas of een mooie coupe. Snijd de passievruchten in tweeën en hol ze uit met een lepel. Mix het vruchtvlees en passeer het door een fijne puntzeef. Doe nu de suiker, de eierdooiers, het passievruchtensap en de witte parelwijn in een pannetje met buik (=russe) in een warmwaterbad (=au bain-marie). Klop de sabayon op tot een vaste massa. Leg een bolletje passievruchtensorbet op het fruit en giet de sabayon erover.

Pasteitjes met brie

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 32 stuks - 150 gr rijpe brie - 2 eidooiers - 1-1 ½ dl slagroom - nootmuskaat - zout, peper - 32 mini pastei of ragoutbakjes (Jos Poell) - 5 el bladselderij, fijngehakt.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 220°C. Korst van brie afhalen. Brie pureren. Dooiers, room, nootmuskaat, zout en peper toevoegen. Pasteibakjes met briemengsel vullen (niet helemaal vol). In midden van oven 10-15 minuten lichtbruin bakken. Bestrooien met selderij.

Pax Christi pudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 blaadjes witte gelatine - 2 eieren - 1 citroen - 2 el suiker - slagroom - poedersuiker.

Bereiding

Splits de eieren. Klop het eigeel met de suiker schuimig en roer er dan het citroensap door. Los de gelatine op in een beetje kokend water, laat even afkoelen en roer het goed door het eigeelmengsel. Klop het eiwit met een schepje suiker zeer stijf. Schep, als het eigeelmengsel zalfachtig wordt, het eiwit er luchtig door. Verdeel de pudding over twee bakjes en laat opstijven in de koelkast. Klop de slagroom met poedersuiker naar smaak en garneer de pudding met een toefje slagroom.

Peer met Gorgonzola

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 grote peer met dunne schil - 300 g gorgonzola - 100 g mascarpone - 50 g Parmezaan in flinterdunne plakjes - een handvol walnoten.

Bereiding

Doe de mascarpone en de gorgonzola in een kom en roer ze samen tot een gladde massa. Dek de kom af met vershoudfolie en laat het mengsel een paar uur in de koelkast staan. Verdeel de peer juist voor het serveren in 4 partjes en leg een partje op elk bord. Als de schil heel dun is, laat die dan aan de peer zitten; schilt u de peer toch, besprenkel hem dan met citroensap. Vorm van het kaasmengsel het andere kwart van de peer, zodat u op elk bordje een halve 'peer' krijgt. Garneer alles met Parmezaanse kaas en noten.

Peertjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Handperen in vieren snijden en door suiker wentelen. Peertjes in boter rondom bruin bakken.

Peertjes met chocoladesaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

8 middelgrote peertjes - 1 lt perensap - ¼ lt droge muskaatwijn (Elzas) - 100 gr suiker - 250 gr bittere chocolade - 1 dl slagroom

Bereiding

De peren schillen, maar de steel eraan laten. Deze in een hapjespan naast elkaar zetten. Het perensap met de muskaatwijn en de suiker aan de kook brengen, over de peertjes schenken en afgedekt 15 minuten zonder borrelen verwarmen. De peertjes in het vocht laten afkoelen. Vlak voor het serveren 200 gr chocolade verbrossen en au-bain-marie al roerend smelten tot 30°C, gladroeren met 50 gr verbrossende chocolade en dit laten oplossen en tot slot 1 dl slagroom (op kamertemperatuur) erbij schenken. De chocoladesaus in een kannetje schenken en warm erbij serveren. Tip: de saus kunt u 2 uur van te voren maken en in een (met heet water omgespoelde) isoleerkan warm houden.

Peertjes met vanille-ijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 fles witte wijn - 7,5 dl suikerwater - 1 kaneelstok - 1 vanillestokje - enkele bolletjes koriander - ½ citroen - ½ sinaasappel - 4 peren - 8 bolletjes vanilleroomijs.

Bereiding

Doe in een ruime pan de wijn, het suikerwater, de kaneelstok, het vanillestokje, de koriander, de citroen en de sinaasappel. Leg de geschildte peren erin en breng alles aan de kook. Laat op een zacht vuurtje gaar worden en daarna afkoelen in het vocht. Serveer de peertjes met het vanilleroomijs.

Peperkoek flan - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 lt melk - 250 gr peperkoek - kaneelpoeder, nootmuskaat - 200 gr suiker - een weinig boter - 6 eieren - bloedsuiker.

Bereiding

Breng de melk aan de kook en voeg er tegelijkertijd de in stukjes gesneden peperkoek aan toe. Kruid met kaneel, nootmuskaat en suiker. Beboter intussen een vuurvaste schotel strooi er eventueel wat suiker over en vul de ovenschotel met de samenstelling. Plaats de schotel au bainmarie in een op 180° C voorverwarmde oven en bak de flan in 20-25 minuten af. Laat hem afkoelen, stort hem uit, verdeel hem in porties en bestrooi die met bloedsuiker.

Peren 'Imperial China'

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Peer recepten	Sterren	3

Ingrediënten

½ kopje suiker - 3 el water - 1 kopje thee - 4 Chinese peren - gekonfijte gember op siroop of 4 kaneelstokjes - 25 gr boter - 5 saffraandraadjes - een scheutje mandarijnenlikeur - 200 gr Stilton kaas in brokjes - 200 gr Parmezaanse kaas in brokjes.

Bereiding

Karameliseer de suiker met het water in een sudderpot. Zet intussen een kopje van uw favoriete thee en blus hiermee de lichtbruine karamel. Zet op het vuur tot de gestolde suiker weer is opgelost en het vocht gedeeltelijk is verdamppt. Boor het klokhuis uit de peren, zet ze in de karamel en stop er een stukje gember in. Sluit af met een klontje boter. Doe er de saffraandraadjes en een scheutje likeur bij. Smoor 15 minuten met de deksel op de pot. Let erop, dat de peren in model blijven. Schil de nog warme peren er serveer ze met de stroop en de brokjes kaas en een glaasje oude porto of Vintage Madera. Tip: De nashi peer is een mooie ronde appelvormige vrucht met een tabaksbruine schil en heeft een frisse perensmaak. Ze worden per stuk verkocht. De Passe Crassane peer die vaak met een rood gelakt steeltje wordt verkocht, is een mooi alternatief. Als u niet van gember houdt, kunt u deze vervangen door een kaneelstokje.

Peren gebakken

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

6 el bruine suiker - 1 dl water - 4 el boter - 6 peren - 6 schilletjes
citroen - zware room.

Bereiding

Maak siroop van het water, de suiker en de boter en giet over de peren, die rechtop in een ovenschotel zijn geplaatst. Voeg de citroenschil toe en bedek de schotel met aluminiumfolie. Bak in oven stand 5 gedurende 1 uur, regelmatig begieten. Serveren met een kan zware room

Peren gecarameliseerde

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

6 stevige peren - suiker - boter - zware room.

Bereiding

Schil en halveer de peren en zet ze naast elkaar in een lage ovenschotel; besprenkel ze met veel suiker en voorzie iedere holte van 2 tl boter. Bak ze 20 minuten in een oven stand 10, regelmatig besprenkelen. Giet 1.75 dl zware room in het braadvocht en serveer warm of op kamertemperatuur.

Peren in de oven met vanilleroom - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Peer recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 peren - 40 gr bruine suiker - 20 gr boter - kaneelpoeder - vanilleroom.

Bereiding

Was de peren zorgvuldig, schil ze, boor ze uit en schik ze in een vuurvaste schotel. Vul de holten op met bruine suiker, leg daar een klontje boter op, strooi de kaneel en de overige bruine suiker over de peren en leg op iedere peer nog een beetje boter. Laat de peren in de voorverwarmde oven gaar stoven. Laat ze even afkoelen, giet de vanilleroom over de peren en dien op.

Peren in de schil - Antwerpen -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 kg peren - 1 kaneelstokje - 200 gr water - ½ lt warm water.

Bereiding

Was de peren zorgvuldig. Zet ze samen met de suiker en het kaneelpijpje op in water, let het deksel op de kookpot en laat de peren langzaam stoven tot ze zacht zijn. Schik de gestoofde peren op een bord. Laat de saus eventjes tot de gewenste dikte inkoken en giet haar over de peren. In de zomer smaken deze peren heerlijk met roomijs.

Peren met chocomousse tompouces

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

2 peren schillen en halveren. 150 gr Suiker met 3 dl water aan de kook brengen, peren hierin 3-4 minuten koken. Uit 1 plakje bladerdeeg 4 cirkels steken van 5 cm doorsnede . Deeg met losgeklopt ei bestrijken, ruitpatroon in deeg kerven en 1 el suiker erover strooien. Cirkels in oven op 200°C 15 minuten bakken. Laten afkoelen en in 2 lagen snijden. 100 gr Pure chocolade au bain-marie smelten en mengen met 2 dl stijfgeklopte slagroom. Tompouces met mousse vullen. 2 dl Perenkookvocht met 4 el abrikozenjam mengen en zeven. Peren serveren met tompouces, saus en gehakte pistaches.

Peren met ijs en chocoladesaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

4 rijpe handperen - vers, gezeefd citroensap - 100 g bittere chocolade - ½ dl koffieroom - 2 el sinaasappellikeur - ½ l witte chocoladeroomijs of vanilleroomijs - (stijfgeklopte slagroom). - De peren schillen, overlangs halveren en de klokhuizen er mooi uitsnijden. Direct met citroensap besprenkelen tegen verkleuring. De chocolade in stukjes breken, op een diep bord boven heet water smelten en de koffieroom en de likeur erdoor roeren. Op elk bordje een flinke bol ijs scheppen, er 2 peerhelften op leggen en de chocoladesaus erover schenken. Eventueel garneren met een toef slagroom.

Peren met Meringue

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

8 Kaiser peren - 5 dl witte wijn - perenhoning - 1 tl fenegriekzaadjes - 3 eiwitten - 120 gr poedersuiker - likeur (poire William).

Bereiding

Vermeng de wijn met honing naar smaak en de fenegriekzaadjes en breng het mengsel aan de kook. Pocheer de geschilde peren in het vocht tot ze beetbaar zijn. Neem ze er dan uit en droog ze. Klop de eiwitten met de gezeefde poedersuiker heel stijf en omhul de peren volledige met de meringue. Zet ze dan 10 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven. Eventueel kunt u het pocheervocht zeven en dan inkoken tot een dikke stroop. Giet er een scheutje likeur bij en serveer deze saus bij de peren.

Peren met pruimen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

plakjes bladerdeeg, diepvries - 150 gr Stilton (Engelse kaas) - 1 ½
el boter - 4 stevige rijpe handperen - 1 citroen, uitgeperst - 1 ei,
losgeklopt - 2 dl rode port - 20 pruneaux (gedroogde pruimen),
ontpit.xtra nodig: spuitzak met spuitmondje.

Bereiding

Pakjes bladerdeeg ontdooien. Kaas met boter roeren. In spuitzak overdoen. Peren schillen (steeltjes bewaren). Met appelboor van bovenaf uithollen tot bijna onderin. Buitenkant met citroensap inwrijven. Kaasmengsel in peren spuiten. Plakjes deeg dun uitrollen. Deeg om peren vouwen, te veel afsnijden. Van restjes deeg blaadjes snijden en om bovenkant van peer vouwen. Steeltje erin terug steken. In koelkast bewaren. oven voorverwarmen op 200°C. Deeg met ei bestrijken. Op bakplaat in oven in 25 minuten goudbruin en gaar bakken. ntussen port verwarmen. Pruneaux 15 minuten erin laten wellen. Peer op bord zetten, pruneaux en port eromheen scheppen.

Peren met sabayon en abrikozenijs (gegratineerd)

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(4 personen) - 500 gr gedroogde abrikozen - 1 fles zoete witte wijn - 250 gr suiker - 2 grote mooie peren - sap van 1 citroen - ½ vanillestokje - 3 eidooiers.

Bereiding

Abrikozenijs: abrikozen 1 nacht weken in 4 dl wijn. Abrikozen laten uitlekken, vruchten pureren en met 75 gr suiker mengen. In ijs laatje scheppen en in 6 uur bevriezen. Peren: peren schillen en direct met citroensap besprenkelen. 2 dl water verhitten, 75 gr suiker hierin oplossen. 2 dl wijn en vanillestokje toevoegen en peren 15 minuten zachtjes koken. Laten uitlekken. Sabayon: in vuurvaste kom eidooiers loskloppen met 100 gr suiker en ¾ dl wijn. Kom in pan met kokend water zetten en sabayon tot dik vloeibaar mengsel kloppen. Serveren: grill voorverwarmen op hoogste stand. Peren halveren, klokhuis verwijderen, peren in dunne plakjes snijden en als waaier op borden leggen. Sabayon over en naast peren schenken. Sabayon onder hete grill in 30 seconden beetje bruin laten kleuren. Bolletje abrikozenijs naast peren scheppen. Magnetronadvies: Abrikozen wellen: In magnetronschaal abrikozen en wijn doen. Afgedekt in 10 minuten op 700 Watt aan de kook brengen. Abrikozen 1 uur laten staan en vervolgens pureren. Sabayon: Eidooiers dik schuimig kloppen met suiker en wijn. In magnetronschaal mengsel 45 seconden op 700 Watt verhitten. Goed doorkloppen en mengsel steeds 15 seconden verhitten tot vla net gebonden is. Tussentijds steeds doorkloppen.

Perenbavarois

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2½ dl slagroom - 2 grote handperen - 8 blaadjes gelatine - 125 gr suiker.

Bereiding

Schil de peren, snijd ze in parten en verwijder de klokhuizen. Maak er een zeer fijne puree van. Week de blaadjes gelatine 10 minuten in ruim koud water. Breng 1 dl water aan de kook en voeg de goed uitgeknepen gelatine eraan toe. Neem dan het pannetje van de warmtebron en blijf met een houten lepel roeren tot de gelatine is opgelost. Schep de perenpuree erdoor en laat alles staan tot de massa ietwat lobbijg begint te worden. Klop de slagroom samen met de suiker stijf. Spatel de slagroom door de perenmassa. Doe alles over in een met koud water omgespoelde puddingvorm. Laat de pudding hierna enkele uren in de koelkast staan om volledig op te stijven.

Perenbavarois - Italië -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 peren - het sap van 1 citroen - 3 gelatineblaadjes - 100 gr
stijfgeklopte slagroom - 200 gr Parmaham.

Bereiding

Schil 3 peren en pureer ze samen met het citroensap. Doe ze door een zeef en voeg de in wat warm water opgeloste gelatine toe. Meng de stijfgeklopte slagroom heel voorzichtig door de massa. Spoel een bavaroisvorm of timbaaltjes met koud water af en giet er het perenmengsel in. Laat het enkele uren in de koelkast opstijven en stort de bavarois dan op een schotel. Snijd een ongeschilde peer in een waaivorm en leg die op de bavarois. Voeg de Parmaham toe, garneer met wat groen en dien op.

Perenpudding met gember

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Peer recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Snijd 2 bolletjes gember zeer fijn. Schil 1 rijpe peer en snijd hem in blokjes. Meng een half pakje yoghurtbavarois (vanillesmaak) met 1½ dl magere yoghurt. Roer de peer, de kleingesneden gember en 1 el gembersiroop door de bavarois. Verdeel dit over 2 coupes en laat de bavarois opstijven in de koelkast.

Perzik gevuld

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Perzik recepten	Sterren	3

Ingrediënten

16 halve perziken (2 blikken) - 250 gr dikke roomkwark - 120 gr griessuiker - een groot mespunt speculaaskruiden (of een mespunt kaneel + een - mespunt kruidnagelpoeder) - 4 el geklopte room - 1 el amandelschilfers - 1 el ongezouten gehakte pistaches.

Bereiding

1 Laat de perziken goed uitlekken in een zeef. 2 Laat het vocht uit de roomkwark lekken en klop hem los met de suiker en de speculaaskruiden. 3 Klop de room op en spatel hem door de kwark. 4 Plaats de perzikhelften met hun bolle kant naar beneden op een serveerschotel. Vul ze met het kwarkmengsel. 5 Rooster de amandelen kort in de oven en strooi ze met de gehakte pistachebeetjes over de perziken. Dien koud op.

Perzikbootjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

vierkante zoutkoekjes of kaaskoekjes - een doos halve perziken -
een blikje tonijn in eigen nat - 2 el mayonaise - een beetje
peterselie - vlaggetjes.

Bereiding

Leg op elk bordje een zout koekje. Haal de perziken uit de doos en dep ze droog. Giet het nat van de tonijn en doe de tonijn in een kom. Roer de mayonaise onder de tonijn. Leg op elk koekje een halve perzik met de holle kant naar boven. Schep voorzichtig in elke perzik een lepel tonijn. Versier met een toefje peterselie en een vlaggetje. Wil je het nog leuker, knip dan uit een stukje papier een driehoek en prik die door een tandenstoker. Zo krijg je een echt zeil.

Perziken in Marsala met mascarponeroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Perzik recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

(6 personen) Verwarm de oven voor op 175°C. Dompel 6 grote rijpe perziken 30 seconden in kokend water onder. Verwijder daarna de schil, halveer de perziken en verwijder de pit. Leg de perziken in een ovenschaal en leg er 1 kaneelstokje en 1 opengesneden vanillestokje tussen. Vermeng 2½ dl Marsala (Italiaanse dessertwijn) en 50 gr suiker en schenk dit over perziken. Bak de perziken onafgedekt 30-35 minuten in het midden van de oven. Laat ze in het vocht minstens 8 uur afkoelen en serveer ze met mascarponeroom, gemaakt van 6 el mascarpone, gemengd met 3 el volle yoghurt, het merg uit 1 vanillestokje en 2 el witte basterdsuiker.

Perzikipudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

6 blaadjes gelatine - 8 perzikhelften uit blik - 100-125 gr lange vingers - 4 el sinaasappellikeur - ½ lt blanke vla - 1/8 lt slagroom.

Bereiding

Week de gelatine 10 minuten in ruim koud water. Laat de perziken uitlekken en vang het nat op. Verkruimel de lange vingers en bedruppel ze met de likeur. Breng 1½ dl van het perziknat aan de kook en los van het vuur af de blaadjes gelatine hierin op. Laat het nat wat afkoelen en schenk er dan de blanke vla in een dun straaltje bij. Spoel een puddingvorm om met koud water en schep de helft van de lobbige vla erin. Verdeel de geurige koekkruimels hierover en schenk de andere helft van de vla erover. Laat de pudding in de koelkast verder opstijven. Stort de pudding op een schotel. Leg de gehalveerde perzikhelften erom heen en leg een halve perzik bovenop. Klop de slagroom met wat suiker stijf en spuit wat mooie toefjes erbij.

Pistache amandel brownies

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Pistache recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(6 stuks) - 50 gr grof gehakte amandelen - 50 gr grof gehakte pistache - 250 gr pure chocola in stukjes - 120 gr boter - 4 eieren - 200 gr suiker - 175 gr bloem - 10 gr gemalen kaneel - 1 opengesneden vanillestokje - 5 dl melk - 50 gr pindakaas - ½ lt yoghurtijs - extra vanillestokjes - 6 ronde bakvormpjes van 10 cm doorsnee en 6 cm hoog, de wand en de bodem ingevet.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C. Bedek de bodem en de wand van de vormpjes met ¼ deel van de amandelen en pistache. Laat de chocola en de boter in een kom op een pan met heet water smelten. Klop de eieren met de suiker, de bloem, de kaneel en het merg uit het vanillestokje tot een glad mengsel. Klop de rest van de pistache en amandel door het chocolademengsel. Schenk het beslag in de vormpjes en bak de brownies in het midden van de oven in 15-25 minuten gaar. Laat ze afkoelen en neem ze uit de vorm. Breng de melk aan de kook en laat de pindakaas hierin al roerend oplossen. Laat deze saus in de koelkast afkoelen. Serveer de brownies op bordjes met op elke brownie 2 bolletjes ijs. Schenk de saus eromheen en garneer met de vanillestokjes.

Pistachebiscuit en chocolademousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Pistache recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de biscuit: 125 gr eiwit - 75 gr suiker. Een mengsel van: - 60 gr gemalen amandelen - 60 gr gemalen ongezouten pistache - 120 gr suiker - 25 gr bloem - boter. Voor de chocolademousse: 3 gelatineblaadjes van 3 gr elk - koud water - 150 gr fondantchocolade - 1 sinaasappel - 1 eigeel - 2½ dl gekoelde room - 4 eiwitten - 25 gr suiker. Voor de afwerking: 1 afgestreken el suiker - 1 dl zeer koude room.

Bereiding

Klop het eiwit met de suiker tot sneeuw. Spatel er voorzichtig het noten suiker bloem mengsel onder. Verwarm de oven voor op 180°C. Strijk een bakplaat in met boter en leg er een stuk bakpapier op. Plaats er een inox bakring of springvorm (24 cm diameter) zonder bodem op en giet er het deeg in. Strijk glad. Bak de biscuit af in de oven gedurende 20 tot 25 minuten. Laat dan afkoelen in de ring. Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng in een steelpan water aan de kook. Breek de chocolade in stukjes. Neem het kokend water van het vuur en doe er de chocolade in. Roer zeker niet! Laat een vijftal minuten rusten. Meng het eigeel met ½ dl room. Giet voorzichtig het water van de chocolade af. Pers het water uit de gelatine, roer door de chocolade. Voeg het eigeelroommengsel toe en roer tot een gladde massa. Schrob de sinaasappel schoon. Rasp de schil dan zeer fijn. Voeg bij 2 dl koude room. Klop de room bijna stijf. Klop de 4 eiwitten met 25 gram suiker tot sneeuw en spatel er de opgeklopte room en het chocolademengsel door. Giet het op het deeg in de taartring of springvorm en plaats het enkele uren in de koelkast. Als afwerking schilt u de sinaasappel tot op het vruchtvlees en snijdt u de partjes tussen de vliesjes uit. Klop 1 dl room met de el suiker stijf en spuit er roosjes mee op de chocolademousse. Werk mooi af met de sinaasappelpartjes.

Pitch Lake pudding - Cariben, Trinidad -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Podding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

120 gr cacao - 2 el oploskoffie - 240 gr bruine suiker - 5
gescheiden eieren - 3 el donkere rum - snuifje zout - 3 dl
slagroom.

Bereiding

Zet de cacao in een au bain marie. Los de koffie op in 1,5 dl kokend water, voeg de suiker toe en laat die oplossen. Giet dit mengsel geleidelijk bij de cacao en kook al roerend 5 minuten op een laag vuur. Roer er "n voor "n de eierdooiers door. Haal de pan van het vuur en roer er de rum door. Sla de eiwitten met het zout stijf en meng dit door het cacaomengsel. Giet het in een vorm van 1 lt en laat het verscheidene uren koelen. Haal de pudding uit de vorm en versier met stijf geslagen slagroom.

Poire au caramel

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

50 gr suiker - 1 dl melk - 1 dl room - tutti frutti - sinaasappelsap - 1 peer per persoon.

Bereiding

Snijd de tutti frutti in kleine stukjes en laat die in sinaasappelsap weken. Verwarm, als u niet veel tijd heeft, het sinaasappelsap tot handwarm. Doe de suiker in een pan met een dikke bodem, voeg een el water toe, zet de pan op een middelhoog vuur en wacht tot de suiker is gecarameliseerd. Wacht nog even, maar stop, voor de karamel te donker wordt. Voeg onder voortdurend roeren langzaam de melk en de room toe. Als de karamel nu hard wordt, blijf dan onder constant verwarmen door roeren; het lost vanzelf weer op. Laat de karamelsaus afkoelen. Schil de peren en snijd ze in 4 partjes. Leg op een bord in het midden een bolletje gewelde tutti frutti en leg er (als zonnestralen) de partjes peer boven. Schenk de karamelsaus eronder.

Pompoenpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Podding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 eieren - 2 dl koffieroom - 600 gr gepureerde of fijngeprakte pompoen - 125 gr suiker - 1 tl gemberpoeder - 1 tl kaneel - mespuntje nagelgruis.

Bereiding

Klop de eieren los in een kom. Voeg de koffieroom, de gepureerde pompoen, de suiker, het gemberpoeder, de kaneel en het nagelgruis toe en schep alles goed dooreen. Schenk het mengsel in een puddingvorm. Dek de vorm af met aluminiumfolie. Bak de pudding ca ½ uur in een op 175°C voorverwarmde oven tot hij stevig is. Laat de pompoenpudding voor het serveren volledig afkoelen.

Pruimen (gevuld) gedroogde

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Pruimen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Pruimen ontpitten. Heel fijngesneden sjalot, fijngehakte knoflook en extra fijngehakte champignons in een beetje boter bakken, vocht laten verdampen. Fijngesneden parmaham toevoegen en even meebakken. Scheutje slagroom toevoegen en 5 minuten laten inkoken. Pruimen met mengsel vullen. Gevulde pruimen in laagje slagroom met deksel op pan verwarmen.

Pruimen in Vouvray

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Pruimen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

nagerecht voor 6 personen - 500 gr gedroogde pruimen - 1 fles

Vouvray (of andere droge witte wijn) - 75-100 gr suiker.

Bereiding

Pruimen in wijn afgedekt een nacht op kamertemperatuur laten weken. In grote pan overdoen, naar smaak suiker toevoegen en 20-30 minuten zacht laten koken. Laten afkoelen en 2-3 dagen in koelkast zetten. Pruimen met vocht in dessertcoupes serveren. Geef er lobbige geklopte slagroom bij.

Pruimen op brandewijn

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Pruimen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 gr niet te rijpe pruimen - 350 gr kandij of kristalsuiker - 1 kaneelpijpje - 1 in de lengte gesneden vanillestok - 1 fles brandewijn (of cognac of rum).

Bereiding

De hoeveelheden, die in dit recept gebruikt worden, zijn bedoeld voor een bokaal van 2 lt. U kan de hoeveelheden dus naar eigen voorkeur aanpassen, al naargelang het volume van de bokaal, waarmee u wilt werken. Voor een optimaal resultaat is het verder van het grootste belang, dat u alle vruchten grondig controleert. De minste kneuzing kan immers een invloed hebben op de smaak. Was de pruimen, laat ze uitlekken en droog ze goed af. Prik de vruchten rondom in met een houten prikker. Leg de vruchten in een wijde stopfles of een bokaal met deksel. Strooi er vervolgens de suiker over. Stop het kaneelpijpje en de vanille tussen de vruchten en overgiet overvloedig met brandewijn. Sluit de fles of bokaal goed af. Laat hem minimum 3 maanden rusten op kamertemperatuur. Zet hem eventueel in de zon. Schud de fles of bokaal regelmatig om. Dan kan de suiker oplossen. Het is handig als u op de fles of bokaal de inmaakdatum en inhoud vermeldt. Na 3 maanden kan u de pruimen serveren als drankje of als nagerecht.

Pudding - Antwerpen -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 eigelen - ¼ lt room - 8 lepels suiker - 2 bakjes aardbeien - 9 gelatineblaadjes - 2 borrels Elixir d'Anvers - 6 eiwitten - 2 cl suiker.

Bereiding

Klop de eigelen met de suiker tot een vaste massa op. Week de gelatineblaadjes in koud water, smelt ze vervolgens in een bodempje warm water en voeg ze samen met de Elixir d'Anvers al roerend bij de opgeklopte eigelen. Klop de eiwitten met de suiker tot sneeuw en spatel die dan al roerend door de samenstelling. Giet de massa in geoliede potjes en laat het in de koelkast opstijven. Werk af met een toefje room en een aardbei.

Pudding - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 lt melk - 4 el fijne suiker - 4 el rijstgriesmeel - 3 eieren - bloedsuiker.

Bereiding

Breng $\frac{3}{4}$ lt melk aan de kook. Los de suiker en de rijstgriesmeel in de rest van de melk op en voeg dit al roerend aan de kokende melk toe. Laat dit goed doorkoken en roer er dan een voor een de eigelen door. Klop het eiwit tot sneeuw en meng die door de pudding. Beboter een vuurvaste schotel, bestrooi de oppervlakte met suiker en vul de schotel met de samenstelling. Plaats de schotel 20 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven. Bestrooi de pudding na de baktijd met bloedsuiker.

Pudding - Gent -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 gr oudbakken kramiek - 1 lt melk - 150 gr bruine suiker - 200 gr makarons (bitterkoekjes) - 50 gr rozijnen - 50 gr gekonfijt fruit - kaneel - 6 eieren - 2 el rum.

Bereiding

Giet de melk op de oudbakken kramiek en laat weken tot het brood zacht is. Voeg de bruine suiker toe en breng alles aan de kook. Voeg vervolgens de makarons, de kaneel, het gekonfijte fruit en de rozijnen toe en meng alles goed door elkaar. Laat dit op laag vuur tot een brij koken. Neem de pan van het vuur en voeg de eierdooiers en de rum toe. Klop het wit van de eieren tot sneeuw en schep die door de pudding. Beboter een vorm en bestuif hem met bloem. Doe de pudding in de vorm en laat haar in een op 175°C voorverwarmde oven 1 uur bakken.

Pudding - Vlaanderen -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

200 gr biscuits of beschuitjes - 200 gr meelsuiker - 200 gr kleine rozijntjes - 200 gr macaroni - 200 gr rozijnen - 100 gr boter - snuifje kaneel - 8 cl brandewijn - snuifje zout - gekonfijte citroenschil - 12 tot 15 eieren - 1 lt melk - broodkruim.

Bereiding

Breek de macaroni, kook hem even voor en spoel hem af. Laat de beschuiten samen met de meelsuiker in wat melk weken. Voeg de rozijnen en 100 gr gesmolten boter toe en kruid met een weinig zout en kaneel. Voeg er vervolgens ook de gekonfijte en fijngesneden citroenschil, de brandewijn en de eitjes bij. Giet alles in een in geboterde en door de suiker gehaalde vuurvaste schotel. Beleg met klontjes boter en bestrooi met broodkruim. Bak de bereiding gaar in een oven van 160°C.

Pudding donker

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 gr bruine suiker - 4 el water - 6 dl melk - 2 ½ dl koffieroom -
50 gr gemalen walnoten.

Bereiding

Verwarm de bruine suiker met het water onder voortdurend roeren in een pan tot de suiker is opgelost. Breng de melk met de koffieroom in een andere pan tot net aan de kook. Roer het melkroommengsel door de opgeloste suiker. Draai de hittebron laag en laat het puddingmengsel onder regelmatig doorroeren ca 1 uur zachtjes koken tot het dik is. Schenk het puddingmengsel in een schaal en laat de pudding voor het serveren volledig afkoelen.

Pudding met appeltjes en vingerkoekjes - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) 1 lt melk - 80 gr maïszetmeel - 6 eigelen - 125 gr suiker - 1 vanillestok of 100 gr vanillesuiker - 5 gr kaneelpoeder - 15 vingerkoekjes - 150 gr boter - 50 gr suiker - 4 appels.

Bereiding

Schil de appels, snijd ze in halve maantjes en bak die kort af. Beboter een ovenschotel, leg de appelmaantjes erin, bestrooi ze met de suiker en schik er de vingerkoekjes in. Breng voor de vanillepudding 2/3 van de melk met de vanillestok aan de kook. Meng 1/3 van de melk met het maïszetmeel, de eigelen en de suiker. Voeg dit mengsel aan de kokende melk toe en laat het goed doorkoken. Giet een deel van de pudding over de vingerkoekjes, leg er de gebakken appeltjes op en bestrooi ze met kaneel. Giet daarover nog een laagje pudding. Laat de pudding tot kamertemperatuur afkoelen en bestrooi haar eventueel met bloedsuiker.

pudding met cake - Italië -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 pakje vanille extra pudding (John Moir) - ½ lt melk - 200 gr roomboter cake - 2 el rum - 2 eiwitten - 100 gr poedersuiker.

Bereiding

Maak de pudding met het puddingpoeder en de melk volgens de gebruiksaanwijzing klaar en laat afkoelen. Snijd de cake in plakken. Verwarm de oven voor op 150°C. Bedek een ovenschaal van 1½ lt achtereenvolgens met 1/3 deel puddingmengsel, een laag cake besprenkeld met 1 el rum, 1/3 deel pudding, een laag cake besprenkeld met 1 el rum en de rest van de pudding. Klop de eiwitten stijf met 90 gr poedersuiker, verdeel dit over de bovenlaag en maak met een lepel pieken. Bestrooi met de rest van de poedersuiker. Laat de pudding in het midden van de oven in 30 minuten lichtbruin kleuren en laat de pudding daarna koud worden.

Punch met koffie-ijs - Suriname -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(12 personen) - 6 eieren - ½ kop suiker - 7 ½ dl zwarte koffie - 0,6 dl Bourbon - 3 dl vanille-ijs - 3 dl koffie-ijs.

Bereiding

Klop de eieren op met een mixer tot ze lichtjes dikker zijn geworden. Voeg geleidelijk de suiker toe en blijf mixen tot het mengsel zeer dik is. Voeg de koffie en de Bourbon toe en meng goed door elkaar. Giet het mengsel in een punchkom. Lepel er het ijs in en roer door elkaar. Laat het ijs lichtjes smelten zodat de smaken met de punch gemengd worden. Dien onmiddellijk op.

Rabarber met kruimeldeeg

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rabarber recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 gr rabarber - 75 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 150 gr bloem - 90 gr boter - 75 gr suiker - 1 losgeklopt ei.

Bereiding

Snijd de rabarber in stukken van 12 cm en doe ze in een beboterde ovenschaal. Strooi er suiker en de vanillesuiker over. Snijd in een kom de boter met twee messen in kleine stukjes. Doe de bloem en de suiker erbij, wrijf de boter fijn en vermeng het met de rest tot een korrelige massa. Strooi die over de rabarber en bestrijk de bovenkant met ei. Zet de schaal 30 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven. Serveer het gerecht warm met vanille-ijs.

Rabarbercoupe

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rabarber recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 g rabarber - 2 rode appels - 1 dl vers sinaasappelsap - ½ tl kaneel - 1 el suiker - 75 g cruesli.

Bereiding

De rabarber in kleine, even grote stukjes snijden. De ongeschilde appels van klokhuizen ontdoen en in schuifjes snijden. De rabarberstukjes met de appelschijfjes in een pan leggen, het sinaasappelsap, de kaneel en de suiker toevoegen en aan de kook brengen. Op de laagste pit met het deksel op de pan laten zacht worden in ca 10 minuten, het fruit moet 'heel' blijven. Het fruit over 4 glazen op voet verdelen. Het sap eventueel bij binden met wat aangemaakt aardappelmeel, laten afkoelen en over het fruit schenken. Met de cruesli bestrooien.

Rice and breadpudding - Engeland -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

175 gr droog brood - 3 eieren - 50 gr suiker - 1 el amandelsiroop - 2 zakjes vanillesuiker - 1 tl speculaaskruiden - 1 tl kaneel - 1 tl nootmuskaat - 2 el boter - 3 dl melk - 3 dl room - 40 gr gedroogde abrikozen - 50 gr bruine amandelen - 50 gr kleeftijst - 1 ½ dl melk - 1 tl vanille extract - boter.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C en laat de broodbrokjes hierin kleuren. Doe de eieren in de mixer of keukenmachine en laat op hoge snelheid 3 minuten draaien. Doe er de suiker, de vanillesuiker en de amandelsiroop bij en draai nog even kort door. Meng er dan de gesmolten boter, de broodbrokjes en de room door en spatel de amandelen en de gesneden abrikozen luchtig door het mengsel. Kook de rijst in de melk met de vanille gaar en laat enigszins afkoelen. Meng de rijst door het broodmengsel en doe het geheel in een beboterd cake blik. Bak de pudding in de op 150°C voorverwarmde oven in 90 minuten gaar. Stort het geheel op een rooster en laat enigszins afkoelen. Snijd er plakken van en serveer met Limoen citroensaus met munt (zie het recept hieronder).

Rijst met abrikozen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

150 gr gedroogde abrikozen - 1 glas witte dessertwijn - 250 gr
dessertrijst - zout - 80 cl melk - een stukje onbespoten citroenschil
- 115 gr griessuiker - 25 cl room - 2 eiwitten - enkele rode bessen.

Bereiding

Laat de abrikozen weken in witte wijn en kook ze gaar. Laat afkoelen. Was de rijst en breng hem aan de kook in 1 lt lichtjes gezouten water. Laat hem vervolgens nog 8 minuten koken op matig vuur. Laat hem uitlekken in een vergiet. Breng de melk aan de kook met een stukje citroenschil en laat de rijst hierin 4 5 minuten koken op een zacht vuur, onder af en toe roeren. Roer er, van het vuur, 80 gram suiker door en een mespuntje zout. Giet over in een slakom, dek af en laat afkoelen. Klop de goed gekoelde room stijf en roer er 35 gram suiker door. Klop de eiwitten stijf en spatel eerst de room en dan de eiersneeuw door de rijst. Doe de rijst afwisselend met laagjes abrikozen in zes puddingvormen en laat opstijven in de koelkast. Garneer met de rest van de abrikozen en de rode bessen.

Rijst met amandelen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 el boter - 2 tl kerriepoeder - ½ lt water - 200 gr droogkokende rijst - zout - 50 gr geschaafde amandelen.

Bereiding

Verhit de boter in een braadpan en fruit de kerrie daarin 1 minuut. Schenk het water erbij en voeg het zout toe. Voeg, als het water kookt, de rijst toe en kook die in 25 minuten gaar. Rooster de amandelen even in een koekenpan. Roer, als de rijst gaar is, alles door elkaar.

Rijst met appels - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

125 gr rijst - ½ lt water - ½ lt melk - 2 eieren - 130 gr suiker - 4 appels - 1 citroen - 3 dl water - 150 gr suiker - 2 el poedersuiker - 4 el jam naar keuze.

Bereiding

Spoel de rijst in water af, giet ½ lt water in een pan en kook de rijst daarin 15 minuten. Voeg de melk toe en kook de rijst gaar. Dek de pan af en zet het vuur laag. Klop de eierdooiers los. Neem de rijst van het vuur en meng er al roerend de eierdooiers en de suiker door. Schil de appels en overgiet ze met het sap van de citroen. Maak een suikerstroop van 3 dl water en 150 gr suiker, leg de appels hierin en laat alles gaar worden. Klop het wit van de eieren met de poedersuiker stijf. Stort de rijst in een vuurvaste schotel, leg de appels er bovenop, vul de booropeningen met jam en leg op elke appel stijf geslagen eiwit. Plaats de appels 10 minuten in een warme oven.

Rijst met rozijnen en abrikozen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 sinaasappels - 2 el olie - 1 tl kaneel - ½ tl kruidnagelpoeder - 1 tl koenjit - 200 gr rijst - 4 gedroogde abrikozen - 25 gr rozijnen - 25 gr blanke amandelen - zout, peper.

Bereiding

Was 1 sinaasappel onder stromend water en droog hem goed. Rasp de oranje schil er in dunne sliertjes af. Pers de sinaasappel uit en vul het sap met water aan tot 3 dl. Verhit de olie in een pan en fruit de kaneel, het kruidnagelpoeder en de koenjit enkele tellen aan. Bak de rijst al omscheppend tot de korrels glazig zijn. Voeg het aangelengde sinaasappelsap, de geraspte sinaasappelschil, 1 tl zout en peper toe. Kook de rijst 20 minuten op zacht vuur. Snijd intussen de abrikozen in kleine stukjes. Schep de rozijnen en de abrikozen door de rijst. Kook de rijst in nog 5 minuten zachtjes gaar. Rooster de amandelen goudbruin in een droge koekenpan en schep ze door de rijst. Doe de rijst over in een voorverwarmde schaal. Lekker bij gegrilde kip en sperziebonen.

Rijst van de keizer

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

120 gr gekonfijte vruchtjes - 2 el witte rum - 100 gr dessertrijst (ronde korrel) - 120 gr griessuiker - 10 cl room - 75 cl melk - 3 eierdooiers - 2 blaadjes gelatine - frambozencoulis (diepvries) - 1 vanillestokje.

Bereiding

Laat de gekonfijte vruchten weken in de rum. Was de rijst en breng hem aan de kook in 1 lt water. Laat hem 8 minuten koken op een middelmatig vuur. Laat hem uitlekken. Breng 50 cl melk aan de kook, roer de rijst erdoor en laat 30 minuten zachtjes koken, tot alle melk is opgeslorpt. Roer er, van het vuur, 60 gram suiker door en laat hem afkoelen. Klop de eierdooiers wit met de suiker. Breng de rest van de melk aan de kook met het uitgeschraapte vanillestokje. Verwijder het stokje en giet de melk over de eiercrème, onder krachtig opkloppen. Giet de crème weer in de pan en laat al roerend indikken zonder te laten koken. Laat de blaadjes gelatine weken in koud water. Knijp ze uit en roer ze door de banketbakkersroom. Als de rijst en de banketbakkersroom zijn afgekoeld, meng ze dan samen met de gekonfijte vruchten door elkaar. Klop de goed gekoelde room stijf en spatel hem door de rijst. Schep de rijst in een met koud water uitgespoelde puddingvorm en laat opstijven in de koelkast. Stort de rijst op een schaal en dien koud op met frambozencoulis.

Rijstbavarois

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

50 gr rozijnen - 1 borrelglasje rum - ½ l melk - snuifje zout - 100 gr dessertrijst - 3 blaadjes gelatine - 150 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 2 tl oploskoffie - 200 gr room.

Bereiding

Laat de rozijnen weken in de rum. Breng de melk aan de kook met een snuifje zout en kook de rijst hierin onder voortdurend roeren, tot de melk volledig is opgelost. Roer er, van het vuur, de rozijnen door. Laat de blaadjes gelatine weken in koud water, knijp ze uit en los ze op in de rijst. Roer de suiker, de vanillesuiker en de koffie erdoor. Laat afkoelen, terwijl u de room stijf klopt. Spatel de room erdoor en schep het mengsel in een met koud water uitgespoelde puddingvorm. Klop met de vorm op het werkvlak om de rijst goed te verdelen en laat 1.5 uur opstijven in de koelkast. Dompel de vorm vlak voor het opdienen in heet water en stort de bavarois op een dienschaal.

Rijstcharlotte met peertjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Pappen	Sterren	3

Ingrediënten

1 pak lange vingers - ½ lt melk - 80 gr (pap)rijst - 80 gr suiker - 4 blaadjes witte gelatine - 2 eiwitten - 1 citroenschil - ½ tl maïzena - gare stoofpeertjes of een blik peren op sap - 1 el boter - een charlottevorm of andere puddingvorm.

Bereiding

Vet de vorm in en bekleed hem met lange vingers, met de suikerlaag naar buiten. Breng de melk met de citroenschil aan de kook, voeg de rijst toe en laat die, onder af en toe roeren, in 1 uur tot pap koken. Week de gelatine en sla de eiwitten stijf. nijd de peertjes fijn en verwarm ze in hun kookvocht. Bind de saus met de maïzena. Verwijder, als de rijst alle melk heeft opgenomen, de citroenschil. Los de uitgeknepen gelatine in 1 el kokend water op en roer dit goed door de rijst. Schep de suiker en de eiwitten voorzichtig door de rijst en doe de massa over in de vorm. Laat het in koelkast in 2 uur goed koud worden en opstijven. Stort de charlotte voor het serveren en serveer met de warme peertjes en de saus.

Rijstebrij

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(3 personen) 1 lt melk - 100 gr rijst.

Bereiding

Breng de melk aan de kook. Was de rijst en strooi ze in kokende melk. Laat de brij onder af en toe roeren 1 uur koken. Geef er kaneel en suiker bij.

Rijstebrij met chocola - Denemarken -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor de rijstebrij: 1 lt melk - 100 gr rijst - een snufje zout - 2 zakjes vanillesuiker - 50 gr suiker - kaneel. Verder: 125 gr bitterkoekjes - 2 - 3 eieren - 50 gr basterdsuiker - 2 el cacao.

Bereiding

Kook de rijst met de melk, 1 zakje vanillesuiker en een snufje zout gaar. Roer de rijstebrij even door en breng op smaak met suiker en kaneel. Verkruiemel de bitterkoekjes en roer deze door de gare rijstebrij. Splits de eieren. Klop de eierdooiers met het tweede zakje vanillesuiker los, roer er wat hete rijstebrij door en voeg dit weer bij de rijstmassa. Verdeel deze in tweeën en roer het cacaopoeder door de ene helft. Klop het eiwit tot stijve pieken. Verwarm de oven 5 minuten voor op 160°C. Schep eerst de chocoladerijstebrij in een ovenschotel en dek af met de vanilleriesstebrij. Zet de schotel in de oven en bak 12-15 minuten tot de rijstebrij goudgeel wordt en gaat rijzen. Serveer direct, omdat het gerecht snel inzakt.

Rijstebrij met kokosmelk

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Breng 2 lt water aan de kook en strooi er 250 gr rijst en 1 mespuntje zout in. Snijd 2 blokken santen in kleine stukjes en voeg die beetje bij beetje aan de kokende rijst toe. Leg een 'zwart plaatje' onder en een deksel op de pan en laat de rijst, onder af en toe roeren, 1 ½ uur koken. Haal de pan, als het een stevige brij is geworden, van het vuur. Doe de rijstebrij in schaaltes en laat afkoelen. Smelt een schijf Javaanse suiker (Goela Djawa) in een pannetje en laat het, met een stuk sereh (citroengras) erin, wat inkoken. Haal de sereh eruit, voordat u de siroop over de rijstebrij schenkt.

Rijstkrans met aardbeien

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 l melk - 1 vanillestokje - 1 stukje onbespoten citroenschil - 150 gr suiker - mespuntje zout - 50 gr boter - 300 gr ronde korrelrijst - 6 eierdooiers - 500 gr aardbeien - 1 borrelglasje kirsch - 1 pakje frambozencoulis (diepvries) - enkele verse blaadjes munt.

Bereiding

Breng de melk aan de kook met het vanillestokje, de citroenschil, de suiker, een snuifje zout en het klontje boter. Was de rijst en kook hem 1 minuut in 1 lt water. Laat hem uitlekken. Roer de rijst door de kokende melk en schakel het vuur uit zodra ze weer kookt. Laat nog 30 minuten verder stomen, iets afkoelen en roer de eierdooiers erdoor. Schep de rijstcrème in een met koud water uitgespoelde vorm en laat volledig afkoelen. Stort de rijstrand op een schaal en vul de opening met in kirsch gedrenkte aardbeien. Schep de frambozencoulis eromheen en garneer met verse blaadjes munt.

Rijstkroketten met sabayon

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ l melk - 1 vanillestokje - 1 stukje onbespoten citroenschil - 75 gr suiker - mespuntje zout - 25 gr boter - 150 gr ronde korrelrijst - 3 eierdooiers - 1 ei - paneermeel. Voor de sabayon: 125 gr griessuiker - 3 eierdooiers - 1 dl droge witte wijn - 2 el witte rum - enkele verse frambozen.

Bereiding

Breng de melk aan de kook met het vanillestokje, de citroenschil, de suiker, een snuifje zout en het klontje boter. Was de rijst en kook hem 1 minuut in 1/2 lt water. Laat hem uitlekken. Roer de rijst door de kokende melk, zet het deksel op de pan en schakel het vuur uit zodra de melk weer kookt. Laat nog 25 minuten verder stomen. Laat ietsje afkoelen en roer de eierdooiers erdoor. Laat volledig afkoelen en verdeel de rijst in balletjes. Klop de eierdooiers wit met de suiker au bain marie. Voeg de wijn en de rum toe en klop tot u een schuimige crème krijgt. Wentel de rijstballetjes eerst in losgeklopt ei, dan in paneermeel en bak ze in frituurvet. Laat ze uitlekken en dien op met de sabayon. Garneer met enkele verse frambozen.

Rijstpap - Vlaanderen - 1

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Pappen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 lt melk - 250 gr dessertrijst - 2 pakjes saffraan of 2 kleine potjes saffraanpoeder - 125 gr suiker - 1 vanillestok - bruine suiker.

Bereiding

Zet de rijst in koud water op en laat hem 1 minuut koken. Spoel hem onder koud stromend water af en laat uitlekken. Voeg de uitgelekte rijst bij de kokende melk en laat ze 15 minuten op een zacht vuurtje gaar koken. Roer regelmatig met een houten lepel om aanbranden te vermijden. Voeg tijdens het koken de vanillestok en de saffraan toe en strooi er op het einde van de kooktijd de suiker in. Blijf met een houten lepel roeren. Bind de nog vloeibare rijstpap met een weinig vanillepuddingpoeder. Roer koud, eventueel in een ijsbad. Stort de hemelse spijs uit op bordjes en serveer met bruine suiker en gouden lepeltjes.

Rijstpap - Vlaanderen - 2

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Pappen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

125 gr rijst - 1½ lt melk - 2 pakjes vanillesuiker - 2 doosjes saffraan - 1 stokje kaneel - 2 eierdooiers.

Bereiding

Spoel de rijst met water en laat hem uitlekken. Spoel de kookpan met koud water om. Strooi de rijst bij de melk, voeg de kaneel, de saffraan en de vanillesuiker toe en breng het geheel af en toe roerend aan de kook. Laat sudderen tot alles goed gaar is en de melk is verdampt. Klop nu de eierdooiers los. Neem de pap van het vuur en voeg al roerend de eierdooiers toe. Schep de pap in een grote schotel en laat hem afkoelen. Bestrooi met bruine suiker of dien deze afzonderlijk op.

Rijstpap Breugheliaans - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Pappen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

130 gr rijst - 50 gr boter - ½ lt water - ½ lt melk - 100 gr suiker - 2 pakjes vanillesuiker - 1 mespunt zout - 50 gr vanillepuddingpoeder.

Bereiding

Spoel de rijst met water en laat hem uitlekken. Smelt de boter en roer de rijst erdoor. Voeg het water toe en laat koken. Giet er na 15 minuten de melk erbij en laat op een zacht vuur sudderen. Voeg dan de suiker, de vanillesuiker en het zout bij de rijst. Maak de vanillepudding met wat melk aan en giet dit al roerend bij de rijst. Giet de pap uit in een ondiepe schotel en laat hem op een koude plaats afkoelen. Dien op met bruine suiker.

Rijstepap met boerenjongens

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) - 50 gr kort kokende dessertrijst - 2 dl melk - 1 dl slagroom - ¼ tl kaneelpoeder - 4 schijfjes citroen - 25 gr suiker - 1 dl boerenjongens.

Bereiding

Breng de rijst met de melk, de slagroom, de kaneel, 2 schijfjes citroen en de suiker aan de kook en laat het geheel onder af en toe roeren in 15 minuten gaar worden. Verwijder de meegekookte schijfjes citroen. Schep de rijstepap in 2 dessertschaaltjes, schep de boerenjongens erover en garneer met de rest van de schijfjes citroen.

Rijstpap met bruine suiker - Vlaanderen -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Pappen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1½ lt melk - stukje citroenschil - 200 gr dessertrijst - 1 zakje saffraan - bruine kandijnsuiker.

Bereiding

Breng de melk met het stukje citroenschil aan de kook en voeg de gewassen rijst toe. Laat de pap onder af en toe roeren ca 1 uur zachtjes koken. Voeg enkele minuten voor het einde van de gaartijd de saffraandraadjes toe. Verdeel de warme rijstpap over dessertborden en laat ze in de koelkast opstijven en afkoelen. Dien op met bruine suiker.

Rijstpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) 250 gr papriest - 1 lt melk - een snufje zout - 100 gr suiker - de dunne schil van 1 gewassen citroen - 300 gr aardbeien - 6 schijven ananas uit blik - 8 halve abrikozen uit blik - 8 blaadjes witte gelatine - 4 cc oranje Curaçao - 3/8 lt slagroom - 1 volle tl suiker.

Bereiding

Spoel de rijst in een zeef onder de koude kraan af en laat hem goed uitlekken. Breng de melk met het zout, de suiker en de citroenschil aan de kook, voeg er de rijst bij en laat deze met het deksel op de pan op laag vuur in 40 minuten 'smoorgaar' worden. Was de aardbeien, laat ze goed uitlekken, verwijder de kroontjes en halveer ze. Laat de schijven ananas uitlekken en snijd ze in stukken. Laat ook de abrikozen goed uitlekken. Week de gelatine 5 minuten in koud water, knijp ze uit en los ze in 2 lepels heet water op. Roer er de sinaasappellikeur door en meng dit alles door de rijst. Laat de rijst onder regelmatig roeren afkoelen (zet de pan in een bak koud water). Zet de afgekoelde rijst daarna 25 minuten in de koelkast. Klop ¼ lt slagroom stijf en meng deze door de rijst. Spoel een puddingvorm met een inhoud van 1 ½ lt met koud water om en vul de vorm laag om laag met de rijst en de vruchten (de bovenste laag moet uit rijst bestaan). Houd enkele stukjes ananas en halve aardbeien achter voor de garnering. Zet de vorm tenminste 3 uur in de koelkast. Klop de rest van de slagroom met de suiker goed stijf en vul er een spuitzak met kartelmondje mee. Stort de rijstpudding op een schaal en garneer met slagroomrozetjes en vruchten. Serveer de pudding met een warme chocoladesaus.

Rijstsoep - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type Pappen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

40 gr rijst - 1 lt melk - 1 pakje vanillesuiker - kandijnsuiker.

Bereiding

Was de rijst in koud water. Zet de rijst in een pan juist onder water en kook hem 1 minuut. Laat hem daarna goed uitlekken en spoel de rijst af. Breng de melk aan de kook en voeg de rijst toe. Laat 25 minuten koken en meng er dan al roerend de vanillesuiker door. Dien de kandijnsuiker afzonderlijk op.

Rijstsoufflé - Denemarken -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ lt melk - 75 gr rijst - 1 gr zout - 2 eieren - 50 gr suiker - (2 lepels rum) - 150 gr bitterkoekjes.

Bereiding

Kook van de melk, de rijst en het zout rijstebrij. Splits de eieren en klop de eiwitten stijf. Roer de dooiers met wat suiker uit en roer ze met de overige suiker door de rijstebrij. Schep de pap luchtig door het eiwit en leg hem direct laag om laag met de in melk of de rum geweekte bitterkoekjes in een beboterde vuurvaste schaal; de bovenste laag uit rijstebrij bestaan en de schaal men ten hoogste voor $\frac{3}{4}$ zijn gevuld. Zet de schaal iets onder het midden in een zeer hete oven (240°C) en laat het gerecht hierin in 15 minuten rijzen en lichtbruin worden. Serveer direct.

Rijstsoufflé met pistachenoten en mangocoulis

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr witte rijst - 5 dl melk - 100 gr griessuiker - 1 eierdooier - ½ dl room - 50 gr pistachenoten - boter - 3 eiwitten - 2 rijpe mango's - het sap van ½ citroen - 6 muntblaadjes.

Bereiding

Was de rijst in koud water en laat hem uitlekken. Breng de melk aan de kook en voeg er de rijst aan toe. Voeg er na ca 10 minuten 50 gr suiker bij en laat de rijst nog ca 20 minuten, zonder deksel, verder gaar sudderen. Laat de rijst vervolgens afkoelen. Klop de eierdooier los in de room. Pel de pistachenoten, verwijder de vliesjes en hak de noten fijn. Spatel de roombereiding en de noten onder de rijst. Smeer 6 vuurvaste potjes van ca 9 cm diameter in met boter en bestrooi de randen en de bodem met de rest van de griessuiker. Klop de eiwitten tot schuim en spatel dit onder de rijst. Vul de potjes voor 3/4 met deze rijstebrij en plaats ze vervolgens ca 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C tot ze mooi opkomen. Schil de mango's, snijd 6 mooie schijfjes af voor het garnituur en snij de rest van het vruchtvlees in stukjes. Pureer deze, samen met het citroensap, fijn. Haal de rijstsoufflé uit de oven en schep er een lepeltje mangocoulis op. Versier met een schijfje mango en een muntblaadje. Het versieren moet wel vlug gebeuren, anders zakt de soufflé in.

Rode pasta pancakes - Thailand -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

100 gr tarwebloem - 1 ei - 7 el olie - 200 gr zoete rode bonenpasta (in blik) - 1 mango in plakjes - vanille-ijs.

Bereiding

Roer de bloem, het ei en $\frac{3}{4}$ -1 dl water tot een dik beslag. Houd 2 el beslag apart. Verhit in een grote koekenpan 1 el olie en bak van de helft van het beslag een dunne pannenkoek. Bak in 1 el olie een tweede pannenkoek. Leg de bonenpasta in het midden van de pannenkoeken (een laag van 3 mm). Vouw de pannenkoeken als een envelop dicht en plak de randen met wat beslag vast. Verhit 5 el olie in de koekenpan en bak de envelopjes aan beide zijden in 2 minuten bruin en krokant. Laat de envelopjes in een zeef uitlekken en serveer ze in stukjes gesneden met plakjes mango en bolletje vanille-ijs.

Rode portijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

350 gr suiker - 3 ½ dl water - 3 dl rode port.

Bereiding

Kook het water met de suiker tot een siroop en laat die afkoelen. Laat de siroop met de rode port in een ijsmachine bevriezen.

Rode vruchten ijsdessert

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(4 personen) - 12 Premium naturel crackers - 150 gr rode bessengelei (Robbertson) - 200 gr gemengd rood fruit - 4 bolletjes cassis sorbetijs (Den Hertog)

Bereiding

Crackers langs stippellijn met scherp gekarteld mes voorzichtig schuin doormidden snijden. In pan rode bessengelei met 2 el water al roerend aan de kook brengen en 2 minuten zachtjes laten koken. Gelei 3 minuten laten afkoelen en hiermee crackerdriehoekjes bestrijken. Rood fruit hierop stapelen en bestrijken met rest gelei. Op midden van dessertbordjes bol cassis sorbet scheppen en fruitdriehoekjes hier omheen schikken.

Rodenbach crème - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

5 eieren - 160 gr suiker - 33 cl Rodenbach - 4 blaadjes gelatine -
2½ cl citroensap - 5 meringue koekjes.

Bereiding

Meng de eierdooiers en de suiker. Plaats dit au bainmarie en voeg al roerend het Rodenbach bier toe. Week de gelatineblaadjes en roer er 1½ dl water en de helft van het citroensap door. Voeg er zodra het enigszins is gebonden, de uitgeknepen blaadjes bij, laat afkoelen en roer regelmatig door. Klop het eiwit stijf en vermeng het met het mengsel. Schep het in schaaltes en garneer met een meringue koekje.

Roomkaas met cappuccinorum en amandelkrullen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

250 g verse roomkaas - 1 zakje cappuccinopoeder - 1 el poedersuiker - 1 el koffielikeur - ca 10 chocolat chips - 100 g amandelkrullen.

Bereiding

De roomkaas met het cappuccinopoeder, de poedersuiker en de likeur loskloppen. De chocolat chips verbrossen en de helft ervan door de cappuccinorum roeren. Over 4 kommetjes verdelen en met de rest van de chocolat chips bestrooien. Met de amandelkrullen serveren. Het is de bedoeling dat deze in de room gedoopt en dan afgehapt worden.

Roomkaas timbaaltjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 blaadjes witte gelatine - 3 el slagroom - 200 gr verse roomkaas (St. Moret) - 100 gr geraspte Pecorino (Italiaanse schapenkaas) of 100 g geraspte overjarige kaas - 2 el melk - 50 gr walnoten - 4 plakjes donker roggebrood - 4 timbaaltjes, inhoud 1 dl.

Bereiding

Blaadjes gelatine 5 min. in ruim koud water weken. Slagroom verwarmen. Van vuur af uitgeknepen gelatine in slagroom oplossen. Roomkaas in blokjes snijden. Blokjes met geraspte Pecorino en melk in keukenmachine tot gladde homogene massa mengen. Afgekoelde gelatineroom toevoegen en opnieuw mengen. Timbaaltjes dun met olie insmeren en vullen met de helft van het kaasmengsel. Noten grof hakken (4 halve walnoten achterhouden) en over timbaaltjes verdelen. Rest van het kaasmengsel in de vormpjes scheppen. Rondjes donker roggebrood uitsnijden en daarmee het mengsel iets aandrukken. 2 uur koel wegzetten. Timbaaltjes storten. Garneren met halve walnoten. Bord garneren met blauwe druiven.

Rum trifle

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4-6 personen - 2 eiwitten - 100 gr fijne tafelsuiker - 300 gr voor af en Toe - 50 gr poedersuiker en poedersuikervoor het bestuiven - de geraspte schil van 1 citroen - 5 el melk - 5 el rum - 100 gr cake in blokjes van 2 cm - 1 ½ dl stijfgeklopte slagroom - extra nodig: een spuitzak met een gekarteld spuitmondje en een met bakpapier - beklede bakplaat.

Bereiding

De oven voorverwarmen op 140°C. De eiwitten stijfkloppen, de tafelsuiker in delen toevoegen en blijven kloppen tot het schuim in pieken blijft staan. Het eiwit in de spuitzak scheppen en op de bakplaat 25 toefjes scheppen. De toefjes in het midden van de oven 50 minuten bakken. De oven doorschakelen naar 200°C en de meringue in 5 minuten lichtbruin bakken. 10 Meringue toefjes verkrumelen. 3 Eetlepels melk en 3 el rum mengen en de cake ermee besprenkelen. De voor af en Toe met 50 gr poedersuiker, de citroenschil, 2 el melk en 2 el rum kloppen. De verkrumelde meringue erdoor spatelen. De blokjes cake in een glazen schaal leggen, het roommengsel erover verdelen, de slagroom op de room scheppen, de meringues erop zetten en met poedersuiker bestrooien.

Rumtopf van bessen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bessen & frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

300 tot 500 gr aardbeien - 250 gr kruisbessen - 250 gr kersen -
250 gr aalbessen - 250 gr zwarte bessen - 250 gr braambessen -
250 gr frambozen - 250 gr moerbessen - ongeveer 2 lt rum of
brandewijn - 1 1/8 tot 1½ kg suiker.

Bereiding

Gebruik voor de rumtopf bij voorkeur een aardewerken inmaakpot die goed afsluit. Maak alle vruchten schoon: ontkroon de aardbeien, grote exemplaren snijdt u best in stukken. Rits de besjes van de stengeltjes. Ontpit de kersen niet. Controller alle vruchten nog eens grondig. Laat ze dan uitlekken en droog ze af. Leg een laagje suiker in de rumtopf, dan een laagje vruchten. Herhaal deze bewerking tot alle vruchten en suiker verwerkt zijn. Giet er de rum of de brandewijn over. Het bessenmengsel moet ongeveer 4 cm onder de alcohol staan. Roer de rumtopf om de 4 tot 5 dagen voorzichtig om. Na 2 tot 3 weken hoeft u de rumtopf nog slecht „n keer om de twee weken om te roeren. Hoe langer u de rumtopf laat staan, hoe lekkerder hij wordt. De vruchten zijn een prima begeleiding van wild. Ze zijn ook heerlijk als garnering van taarten, gebak of roomijs. Nog een goed tip: vermeng een beetje rumtopf sap met thee. Een perfect slaapmutsje.

Sabayon Italië -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 eierdooiers - 4 el fijne griessuiker - 8 el zoete dessertwijn (sherry, madera, marsala).

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een grote mengschaal en zet die in een warmwaterbad (bain marie) op een laag pitje. Blijf alles met een garde opkloppen tot de eiercrème mooi stevig wordt. Neem de sabayon kort voor het water aan de kook komt, van het vuur en schep hem in coupes of schaaltes over. Dien op met fruit of een bolletje vanille-ijs.

Sabayon William

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Peer recepten	Sterren	3

Ingrediënten

10 personen - 6 peren - 2 dl poire (eau de vie) - sap van ½
citroen - 250 gr suiker - 14 eidooiers - blaadjes munt.

Bereiding

Peren schillen, steeltje laten zitten. Met citroensap inwrijven. Poire erover schenken. Peren afgedekt 2 uur in koelkast laten marinieren, regelmatig met poire bedruipen. In pan suiker en dooiers schuimig kloppen. 1 dl van marinade toevoegen en au bain-marie verwarmen tot luchtige crème (niet laten koken). Saus in pan met heet water warm houden. Peren op bord schikken en warme saus erover schenken. Garneren met munt.

Santa Claus meringue

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 8 stuks - 3 grote eiwitten - zout - ½ el maïzena - 125 gr poedersuiker - 150 gr fijngehakte hazelnoten, walnoten of pecannoten - extra nodig: bakplaat, bekleed met bakpapier, ingevet; spuitzak met grote - spuitmond.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 100°C. Eiwitten bijna stijf kloppen, snufje zout en maïzena toevoegen en eiwitten heel stevig kloppen. Suiker in gedeelten erdoor kloppen. Tenslotte noten erdoor spatelen. Eiwitmengsel in spuitzak scheppen. Op bakplaat 12 dichte cirkels van 8 cm doorsnede spuiten. Langs buitenkant van cirkels opstaande rand spuiten, zodat bakje ontstaat. Meringue-bakjes in midden van oven in 1 ½ uur droog en krokant bakken. Bakjes op rooster laten afkoelen en vullen met chocolade notenmousse (zie recept). Chocolade notenmousse: 75 gr stukjes pure chocolade en ½ dl melk au bain-marie smelten en laten afkoelen. ¾ dl slagroom lobbijg kloppen met 15 gr poedersuiker en samen met 50 gr gehakte hazelnoten door afgekoeld chocolademengsel spatelen. In koelkast laten opstijven.

Schuimomelet met kersen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) ½ potje ontpitte kersen op sap (340 gr) - 2 kleine eieren - een mespuntje zout - een mespunt kaneel - 1 el suiker - 1 flinke tl maïzena - 10 gr boter - poedersuiker.

Bereiding

Laat de kersen goed uitlekken. Scheid de eieren in dooiers en eiwitten. Klop de eiwitten met een mespunt zout met een garde of met de mixer in een vetvrije kom stijf. Klop er halverwege geleidelijk de suiker door en klop er daarna de eidooiers en de kaneel door. Zeef de maïzena door een theezeefje op het eimengsel en klop die erdoor. Blijf kloppen tot het eiwit pieken trekt. Verhit de boter in een koekenpan met een doorsnede van 22 cm en met een antiaanbaklaag. Schep het omeletmengsel in de pan en verdeel er gelijkmatig de uitgelekte kersen over. Laat dit op een laag vuur, met het deksel op de pan, 10-15 minuten bakken tot de onderkant gekleurd en de bovenkant gestold is. Vouw de omelet dan voorzichtig dubbel en laat hem op een bord glijden. Bestrooi de bovenkant met poedersuiker. Tip: eet dit na een niet al te zware maaltijd of na een zekere pauze, want dit toetje is vrij goed vullend.

Scones - Klassiek Engels Kerstgebak -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor 8 scones - 225 gr zelfrijzend bakmeel - zout - 1 tl bakpoeder
- 40 gr boter, in stukjes - 1 ½ dl melk - 1 ei, losgeklopt - jam -
slagroom, stijfgeklopt - extra nodig: ronde uitsteekvorm doorsnede
6 cm, bakplaat, ingevet.

Bereiding

Boven kom bakmeel, zout en bakpoeder zeven. Boter toevoegen en met vingertoppen tot broodkruimachtige massa verkrumelen. Zoveel melk erdoor roeren tot een licht en soepel deeg ontstaat. Oven voorverwarmen op 220°C. Deeg uitrollen tot een lap van 2 cm dik. Met uitsteekvorm 8 rondjes uitsteken. Scones op bakplaat leggen en in midden van oven scones in 10 minuten gaar en goudbruin bakken. Op rooster iets laten afkoelen. Scones warm serveren, gevuld met jam en slagroom.

Sesambroodjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Brood recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 gr bloem - ¼ lt water - ¾ pakje droge gist - 4 el sesampasta -
1 el Sichuan peperkorrels - 1 tl zout - 1 el sesamololie - 2 el
sesamzaadjes - 8 el olie.

Bereiding

Zeef de bloem. Voeg gist en het water geleidelijk toe. Kneed het deeg 5 minuten. Doe het deeg in een kom en dek het af met een vochtige doek. Laat het deeg 2 uur op kamertemperatuur rijzen. Rol het deeg uit tot het 3 mm dik is en strooi er 2 tl zout over. Rol met een deegroller het zout in het deeg. Smeer de bovenkant van het deeg in met 2 el sesamololie. Vouw de onderkant een derde naar binnen en vouw de bovenkant erover. Rol het deeg uit tot het 3 mm dik is. Strooi een el gemalen Sichuan peperkorrels over het deeg en rol dit er met een deegroller in. Besmeer het deeg met 4 el sesampasta. Rol het deeg op en trek aan de uiteinden tot de rol een doorsnee heeft van 3 cm. Snijd de rol in stukjes van 5 cm. Knijp beide zijanten van de stukjes dicht, leg het deeg met een dichtgeknepen kant op het aanrecht, druk het plat en rol het vervolgens met een deegroller uit tot een dikte van ½ cm. Bevochtig de bovenkant met enkele druppels water en druk er met de hand enkele zaadjes in. Verhit een pan met 2 el olie en voeg 2 sesambroodjes toe (sesamkant naar beneden). Bak de broodjes enkele seconden en draai ze om. Sluit de pan af met een deksel, zet het vuur iets lager en bak de broodjes tot ze poffen (15 minuten). Herhaal dit tot alle broodjes zijn gebakken.

Sinaasappel kwarkdip

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Sinaasappel mandarijn recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 6 personen: 500 g kwark - 1 sinaasappel, schoon geboend - 2 el Cointreau - 2½ dl slagroom, fijn geklopt - suiker - 1 Galia meloen, in partjes - 800 g gemengd rood fruit.

Bereiding

Kwark in zeef met kaasdoek 3 uur laten uitlekken. Sinaasappelschil raspen. Sinaasappel dik schillen, in plakken snijden en plakken in vieren snijden. Uitgelekt kwark, sinaasappelrasp en Cointreau mengen. Slagroom en suiker naar smaak erdoor kloppen. In kom scheppen. Rand garneren met plakjes sinaasappel. Meloen en rood fruit schoonmaken en apart erbij geven. Fruit in roomkwark dippen.

Sinaasappel met slagroom uit de Polder

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Sinaasappel mandarijn recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) 4 sinaasappels - 200 gr suiker - ½ lt slagroom.

Bereiding

Laat de sinaasappel in de koelkast goed koud worden. Snijd hem dan in 2 stukken, maak het vruchtvlies los en bestrooi het met de suiker. Werk af met een toefje room.

Sinaasappelbavarois

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht voor 6-8 personen - 3 schoongeboende sinaasappels - 3 dl melk - 225 gr suiker - 4 eidooiers - 12 blaadjes gelatine - 5 dl lobbij geklopte slagroom - extra nodig: een puddingvorm met een inhoud van 1 ½ lt.

Bereiding

En sinaasappel in plakjes en de plakjes in vieren snijden. Van de schil van de tweede sinaasappel reepjes trekken en van de derde sinaasappel de schil raspen. De tweede en derde sinaasappel uitpersen; 2 ½ dl sap afmeten. De melk met de geraspte schil aan de kook brengen en afgedekt 30 minuten zachtjes koken. Het sap erdoor roeren. De gelatine in ruim koud water 5 minuten laten weken. De dooiers met 150 gr suiker dik en romig kloppen. De melk erdoor roeren en het dooiermengsel op matig vuur al roerend laten binden. Van het vuur af de uitgeknepen gelatine erin oplossen. Het mengsel zeven en tot lobbij laten afkoelen. De slagroom erdoor spatelen. De puddingvorm met koud water omspoelen en met 25 gr suiker bestrooien. Het mengsel in de vorm schenken en afgedekt in de koelkast 3 uur laten opstijven. Op een matig vuur 50 gr suiker in 1 dl water laten oplossen. De partjes en reepjes sinaasappel hierin 10 minuten zachtjes laten koken. Laten afkoelen. De pudding op een schaal keren en garneren met de sinaasappelpartjes en -reepjes.

Sinaasappelparfait met chocoladesaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Sinaasappel mandarijn recepten	Sterren	3

Ingrediënten

5 sinaasappels - 150 gr suiker - 4 eierdooiers - 3 dl slagroom -
150 gr bittere chocolade - 4 el slagroom - 1 el koffielikeur - 6 after
eights.

Bereiding

Van drie sinaasappels de schil fijn afraspen. Van een, zes slierten trekken (zonder wit) en deze 1 minuut blancheren. Alle vruchten uitpersen. De rasp met het sinaasappelsap, de suiker en de eierdooiers au-bain-marie zo lang kloppen, dat de massa bindt, en er een dun laagje op een ingedoopte lepel achterblijft. De slagroom heel dik vloeibaar kloppen, maar niet stijf. De slagroom door de sinaasappelmassa scheppen en in coupes overdoen. Minstens 4 uur laten bevriezen. Voor de saus de chocolade au-bain-marie op een diep bord smelten en de room en de likeur erdoor kloppen. De coupes uit de vriezer nemen, aan elk glas een sinaasappelsliert hangen en garneren met een after eight. De saus er apart bij serveren.

Sinaasappelschijven

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Sinaasappel mandarijn recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 bergsinaasappels - boter - 4 el griessuiker - 4 anijssterretjes -
1½ dl witte wijn - 4 el sinaasappellikeur (Mandarine, Grand
Marnier of Triple sec) - 5 gr vanillesuiker (½ zakje).

Bereiding

Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en snijd ze in schijven van ca 1 cm dik. Verwijder eventueel de pitten. Smelt 40 gr boter en voeg er de griessuiker en de anijssterretjes aan toe. Laat even kleuren en giet er de witte wijn bij. Roer op een klein vuurtje tot de suiker volledig opgelost is en leg er vervolgens de sinaasappelschijven in. Voeg er de sinaasappellikeur en de vanillesuiker aan toe en laat ca 1 minuut goed doorkoken. Zorg ervoor dat de schijven heel blijven. Verdeel de schijven over 4 warme, diepe borden en lepel er wat saus over. Versier elk bord met een anijssterretje. U kunt deze warme sinaasappelschijven extra lekker maken met een bolletjes vanille-ijs. Tip: Anijssterretjes zijn anijszaadjes die nog in een omhulsel zitten. U kunt ze eventueel vervangen door 4 mespunten anijspoeder.

Sneeuwballen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Voor 6 stuks - 2 eiwitten - 125 gr poedersuiker + om te bestuiven (gezeefd) - 1 el sinaasappellikeur - 150 gr suiker - 75 gr witte chocolade - kaneel - extra nodig: ijsbolletjestang, 12 satéprikkers, bakplaat bekleed met bakpapier.

Bereiding

Eiwitten stijf kloppen. Poedersuiker en sinaasappellikeur erdoor kloppen totdat pieken blijven staan. Oven voorverwarmen op 120°C. Met ijsbolletjes-tang bollen op bakpapier scheppen (tang tussendoor steeds in koud water dopen). Met lepel pieken op bollen maken. Bollen in oven in 1 ½ uur droog bakken. Op taartrooster laten afkoelen. ½ dl water met suiker al roerend op zacht vuur verwarmen tot suiker oplost. Bollen op satéprikkers steken en ronde kant van bollen met suikerstroop bestrijken. Hard laten worden. Witte chocolade au bain-marie smelten. Op platte kanten van bollen strijken en steeds 2 bollen tegen elkaar aanplakken. In koelkast laten opstijven. Sneeuwballen royaal met poedersuiker en snufje kaneel bestuiven.

Sneeuwbergjes met marasquin

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

3 blaadjes gelatine van ca 3 g elk - 4 eieren - een snuifje zout -
250 gr griessuiker - 2.5 dl volle melk - 1 vanillestok - 2 el
marasquin - 3.5 dl slagroom - 1 koffielepel bloedsuiker - 4
marasquinkersen met steeltje (op siroop).

Bereiding

Week de gelatine in koud water. Breek de eieren en scheid voorzichtig de eiwitten van de eierdooiers. Klop de eiwitten, samen met een snuifje zout, op. Voeg er, wanneer het eiwit vorm begint de krijgen, beetje bij beetje 150 gr griessuiker bij. Blijf kloppen tot de eiwitten stijf zijn. Bedek een ovenplaat met vetvrij papier. Schep de opgeklopte eiwitten in een spuitzak en spuit enkele vormpjes op het vetvrij papier. De vorm doet er niet toe want de meringue wordt toch verbrokkeld. Plaats de ovenplaat gedurende 1-1.5 uur in een voorverwarmde oven van maximaal 100 graden. Let er wel op dat de meringue niet gaat kleuren. De meringue is klaar als hij gemakkelijk van het papier los komt. Meng ondertussen de eierdooiers met de rest van de suiker tot een homogeen beslag. Breng de melk, samen met de vanillestok, aan de kook. Haal er de vanillestok uit en roer de melk, beetje bij beetje onder de eimengsel. Plaats de bereiding vervolgens op een zacht vuurtje en roer voortdurend over de bodem van de pot zodat de bereiding niet aanbakt. Laat even indikken, zonder koken, en voeg er de marasquin en de uitgeknepen gelatineblaadjes aan toe. Giet de bereiding tenslotte door een zeef en laat ze afkoelen. Roer af en toe. Klop ondertussen de slagroom stijf en voeg er het merg van de vanillestok en de bloedsuiker aan toe. Als de bavarois ca 20 graden is, roert u er 2/3 van de opgeklopte room onder. Verdeel de bavarois over 4 schaaltes en laat hem ca 3 uur in de koelkast stollen. Stort de bavarois op 4 koude dessertborden. Schep de rest van de opgeklopte room in een spuitzak en versier er de bavarois mee. Plaats er een marasquinkersen bovenop en verbrokkel er wat meringue over. Tip: Marasquin is een fijne likeur die u in kleine flesjes van 35 cl kunt kopen. De meringue die u over hebt kunt u gemakkelijk in een gesloten doos bewaren. U kunt de meringue natuurlijk ook kant en klaar in de winkel kopen.

Soesjes met rode vruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bessen & frambozen recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor het deeg: boter - 1 tl griessuiker - 14 5 gr bloem - 5 eieren - 1 eigeel. Voor de banketbakkersroom: ½ vanillestok - 5 dl melk - 4 eierdooiers - 100 gr griessuiker - 30 gr maïs zetmeel. Voor het garnituur: 1 bakje bosbessen - 1 bakje braam-bessen - 1 bakje frambozen - enkele muntblaadjes - 1 el bloemsuiker - 2 el amandelschilfers.

Bereiding

Breng 2½ dl water, samen met 125 gr boter en de suiker, aan de kook. Neem de pan van het vuur en spatel er de bloem onder. Plaats de pan nog even op het vuur en blijf goed roeren tot u een mooie vaste deegbol bekomt. Laat het deeg vervolgens even afkoelen en spatel er een voor een de eieren onder. Smeer een ovenplaat in met boter. Giet het deeg in een spuitzak met effen spuitmond en spuit ca 30 hoopjes van ca 25 mm diameter op de ingevette ovenplaat. Klop het eigeel los en bestrijk er de soesjes mee. Plaats de plaat ca 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C tot de soesjes mooi gekleurd zijn. Maak ondertussen de banketbakkersroom. Snijd het vanillestokje in de lengte open en voeg het bij de melk. Breng de melk aan de kook. Klop de eierdooiers, samen met de suiker, tot een homogene massa. Spatel er het maïs zetmeel onder en giet er, onder voortdurend roeren, de kokende melk bij. Verwijder het vanillestokje en breng al roerend opnieuw aan de kook. Laat de banketbakkersroom doorkoken tot ze mooi gebonden is en laat vervolgens afkoelen. Maak de rode vruchten schoon. Snijd de hoedjes van de soezen, vul ze met de banketbakkersroom en versier ze met de rode vruchten en een muntblaadje. Bestrooi ze tenslotte met de bloemsuiker en de amandelschilfers. Serveer deze gevulde soesjes met een glaasje champagne of een glaasje Sauternes. Tip: in plaats van banketbakkersroom kunt u ook gewone vanillepudding maken.

Soesjes met roomijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 dl melk - 1 dl water - 100 gr boter - 5 gr zout - 5 gr suiker - 200 gr bloem - 250 gr eieren (gewogen zonder schaal) - Vanille-ijs - aardbeien - chocolade.

Bereiding

Doe de melk in een pan met het water, de boter, het zout en de suiker en breng alles aan de kook. Voeg de bloem toe terwijl de pan op het vuur staat en blijf goed roeren tot het deeg een bal vormt. Neem de pan van het vuur, voeg een voor een de eieren toe en roer telkens goed. Verwarm de oven tot 180 en spuit kleine hoopjes van het deeg op de bakplaat. bak de soezen in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat de soezen afkoelen, snijd het dakje eraf en vul ze met vanille-ijs. Serveer de soezen met aardbeien coulis en geef er aardbeien bij die even in chocolade zijn gedompeld zijn geweest. Variatie: soesjes met vruchtensorbet In plaats van vanille-ijs kunt u vruchtensorbet kiezen, bijvoorbeeld van bosbessen.

Sorbet

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 blik fruit van 480 g - 1 eiwit - 60 g kristalsuiker - 1 el citroensap -
1 druppel amandelessence.

Bereiding

pureer het fruit en doe het in een maatbeker voeg sap toe tot 2 dl. en doe het dan in een mengbeker eiwit stijf slaan suiker en citroensap bij fruitpuree, verscheidene minuten mixen, dan het eiwit erdoor mixen en de amandelessence bedekken met plastic en in de diepvries zetten na een tweetal uren => mixen, één uur vriezen, mixen, vriezen een half uur voor het opdienen laat verzachten in de koelkast balletje in glas serveren.

Sorbet Kardinaal

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

25 gr suiker - 2 el water - 500 gr frambozen zonder steeltjes - ½ dl citroenjenever - ½ l citroensorbet - 4 topjes citroenmelisse.

Bereiding

Kook 25 gr suiker met 2 el water en voeg er 100 gr frambozen aan toe. Laat koken, mix en zeef. Voeg de citroenjenever toe en laat afkoelen. Verdeel de sorbet over 4 coupes en lepel er de saus over. Werk nog even af met de resterende frambozen en met de topjes citroenmelisse. Tip: U kan voor dit lekker fris nagerecht zowel verse als diepgevroren frambozen gebruiken.

Sorbet met meloen 1

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

250 gr water - 175 gr suiker - 250 gr meloen) - 1 el citroensap - ½ fles goed gekoelde appel cider - citroenmelisse.

Bereiding

Kook het water met de suiker en laat afkoelen. Pureer het meloenvlees en meng het met het citroensap en de siroop. Laat + 3 uur opstijven in de diepvriezer en roer goed om het half uur. Schep bolletjes uit het ijs en verdeel ze in glazen of coupes. Vul de glazen bij met appelcider en versier met de citroenmelisse.

Sorbet met meloen 2

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 dl water - 50 gr griessuiker - 2 el honing - 2 meloentjes (samen ca 700 gr) - 1 dl muskaatwijn - 10 muntblaadjes.

Bereiding

Breng het water aan de kook en voeg er de suiker en de honing aan toe. Laat 3 minuten koken, neem de siroop van het vuur en laat volledig afkoelen. Halveer de meloentjes, verwijder de pitten en haal er met een el al het vruchtvlees uit. Bewaar de uitgeholde schillen. Pureer het vruchtvlees met een mixer en wrijf het vervolgens door een zeef. Meng de meloenpuree met de suikersiroop en de witte wijn. Plaats de sorbet in het diepvriesvak. Laat minstens 32 uur invriezen maar roer regelmatig om, om kristalvorming te voorkomen. Hak de muntblaadjes fijn. Schep de sorbet met een warme lepel in de meloenschillen en strooi er de muntblaadjes over.

Sorbet met papaja

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 rijpe papaja's - 3 limoenen - 1 el poedersuiker - 2 el cointreau.

Bereiding

Schil de papaja's, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in stukken. Halveer 2 limoenen en pers er het sap uit. Mix de papaja en het limoensap en roer er de poedersuiker en de cointreau onder. Plaats de sorbet in de diepvriezer en roer elke 20 tot 30 minuten goed om tot de sorbet voldoende opgesteven is (na ca 3 uur). Snijd 4 schijfjes van de derde limoen. Serveer de sorbet in voor gekoelde glazen en versier met een schijfje limoen.

Sorbet met passievruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor het sorbet: 5 dl water - ¼ vanillestok - 30 gr citroenschil - 250 gr griessuiker - 24 passievruchten - 2 sinaasappelen - 1 citroen. Voor het garnituur: 1 mango - 1 papaja - 4 lychees - 1 kiwi - ¼ ananas - het sap van 1 citroen - 8 muntblaadjes.

Bereiding

Maak de basissiroop: verwarm 5 dl water, samen met de vanillestok, de citroenschil en de suiker tot de suiker gesmolten is. Haal er de vanillestok en de citroenschil uit en laat de siroop afkoelen. Halveer de passievruchten en haal er met behulp van een lepeltje de pulp en het sap uit. Halveer de sinaasappelen en de citroen en pers deze vruchten uit. Meng dit citrussap met de pulp en het sap van de passievruchten en wrijf vervolgens door een zeef. Voeg er de suikersiroop bij. Laat de sorbet ca 3 uur invriezen maar roer wel regelmatig om (om de 20 tot 30 min) tot de sorbet goed opgesteven is. Pel de mango, de papaja, de lychees, de kiwi en de ananas en snijd al deze vruchten in kleine dobbelsteentjes. Besprenkel het vrucht vlees met het citroensap. Leg in het midden van elk bord een schep vruchtenmengsel, schik er een bolletje sorbet op en werk af met een muntblaadje.

Sorbet met peren

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 rijpe peren - 2½ dl water - 60 gr griessuiker - 1 zakje vanillesuiker - 2½ dl rode wijn - 1 eiwit - 100 gr frambozen.

Bereiding

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Breng het water, samen met de griessuiker en de vanillesuiker aan de kook. Voeg er de halve peren aan toe en kook ze in ca 10 minuten gaar. Pureer dit alles met de mixer en roer er de wijn onder. Laat 2 uur invriezen. Klop het eiwit stijf en roer het onder de perensorbet. Laat opnieuw invriezen maar roer wel om de 20 tot 30 minuten goed om. Na nogmaals 2 uur invriezen is uw sorbet klaar. Serveer in voor gekoelde glazen en versier met enkele frambozen.

Sorbetijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Echt sorbetijs wordt gemaakt van gelijke delen siroop en vruchtenmassa, dus 5 dl siroop en 500 gram schoon fruit geeft 1 lt sorbetijs. Breng hiervoor 250 gram suiker, 1 el citroensap en een kwart lt water al roerend aan de kook en laat dit 1 minuut koken. Pureer de schoongemaakte vruchten, vermeng deze met de hete stroop en nog ongeveer 1 dl koud water. Laat het mengsel afkoelen en minstens vier uur invriezen, waarbij u het elk half uur losklopt met de mixer. Hierna kunt u het ijs overdoen in bewaardoosjes.

Sorbetijs van aardbeien

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	IJs recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

125 g suiker - 1 el citroensap - 500 g aardbeien - 1 eiwit.

Bereiding

Suiker, citroensap en 2 dl water aan de kook brengen en 5 min. koken. Laten afkoelen. Aardbeien pureren. Puree boven maatbeker zeven. 4 dl afmeten, eventueel aanvullen met water. Suikerstroopje erdoor roeren. In diepvriesdoos scheppen. In diepvriezer 2 uur laten bevriezen. Eiwit stijfkloppen en door halfbevoren ijs scheppen. Nog 1 uur laten bevriezen.

Variatie-ideeën:

Vervang de aardbeien door 5 cactusvijgen, 125 g aalbessen, 350 g mango of 300 g zwarte bessen.

Volg verder het recept van

aardbeiensorbetijs. Roer voor het bevriezen eventueel een scheutje crème de cassis door het zwarte bessenmengsel.

Citroen of grapefruitsorbetijs:

150 g suiker en 3 dl water aan de kook brengen en 5 min. laten koken. Laten afkoelen. 4 citroenen of 2 grapefruits uitpersen. Boven maatbeker zeven en 1¼ dl afmeten. Suikerstroopje erdoor roeren. Volg verder recept van aardbeien sorbetijs.

Sinaasappelsorbetijs:

Sap van 5 sinaasappels boven maatbeker zeven en 3 dl afmeten. 1 dl sap en 75 g suiker aan de kook brengen en 5 min. laten koken. Laten afkoelen. Rest van sap en 2 el Grand Marnier door suikerstroop roeren. Volg verder recept van aardbeien sorbetijs.

Speculaasijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 eieren - 100 gr witte basterdsuiker - ½ lt slagroom - ¼ lt volle melk - 1 zakje speculaaskruiden (15 gr) - 8 gebroken speculaasjes.

Bereiding

Klop de eieren stijf. Voeg de suiker beetje bij beetje toe. Meng, als de suiker is opgelost, de slagroom en de melk door de eieren. Voeg de speculaaskruiden toe. Laat het geheel 30 minuten in de koelkast afkoelen en giet het vervolgens in de ijsmachine. Doe er, als het ijs stijf begint te worden, de speculaas bij.

Ster van karamelijs

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	IJs recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Ingevette borstplaat stervormpjes (8 stuks of 2 x 4 stuks), op bakplaat vullen met zacht geroerd karamelijs (Ola), minstens 2 uur invriezen, losmaken en ingepakt verder vriezen. Acht gedroogde appelringen in ½ lt zoete Duitse witte wijn met 40 gr suiker ½ uur zachtjes koken en laten uitlekken. Warme saus van 3 dl roomvla, 1 dl slagroom (en eventueel ½ dl boerenjongenssap) over 8 borden verdelen, appelring met schep boerenjongens erbij, ijsster en amandelkrul ernaast leggen en licht bestrooien met wat kaneel.

Stoofpeer in portsaus met blue stilton

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 roodkokende stoofpeertjes - ½ citroen - 2 el rode port - 100 gr lichtbruine basterdsuiker - 1 kaneelstokje - 2 kruidnagels - mespunt nootmuskaat - 150 gr blue stiltonkaas - 8 walnoten.

Bereiding

Schil de peertjes, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Boen de citroen onder koud stromend water goed schoon en schil hem dun. Breng de port met 1 dl water in een pan aan de kook en los al roerend de suiker erin op. Voeg het kaneelstokje, de kruidnagels, nootmuskaat en citroenschil toe. Leg de peertjes in de portsaus en stoof ze afgedekt op laag vuur in ca 10 minuten beetgaar. Neem de citroenschil en de kruidnagels uit het stoofvocht en laat de peren afgedekt afkoelen. Snijd de stilton in reepjes. Rangschik op 4 bordjes elk 4 partjes peer, verdeel de stilton ertussen, garneer met de walnoten en schenk er het stoofvocht over.

Stoofpeertjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Schil 1 kg Gieser Wildeman (kleine stoofperen) en laat de steeltjes eraan zitten. Zet de peertjes rechtop in een RvS of geëmailleerde pan en voeg er ½ fles rode wijn, een stuk pijpkaneeel, een flink stuk citroenschil en 3 el suiker aan toe. Reng dit aan de kook en stoof de peertjes in 3 uur zachtjes rood. Zeef het vocht, breng het opnieuw aan de kook en bind het vocht met aangemaakt aardappelmeel. Schenk het daarna weer over de peertjes. De peertjes zijn warm en koud lekker!

Stoofpeertjes in karamelwijnsaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 sinaasappel - 100 gr suiker - 1½ dl rode wijn - 1 kaneelstokje - 1 kg roodkokende stoofpeertjes - een citroentrekker.

Bereiding

Boen de sinaasappel onder koud stromend water goed schoon en schil ¼ deel ervan dun. Maak van de rest van de schil met de citroentrekker sliertjes of snijd de schil er met een scherp mesje dun af en snijd hem in dunne reepjes. Laat in een pan met dikke bodem de suiker op zacht vuur onafgedekt langzaam smelten en goudbruin worden (caramelliseren). Voeg de wijn, het kaneelstokje, het stuk sinaasappelschil en 1½ dl water toe en breng de vloeistof zacht aan de kook. Schil intussen de peertjes, maar laat de stelen en de kroontjes eraan. Leg ze in de vloeistof en stoof ze afgedekt op laag vuur in ca 1 uur gaar (keer ze halverwege voorzichtig). Neem ze daarna voorzichtig uit het stoofvocht en zet ze in een schaal. Neem het kaneelstokje en de sinaasappelschil uit het stoofvocht en laat het stoofvocht met de sinaasappelsliertjes op hoog vuur ca 3 minuten inkoken. Iets tenslotte de saus over de peertjes. Serveer dit gerecht bij bijvoorbeeld varkensfricandeau.

Stoofperen Basisrecept

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Voor 1 kilo stoofperen: schil de peren, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuisen. Breng de partjes aan de kook met 3 dl water, een stukje pijpkaneeel en 2 el suiker. Stoof de peren ca 3 4 uur tot ze zacht en rood zijn. Neem ze met een schuimspaan uit de pan. Bind het stoofvocht met 1 el aardappelmeel. Schenk het vocht over de peren en dien ze warm of koud op. Extra lekker en mooi van kleur worden de peren als u 2 dl water en 1 dl rode wijn of bessensap gebruikt.

Stracciatella-ijs met amandelen

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Breng 1½ dl melk aan de kook. Klop 2 eidooiers los met 50 gr poedersuiker. Doe de melk bij de eieren en doe het mengsel terug in de pan. Blijf roeren tot het een beetje dik wordt (laat het niet koken, anders stolt het). Laat het tot op koelkasttemperatuur afkoelen en doe het in de ijsmachine. Klop er, als het stijf begint te worden, bittere chocoladerasp en gehakte geroosterde amandelen door.

Studentenmuesli

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Muesli recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 50 stuks: 250 gr couverturechocolade (puur, melk, of wit) -
50 gr muesli.

Bereiding

Maak ter voorbereiding puntzakjes van boterhampapier en leg ook boterhampapier op een bakplaat. Breng de chocolade op exact de juiste temperatuur (puur= 30-32°C, melk= 28-30°C, wit = 24-28°C). Smelt de chocolade hiervoor in de microgolfoven, of hak hem in stukjes en laat hem in een warmwaterbad smelten. Opgelet: er mag geen water of stoom bij de chocolade komen. Als de chocolade gesmolten is, stort u hem op een marmeren plaat en keert u hem voortdurend tot hij de juiste temperatuur heeft (=tableren). Doe de chocolade in de puntzakjes en plooi ze dicht. Knip de punt van het zakje (ongeveer 5 mm) en spuit zo bolletjes van ongeveer 2½ cm op de bakplaat (die afgedekt is met boterhampapier). Herhaal dit een paar maal tot de plaat vol ligt en tik dan met de plaat op het aanrecht, zodat de chocoladebolletjes uitvloeien. Bestrooi direct rijkelijk met muesli. Laat alles opstijven op een koele plaats (niet in de koelkast). Als de studentenmuesli volledig hard is, kan u hem van het papier nemen.

Tartuffo van vanille-ijs met mokkaroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 dl room - 3 el bloedsuiker - 1 tl oploskoffie - 5 el advocaat -
40chocolade koffieboontjes - 4 bollen vanille roomijs - 200 gr
chocoladeschilfers.

Bereiding

Klop de room, samen met 1 el bloedsuiker en de oploskoffie, bijna stijf. Giet deze roombereiding in het midden van 4 dessertborden en bestuif de randen van de borden met de rest van de bloedsuiker. Maak een krans van advocaatpuntjes op de bloedsuiker laat de advocaat van de punt van een mes op de suiker druppelen en plaats op elk puntje een chocolade koffieboontje. Wentel de bollen ijs door de chocoladeschilfers tot ze helemaal bruin zijn en schik ze in het midden van de borden.

Terrine van witte chocolade - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee	
Keuken		Type	Chocolade recepten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3	

Ingrediënten

175 gr gedroogde abrikozen - 1 zakje Ceylon thee - 5 blaadjes witte gelatine - 200 gr voor af en Toe - 1 ½ dl slagroom - 3 el suiker - 1 tl kaneel - 175 gr witte chocolade - 100 gr Italiaanse bitterkoekjes - witte chocolaatjes.

Bereiding

De abrikozen wassen en een nacht weken in ½ lt thee (de thee 4 minuten laten trekken, dan het theezakje eruit nemen). Vlak voor het bereiden de abrikozen laten uitlekken en droogdeppen. De gelatineblaadjes in koud water weken. De voor af en Toe met een mixer 5 minuten loskloppen. De slagroom met de suiker tot tegen de kook aan verwarmen, de gelatineblaadjes uitknijpen, in de slagroom oplossen en het mengsel al roerend laten afkoelen. De afgekoelde slagroom met het kaneelpoeder mengen, stijfkloppen en met de voor af en Toe vermengen. De witte chocolade au-bain-marie al roerend laten smelten tot 40°C, laten afkoelen (het moet wel vloeibaar blijven) en door het roommengsel spatelen. Een schaal of terrine van 1 lt met huishoudfolie bekleden. De helft van de lobbige chocolademassa erin scheppen. De geweekte abrikozen erop schikken, de bitterkoekjes op de abrikozen schikken. De rest van de roommassa erop scheppen en gladstrijken. De bovenkant met folie afdekken en het geheel minstens 8 uur in de koelkast laten opstijven. De terrine voor het serveren storten, in mooie plakken snijden en serveren, gegarneerd met een paar witte chocolaatjes.

Tiramisu 1

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3 eierdooiers - 3 el suiker - 1 zakje vanillesuiker - ½ tl geraspte citroenschil - 300 gr mascarpone of 200 gr roomkwark - 100 gr crème fraîche - 16 lange vingers - ½ dl sterke koffie - 2 el amandellikeur (of een andere likeur) - 2 el cacao-poeder.

Bereiding

Klop in een kom de eierdooiers met de suiker en de vanillesuiker met de mixer in 5 minuten tot een crème. Meng er de citroenschil en de mascarpone door. Bedek de bodem van een lage glazen schaal (25 x 15 cm) met de helft van de lange vingers en besprenkel die met de helft van de koffie en likeur. Verdeel er de helft van het mascarponemengsel over. Verdeel er de rest van de lange vingers over en besprenkel ze met de rest van de koffie en de likeur. Dek af met de rest van de crème. Zeef het cacao-poeder erboven. Dek de schaal af en laat enkele uren in de koelkast opstijven. Snijd de tiramisu aan tafel in plakken en leg die op de borden.

Tiramisu 2

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 dl garde room - 250 gr mascarpone - 2 koppen (heel) sterke koffie - 4 borrelglasjes Di Soronne Amaretto - 1 pak lange vingers - cacao.

Bereiding

Vermeng de koffie en de Amaretto. Vermeng de garderoom en de mascarpone en mix het mengsel, tot een smeerbare massa ontstaat. Leg een laagje van dit mengsel in een cakeblik of in een (hoge) glazen schaal van 20 cm. Doop de lange vingers in het koffie / Amaretto mengsel en leg een laag van lange vingers op het mascarpone/garderoommengsel. Herhaal dit laag voor laag en eindig met een laag mascarpone/garderoommengsel. Zet de schaal minstens 24 uur in de koelkast. Garneer de tiramisu vlak voor het serveren met wat cacao.

Tiramisu 3

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

250 gr Mascarpone - 3 eierdooiers - 2 eiwitten - ca 30 lange vingers - pure chocoladevlokken - poedersuiker - 1½ dl sterke Italiaanse espressokoffie - 3 el rum.

Bereiding

Klop de eierdooiers en de poedersuiker tot een luchtig geheel. Doe de Mascarpone erbij en meng goed. Klop de eiwitten stijf (tip: in een vetvrije pan met een beetje zout of citroensap), voeg dit voorzichtig bij het eimengsel en meng langzaam, zodat een mousse ontstaat. Bekleed een cakeblik met huishoudfolie. Wentel de lange vingers even in de (afgekoelde) espressokoffie met rum (niet te lang, anders worden ze slap) en leg ze vervolgens op de bodem in het bakblik. Bedek de vingers met een laagje van de mousse en de mousse met wat chocoladevlokken. Herhaal dit tot het cakeblik vol is. Eindig met de vlokken. Laat de tiramisu minsten een halve dag in de koelkast opstijven.

Tiramisu 4

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Klop in een kom 125 gr suiker en 6 eidooiers schuimig. Voeg 500 gr Mascarpone toe en roer er een flinke scheut Marsala (zoete Italiaanse wijn) door. Haal lange vingers even door heel sterke koffie en maak daarmee een bodem in een schaal, leg het mascarponemengsel erover en maak zo nog 2 laagjes.

Tiramisu 5

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

40 gr suiker - 2 eierdooiers - 1 pak lange vingers (liefst de Italiaanse bijv. merk Savoiardi) - 6 kopjes (KOUDE) koffie - 250 gr Mascarpone - koffielikeur naar smaak - cacaopoeder.

Bereiding

Klop het eigeel met de suiker. Voeg de Mascarpone toe en meng alles goed. Meng de koffielikeur bij de koffie. Doop de lange vingers kort in de koffie en maak er in een schaal een bodem van. Leg er de helft van de crème op en strooi er wat cacaopoeder over. Herhaal dit, zodat u twee lagen heeft. Laat de tiramisu een nacht in de koelkast staan.

Tiramisu 6

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 eieren - 400 gr Mascarpone - 2 el Marsala - 300 gr lange vingers
- ¼ lt niet te sterke espresso - cacao poeder - 100 gr suiker.

Bereiding

Klop de 4 eidooiers samen met de suiker in een grote kom met de mixer tot een schuimige massa. Voeg de Mascarpone toe en roer met een houten lepel tot een romige crème ontstaat. Voeg daarna de Marsala toe. Klop iets minder dan de helft van de eiwitten stijf en schep deze voorzichtig door de Mascarponecrème. Giet de koffie op een soepbord, roer er wat suiker door en haal de lange vingers één voor één door de koffie. Leg ze naast elkaar in een rechthoekige schaal, leg hierop een laag Mascarponecrème op, Dan weer een laag lange vingers en besluit met een laagje Mascarpone-crème. Bewaar de tiramisu in de koelkast. Zeef er voor het opdienen wat cacao poeder over. Marsala is een Siciliaanse likeur. In plaats hiervan kunt u ook een Amaretto, amaro averna of cognac nemen. Een beetje Mandarin Napoleon als likeur in de tiramisu smaakt heel verrassend. Wijnsuggestie bij de tiramisu: een glaasje Asti Spumante (demi-sec).

Tiramisu 7

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) 7 el zeer sterke koffie - 3 eierdooiers - 3 el suiker - 2 el melk - 1 mokkalepeltje vanille extract - 2 eiwitten - 1 tl suiker - 250 gr mascarpone op kamertemperatuur - 6 el Marsala - 100 gr Maderakoekjes - 25 gr bittere chocolade.

Bereiding

Maak eerst de sterke koffie en laat die afkoelen. Klop de eierdooiers samen met de suiker au bain marie luchtig op. Voeg er 2 el sterke koffie aan toe, samen met de melk en het vanille extract en blijf dit mengsel ca 15 minuten opkloppen tot het dik wordt. Laat de zabaglione dan in een koud waterbad afkoelen. Doe de mascarpone in een kom en meng er 5 el van de sterke koffie door. Neem een langwerpige of vierkante ovenschaal van ca 22 x 22 cm. Leg de koekjes naast elkaar op de bodem van de schaal, besprenkel ze met de Marsala en bedek ze daarna met het mascarpone koffiemengsel. Klop de eiwitten samen met 1 tl suiker stijf en spatel deze door de zabaglione. Giet de zabaglione op de mascarpone koffie en strijk alles mooi glad. Zet de schotel zolang in de koelkast dat u dit dessert ijskoud kunt opdienen (minstens 4 uur). Rasp de bittere chocolade en bestrooi het dessert er vlak voor het opdienen mee.

Tiramisu 8

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) 6 eierdooiers - 6 el witte basterdsuiker - 5 dl Marsalawijn - ¼ lt slagroom - 2 eiwitten - 500 gr mascarpone di Iodi (Italiaanse verse roomkaas) - 1 dl sterk gezette koffie - 20 lange vingers - cacao-poeder.

Bereiding

Klop de eierdooiers en de basterdsuiker au bain marie, voeg langzaam 1/3 deel van de Marsala toe en blijf kloppen tot een gebonden saus ontstaat. Laat afkoelen. Klop de slagroom stijf, klop de eiwitten stijf en schep de slagroom en de eiwit door de Marsalaroom. Roer in een kom de mascarpone en de koude koffie door elkaar en schep dit door het Marsalamengsel. Wentel de lange vingers door de rest van de Marsala en verdeel de helft ervan over de bodem van 6 coupes. Bedek met de helft van het mascarponemengsel, de rest van de lange vingers en de rest van het mascarponemengsel. Laat het geheel in de koelkast minstens 4 uur intrekken. Doe het cacao-poeder in een theezeeffje en bestrooi er de Tiramisu mee.

Tiramisu softijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 dl slagroom - 90 gr witte basterdsuiker - 1 zakje vanillesuiker -
250 gr mascarpone - 1½ dl volle melk - ¾ dl sterk gezette koffie -
75 gr grof gehakte amaretti (Italiaanse bitterkoekjes) - 1½ el
grappa (distillaat) - voor de garnering: geraspte chocolade -
amaretti. extra nodig: ijsmachine

Bereiding

Klop de slagroom met de basterdsuiker en de vanillesuiker bijna stijf. Klop de mascarpone met de melk en de koffie los en spatel dit door de slagroom. Schakel de ijsmachine in op de softijs stand en draai het mengsel in ca 20 minuten tot softijs. Voeg halverwege de koekjes en de grappa toe. Serveer het ijs in coupes met de chocolade en de amaretti.

Tiramisu taart

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Tiramisu recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht voor 8-10 personen - 6 eieren - 200 gr suiker - 125 gr gezeefde bloem - 250 gr mascarpone - 3 zakjes vanillesuiker - 1 ½ dl lobbige geklopte slagroom - ½ dl koffielikeur - ½ dl sterke koffie - 100 gr grof geraspte pure chocola - 1 el cacao poeder - chocoladekrullen - extra nodig: een bakplaat, bakpapier en een ingevette springvorm met een doorsnede van 22 cm.

Bereiding

De oven voorverwarmen op 200°C. 4 eieren met 175 gr suiker dik en romig kloppen en de bloem erdoor spatelen. Op het bakpapier een cirkel 24 cm doorsnede tekenen. 1/3 Deel van het biscuitdeeg erover uitstrijken. De cakelaag in de oven in 10 minuten goudgeel en gaar bakken en op een rooster laten afkoelen. De handeling 2 keer herhalen. 2 Eieren splitsen. De dooiers met 25 gr suiker, de mascarpone en de vanillesuiker gladkloppen. De eiwitten stijfkloppen. Het eiwit en de lobbige slagroom door het eimengsel spatelen. De likeur met de koffie mengen. De cakelagen even groot als de springvorm snijden. En cakelaag in de vorm leggen, 50 gr geraspte chocola erover strooien en de helft van het mascarponemengsel erover verdelen. Afdekken met een cakelaag en met de helft van het likeurmengsel besprenkelen. De rest van de chocola erover strooien, de rest van het mascarponemengsel erover verdelen, afdekken met een cakelaag en besprenkelen met de rest van het likeurmengsel. De taart afgedekt in de koelkast 12 uur laten opstijven. De rand van de vorm verwijderen, de taart royaal bestrooien met cacao en garneren met chocoladekrullen.

Toblerone mousse met sinaasappelsaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

6 personen - 300 gr Toblerone (reep) - 2 eieren - 2 el poedersuiker - 4 dl slagroom - 2 dl sinaasappelsap - 1 dl sinaasappelsap - 100 gr suiker - 5 el marmelade.

Bereiding

Chocolade boven kom in stukjes breken. In pannetje met heet water zetten tot chocolade zacht is. Eieren met poedersuiker schuimig kloppen. Door gesmolten chocolade roeren. Slagroom stijfkloppen en door chocolademassa spatelen. 2-3 uur laten opstijven. Sinaasappelsap aan de kook brengen en 5 minuten laten koken. Met dunschiller reepjes van sinaasappel trekken. In sinaasappelsap 10 minuten zachtjes koken. Uit sap scheppen en droogdeppen. ½ dl water met suiker aan de kook brengen en tot dikke siroop laten inkoken. Van vuur af schilletjes erdoor roeren. 30 minuten laten marinieren. Marmelade door sap roeren. Saus verwarmen tot vloeibaar. Ovale bolletjes mousse op borden scheppen. Garneren met schilletjes. Saus eromheen scheppen.

Toetje Chopin

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	pudding recepten	Sterren	3

Ingrediënten

¼ l slagroom - 2 el Tia Maria - ½ l chocoladevla - 4 oublies.

Bereiding

Klop de slagroom lobbig. Roer de Tia Maria door de vla. Schep een deel van de slagroom door de vla. Klop de rest van de slagroom stijf voor de garnering. Garneer de vla met slagroom en versier met een oublie.

Toffee appels - Peking -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 stevige handappels - 1 ei - 50 gr bloem - ½ dl water of spuitwater - olie om te frituren - 100 gr suiker - 3 el olie - 2 el water - 3 el blanke suikerstroop - 1-2 el geroosterde witte sesamzaadjes - een bak water met ijsblokjes.

Bereiding

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd elk partje nog eenmaal door. Klop een luchtig beslag van de bloem, het ei en het water. Verhit de olie. Dompel steeds een paar stukjes appel in het beslag en bak ze in de hete olie aan alle kanten bruin en knapperig. Laat ze op papier uitlekken terwijl u de rest bakt. Doe de suiker met 3 el olie in een steelpan met dikke bodem, voeg 2 el water toe en breng al roeren d aan de kook. Laat 5 minuten op een laag vuurtje pruttelen. Schenk er de stroop bij, laat nog 2-3 minuten koken en wentel er dan stuk voor stuk de gebakken stukjes appel door. Om te snelle afkoeling van de stroop te voorkomen kunt u de pan beter op heel laag vuur laten staan. Bestrooi ze meteen met sesamzaad en dompel ze in het water met de ijsklontjes, zodat de korstjes knapperig worden. Leg de toffee appels op een schaal en dien ze meteen op.

Trifle

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mascarpone recepten	Sterren	3

Ingrediënten

175 gr bitterkoekjes - 2 dl amandellikeur (Amaretto) - 8 halve perziken (blik) in plakjes - 2½ dl slagroom - 125 gr witte basterdsuiker - 1 zakje vanillesuiker - kaneel - 500 gr Mascarpone - 15 gr amandelsnippers - 15 gr geschaafde bittere chocolade - poedersuiker.

Bereiding

Leg de koekjes in een schaal met een doorsnee van 20 cm, schenk er 1½ dl likeur over en leg de perziken erop. Klop de slagroom met de suiker stijf. Vermeng ½ dl likeur met de Mascarpone, ½ tl kaneel en de vanillesuiker. Spatel de slagroom door dit mengsel en verdeel het over perziken. Rooster de amandelsnippers in een droge koekenpan. Bestrooi de trifle met de amandelen, de chocolade, kaneel en poedersuiker en laat hem in de koelkast 4 uur opstijven. N.B.: Het mengsel wordt luchtiger met twee stijfgeklopte eiwitten.

Tuiles met kwark en roomvulling

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Kwark recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Nagerecht (8 stuks) -voor het deeg: - 3 eiwitten - 100 gr zachte boter - 2 pakjes vanillesuiker - 80 gr suiker - 1 tl geraspte sinaasappelschil - 50 gr bloem - 50 gemalen, gepelde amandelen. Voor de vulling: 200 gr Griekse yoghurt - 2 el suiker - sap en geraspte schil van ½ citroen - 2 el fijngemalen pistachenootjes (ongezouten) - 1 el fijngehakte pistachenootjes - 2 dl slagroom - 1 pakje slagroomversteviger - 2 el sinaasappellikeur - 2 el sterk gezette koffie - ½ el cacao poeder - als garnering: fruit zoals bessen, bramen, nectarines - extra nodig: met bakpapier bekleed bakblik, - 1 springvorm 15 cm - 2 rechte glazen 8 cm.

Bereiding

Vochtige doek in vergiet leggen en yoghurt hierin scheppen en in 1 ½ uur laten uitlekken. Kom met eiwitten in kom met warm water zetten om eiwitten iets te verwarmen. Boter, vanillesuiker en suiker schuimig roeren. Eiwitten erdoor roeren. In andere kom sinaasappelschil, bloem en amandelen door elkaar mengen. Bloemmengsel door ander suikermengsel roeren. Oven voorverwarmen op 175°C. Op bakpapier met behulp van springvorm 2 ronde cirkels tekenen 15 cm. Op elke cirkel 1 el deeg gladstrijken. Deeggrondjes in midden van oven in 10-12 minuten gaar en goudbruin bakken. Bodems met paletmes voorzichtig van bakpapier halen en om glas vouwen. Met handen verder tot tuiles drukken. Tuiles op glazen laten afkoelen. Op zelfde manier nog 6 tuiles bakken. 1 Eetlepel suiker door uitgelekte yoghurt roeren. Yoghurtmengsel halveren. Ene helft mengen met citroensap en -schil en 2 tuiles hiermee vullen. Andere helft met fijngemalen pistachenootjes mengen en 2 tuiles ermee vullen. Rest van pistachenootjes erover strooien. Slagroom stijfkloppen met slagroomversteviger en rest van suiker. Slagroom halveren. Ene helft mengen met likeur en over 2 korfjes verdelen. Koffie door rest van slagroom roeren en mengsel in 2 laatste tuiles scheppen. Met cacao poeder bestuiven. Tuiles met fruit garneren.

Valentijns appeltjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Appel recepten	Sterren	3

Ingrediënten

2 zacht zure appelen - 25 gr boter - 75 gr frambozen - 30 gr suiker - een snuifje vier kruidenpoeder - ½ dl eau de vie van frambozen (minstens van 40% alcohol) - 2 bolletjes vanilleroomijs.

Bereiding

Was de appelen en droog ze af. Verwijder het klokhuis met een appelboor. Duw een beetje boter onderaan in de appels en zet ze in een vuurvaste schaal. houd een 6tal frambozen apart (laat ze eventueel half ontdooien). Meng ze met de suiker. Vul de appelen op met de frambozen. Leg de rest van de boter in stukjes op de appels. Bestrooi lichtjes met 4 kruidenpoeder. Plaats 20 à 25 minuten in de oven op 175 graden. Flambeer met eau de vie en serveer met een bolletje vanilleroomijs, de resterende frambozen en de saus. Tip: Vier kruidenpoeder is samengesteld uit kaneel, muskaatklontje, peper en kruidnagel en vindt u in de supermarkt. U kan eventueel ook diepgevroren frambozen gebruiken

Vanillebavarois

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Bavarois recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Kook ½ l melk met een zakje vanillesuiker. Klop 4 eierdooiers schuimig met 200 g fijne suiker en voeg ze al roerend bij de kokende melk evenals 8 blaadjes gelatine (eerst in water weken en goed uitdrukken). Roeren tot de gelatine opgelost is. Beetje laten afkoelen en spatel dan de 4 tot sneeuw geklopte eiwitten en 1/8 l room, stijfgeklopt met een zakje vanillesuiker, door de pudding. Giet in een vorm en laat opstijven. Varianten op het basis recept zijn, oploskoffie, gesmolten chocolade, gekonfijt fruit toevoegen en de melk vervangen door sinaasappel, ananas of abrikozensap.

Vanilleflan

Menugang Nagerecht

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Vanille recepten

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

¼ l melk - 7 eierdooiers - 3 vanillestokken - ¾ l room - 125 gr suiker..

Bereiding

Melk, room en doormidden gesneden vanillestokken opkoken. Eidooiers met suiker wit kloppen. Kokend mengsel op de eierdooiers gieten en goed oproeren. Het geheel verdelen over vuurvaste pannetjes De flan laten stollen op 100°C gedurende 45 min Laten afkoelen en over strooien met bruine suiker en caramelliseren onder de grill.

Vanillepudding

Menugang Nagerecht

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Vanille recepten

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(België) 75 gr vanillepudding - $\frac{3}{4}$ lt melk - 60 gr suiker - 1 pakje vanillesuiker.

Bereiding

Maak de vanillepudding met een $\frac{1}{2}$ kop melk aan. Kook de overige melk. Voeg de suiker en de vanillesuiker bij de kokende melk en giet er al roerend de aangemaakte vanillepudding bij. Laat even doorkoken.

Vanillepuddinkjes met chocoladeroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Vanille recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 vanillestokje - 1 ½ lt volle melk - 3 eieren - 6 eierdooiers - 75 gr maïzena - 150 gr suiker - 200 gr extra bittere chocolade - ¼ lt slagroom (zo vers mogelijk) - kerstchocolaatjes (banketbakker of zelfgemaakt) - poedersuiker.

Bereiding

Het vanillestokje opensnijden, in de melk leggen, verwarmen en 15 minuten laten trekken. Het merg uit het stokje schrapen en bij de melk roeren. De eieren en de eierdooiers loskloppen met 2 dl warme melk, de maïzena met ½ dl koude melk glad en klontervrij roeren. Beide mengsels van het vuur af bij de warme melk roeren. De pan terug op het vuur zetten en al roerend heel zachtjes verwarmen. Het moet wel binden, maar het mag niet aan de kook komen, dan stollen de eieren. De vla zolang verwarmen, tot een erin getrokken voor even blijft staan. De puddingmassa in (met koud water omgespoelde) wijde kommetjes scheppen (zo vol mogelijk) en laten opstijven. Voor de chocoladeroom de extra bittere chocolade in kleine stukjes hakken. De slagroom al roerend tot tegen de kook aan verwarmen. De chocolade erbij roeren, de pan van het vuur nemen en room en chocolade samen roeren, zodat alle chocolade smelt en het een egaal mengsel wordt. Dit laten afkoelen. De afgekoelde massa in 10-15 minuten heel dik en crèmig kloppen. Voor de puddinkjes afdekken met een stukje folie en in een platte mand meenemen. De chocoladeroom tot gebruik koel en afgedekt bewaren en vlak voor het inpakken alvast de spuitzak ermee vullen, het stervormige mondje met een stukje folie afsluiten. De kerstchocolaatjes en een bus poedersuiker meenemen. Serveren: de puddinkjes losmaken en elk op een bordje storten. Een schep chocoladeroom erbij leggen. Met een kerstchocolaatje garneren, met poedersuiker bestuiven.

Vanillerijst met kokos

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Rijst recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) ½ vanillestokje - 1 lt melk - 80 gr suiker - 80 gr geraspte kokos - ½ tl gemalen gember - 1 el geraspte limoenschil - 200 gr ronde korrelrijst.

Bereiding

Snijd het vanillestokje in de lengte open en kras er het poeder uit. Breng het poeder samen met de melk, de suiker, de kokos, de gember en de limoenschil aan de kook, voeg de rijst toe en kook die, onder regelmatig roeren, op laag vuur gaar. Maak enkele seizoensvruchten schoon, hak het vruchtvlees in blokjes en dien ze samen met de vanillerijst op.

Vanilleroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Vanille recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(België) 40 gr vanillepuddingpoeder - ¾ lt melk - 75 gr suiker - 1 pakje vanillesuiker - 3 eierdooiers - eventueel 1/8 lt room.

Bereiding

Maak de vanillepudding met een kop melk aan. Breng de rest van de melk aan de kook, voeg de suiker en de vanillesuiker toe, giet er al roerend de aangemaakte vanillepudding bij en roer goed om klonteren te voorkomen. Neem de pan van het vuur, laat even afkoelen en voeg al roerend de eierdooiers toe. Klop de room stijf en schep hem door de vanilleroom. Dien warm op.

Vanilleroom met bitterkoekjes

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Vanille recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(buffetgerecht, 8 personen) - 1 zakje bitterkoekjes (250 gr) - 3 el amandellikeur - 2 el kersenjam - ¼ lt + 1/8 lt slagroom - 75 gr suiker - 1 pak vanillevla (1 lt) - 25 gr pure chocolade - hoge glazen, schaal inhoud 2 lt, spuitzak met grove kartelmond.

Bereiding

Voor Bitterkoekjes met onderkant naar boven op plat bord leggen, besprenkelen met likeur en dun bestrijken met jam. In kom ¼ lt slagroom met 50 gr suiker stijfkloppen. Vla erdoor kloppen. In schaal om en om vla en bitterkoekjes verdelen, zodat bovenste laag vla is. Schaal tot gebruik afgedekt in koelkast zetten. Rest van slagroom met rest van suiker stijfkloppen. Overdoen in spuitzak en tot gebruik in koelkast leggen. Boven kom chocolade (met dunschiller) grof raspen. Op vanilleroom grote rozetten slagroom spuiten en garneren met chocoladerasp.

Vanillevla met notenschuim

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

½ lt romige vanillevla (Coberco) - ¼ lt slagroom - 200 gr
gedroogde abrikozen - ½ lt water - suiker - 8 noten
schuimkransjes of noten schuimkoekjes

Bereiding

De vanillevla in een kom heel luchtig kloppen. De slagroom in een tweede kom stijf kloppen en door de vanillevla spatelen. De abrikozen in het water 15 minuten koken en met de staafmixer pureren. De saus op smaak brengen met suiker. De vanillevla in een schaal scheppen, de notenschuim koekjes erop leggen en de abrikozensaus apart erbij serveren.

Verloren peren - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

4 peren - ¼ lt water - 50 gr suiker - 125 gr suiker - 1 pot krieken - 30 gr maïszetmeel - 80 gr suiker - bloedsuiker. Voor de vanilleroom: 1 lt melk - 100 gr vanillebloem of 80 gr maïszetmeel - 6 eiegelen - vanillesuiker.

Bereiding

Schil de peren, snijd ze in fijne schijfjes en kook ze in suikerwater gaar. Laat de krieken uitlekken en bind het vocht al kokend met opgelost maïszetmeel. Breng voor de vanilleroom ¾ lt melk aan de kook. Los de vanillebloem met de vanillesuiker suiker in ¼ lt melk op. Voeg dit bij de kokende melk, roer goed en laat doorkoken. Roer regelmatig met een houten lepel. Leg de vanilleroom, de uitgelekte peren en de uitgelekte krieken in lagen in een vuurvaste schotel; eindig met een laagje vanilleroom en bestrooi met bloedsuiker. Laat de peren onder de grill eventjes korsten en vervolgens afkoelen. Bestrooi voor het opdienen nogmaals met bloedsuiker.

Vruchtencompote - Peru -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 lt water - 350 gr suiker - een stukje pijpkaneeel van ca 2 cm - 4 kruidnagels - 1 schoongemaakte en in blokjes gesneden ananas - 2 geschilde, van de klokhuizen ontdane en in partjes gesneden appels - 2 geschilde, van de klokhuizen ontdane en in partjes gesneden stevige peren - 2 schoongemaakte en in stukjes gesneden perziken - 500 gr ontpitte kersen - 250 gr zwarte bessen - 250 gr gedroogde abrikozen - 250 gr gedroogde perziken - 4 el maïzena - 6 el citroensap.

Bereiding

Breng het water met de suiker, het pijpje kaneeel en de kruidnagels onder regelmatig roeren in een pan aan de kook. Voeg alle vruchten toe. Draai de hittebron laag, leg een deksel op de pan en laat alles 20 minuten zachtjes koken. Verwijder het pijpje kaneeel en de kruidnagels. Maak de maïzena in een kommetje aan met het citroensap en een scheutje water. Roer het mengsel door de vruchtencompote tot een gebonden geheel is ontstaan. Laat de compote nog 3 minuten zachtjes doorkoken. Doe de vruchtencompote in een schaal en laat hem voor het serveren door en door koud worden.

Vruchtendessert

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 grote rijpe meloen - 2 appels - sap van 1 limoen - 2 mango's - 2 kiwi's - 450 gr aardbeien - 225 gr frambozen - 3 el honing - 2 el donkere rum - 50 gr boter.

Bereiding

De bovenkant van de meloen snijden en de zaden eruit scheppen. Met een meloenboortje balletjes uit het meloenvlees steken en deze in een grote schaal leggen. Het klokhuis uit de appels snijden, de appels in blokjes snijden en de blokjes mengen met het limoensap. De mango's schillen en in stukjes snijden. De kiwi's schillen en in plakjes snijden. Alle vruchten door elkaar scheppen. De honing samen met de rum en boter zacht verhitten tot de boter gesmolten is. Het honingmengsel af laten koelen en over de vruchten gieten. Voorzichtig omscheppen en de uitgeholde meloen met het vruchtmengsel vullen. De gevulde meloen op een schaal zetten en onmiddellijk serveren.

Vruchtensla in druivensap

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 appel - 1 peer - 1 perzik - 1 trosje witte druiven (100 gr) - 100 gr
aardbeien - 1 l wit druivensap.

Bereiding

Was de appel, de peer en de perzik en snijd het fruit, ongeschild, in kleine stukjes. Was de druifjes en de aardbeien en snijd ze door. Giet het druivensap in een grote, goed afsluitbare doos en voeg het fruit toe.

Vruchtensla met noten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

100 gr droge, ontpitte, zwarte pruimen - 1 kopje rozenbottelthee -
100 gr gedroogde vijgen - 100 gr gedroogde abrikozen - 1 kopje
sinaasappelsap - 3 el suiker - 30 gr rozijnen - 1 glas brandewijn -
1 appel - 50 gr gepelde noten (walnoten, hazelnoten) - 20 gr
amandelschilfers.

Bereiding

De dag vooraf. Laat in drie afzonderlijke pannetjes de droge vruchten weken: de pruimen in de rozenbottelthee, de vijgen in water en de abrikozen in sinaasappelsap. De dag zelf: Laat de rozijnen weken in de brandewijn. Schil de appel en snijd hem in kleine stukjes. Voeg aan elk pannetje 1 el suiker toe en verwarm de vruchten tot tegen het kookpunt. Giet de vruchten af. Meng de 3 kookvochten samen en laat tot de helft inkoken. Meng de vruchten, voeg er de geweekte rozijnen, stukjes appel en de noten bij. Overgiet hem mengsel met de ingekookte siroop en strooi er de amandelschilfertjes over. Schep de vruchtensla in diepe borden. Tip: Nog decoratiever is het geheel te serveren op een taartbodempje van filodeeg. Leg hiervoor de velletjes filodeeg in diepe borden en plaats daarop een klein kommetje of bordje. Bak ze enkele minuten in de oven tot het deeg gekleurd of krokant is. Schik de taartjes op een plat bord, vul ze met de vruchtensla en bestuif de taart en bordrand met poedersuiker.

Wafels met ijs - België -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

250 gr bloem - boter - 3 eieren - een snuifje zout - 25 gr griessuiker - 4 dl melk. Voor het garnituur: - 4 dl room - 2 zakjes vanillesuiker - 3 kiwi's - boter - 2 el bloedsuiker - 1 l roomijs.

Bereiding

Doe de bloem in een beslagkom en maak in het midden een kuiltje. Laat 75 gr boter smelten. Breek de eieren en voeg de eierdooiers bij de bloem. Giet de gesmolten boter in het kuiltje en voeg er het zout en $\frac{3}{4}$ van de suiker aan toe. Voeg er geleidelijk aan de melk bij en klop tot het beslag mooi glad is. Laat het beslag, afgedekt, ca 20 minuten rusten. Maak ondertussen het garnituur. Klop de room, samen met de vanillesuiker, stijf. Schil de kiwi's en snijd ze in schijfjes. Verwarm het wafelijzer. Klop de eiwitten op en voeg er de rest van de suiker bij. Klop ze vervolgens tot sneeuw en schep ze voorzichtig onder het beslag. Smeer het ijzer eventueel in met wat boter en vul de vorm met het beslag. Laat de wafels in ca 3 minuten gaar bakken. Bestrooi de wafels met wat bloedsuiker, leg een bolletje ijs in het midden en versier met enkele schijfjes kiwi en wat slagroom.

Waterkastanjes in kokossiroop - Thailand -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

150 gr waterkastanjes uit blik - 125 ml dikke kokosmelk - 50 ml siroop - een mespuntje zout.

Bereiding

Hak de waterkastanjes in kleine stukjes en doe die op een schotel. Doe de kokosmelk, de siroop, het zout en een klein beetje geschaafd ijs er bij. Roer alles door elkaar en dien meteen op.

Weihnachtsstolle

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

voor twee stollen - 1 kg bloem - 1 tl zout - 4 tl kardemom - 200 gr suiker - 3 zakjes droge gist (voor 1500 gr bloem) - 500 gr rozijnen - 250 gr krenten - 150 gr sukade - 250 gr amandelen - 2 ½ dl lauwe melk - 150 gr gesmolten boter - 2 el citroenrasp.

Bereiding

Schep de bloem, het zout, de kardemom en de suiker door elkaar. Zeef het mengsel in een grote kom en maak er een kuiltje in. Bereid de gist volgens de aanwijzingen op de verpakking. Wel de rozijnen en de krenten 10 minuten in warm water en laat ze daarna uitlekken. Schenk het gistmengsel in het kuiltje in de bloem. Voeg de citroenrasp, de gesmolten boter en de lauwe melk toe. Kneed het geheel door elkaar tot een soepel deeg is ontstaan. Vorm van het deeg een grote bal en leg deze in een wijde kom. Hang een vochtige doek over de kom en plaats deze op een lauwwarme plek. Laat het deeg 1 uur rijzen. Kneed het deeg dan opnieuw en voeg daarna de rozijnen, krenten, sukade en gehakte amandelen toe. Vorm van het deeg twee min of meer ovale lappen en sla deze dubbel. Laat vervolgens de stollen op een lauwwarme plek nog 30 minuten narijzen. Verwarm de oven voor tot 200°C en bak de stol in 40-45 minuten mooi goudbruin en gaar. Leg de stollen op een taartrooster, bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi ze met poedersuiker, als ze nog niet helemaal koud zijn in de koelkast.

Wentelteefjes van stokbrood

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Brood recepten	Sterren	3

Ingrediënten

Voor 12 plakjes: 30 min. - Wachtijd: 1 nacht - Kcal. per stuk: 90 - 1 stevig stokbrood - 2 eieren - 2 eiwitten - 4 el basterdsuiker - 1 zakje vanillesuiker - geraspte schil van 1 citroen - ½ tl zout - ½ l volle melk - 2 el rum - versgeraspte nootmuskaat - 30 g boter.

Bereiding

Brood in 12 plakken van 3 cm dik snijden. In ruime schaal eieren, eiwitten, suiker, vanillesuiker, citroenrasp en zout door elkaar kloppen. Melk en rum toevoegen. Sneetjes brood in melkmengsel leggen en enkele malen omkeren tot ze voldoende vocht hebben opgezogen. Nootmuskaat erboven raspen. Schaal afdekken met plasticfolie en een nacht in de koelkast zetten. Oven voorverwarmen op 200°C. Boter verhitten in grote koekenpan. Stokbrood in 6 min. goudgeel bakken, halverwege keren. Gebakken brood op bakplaat leggen en in midden van oven in 10 min. luchtig en gaar bakken. Warm serveren met vruchtensaus.

Witte chocolademousse met mokka karamelsaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Mousse recepten	Sterren	3

Ingrediënten

½ l slagroom - 4 el suiker - 2 zakjes klopvast - 300 gr witte chocolade - 1 dl melk - 4 blaadjes witte gelatine - flesje mokka karamelsaus (Teo) - 8 pure en 8 melkchocolaatjes.

Bereiding

Klop de slagroom met de suiker en de klopvast stijf. Breek de chocolade in kleine stukjes boven een kommetje en schenk de melk erbij. Zet de kom in een pannetje met heet water en laat de chocolade al roerend op een laag vuur zachtjes smelten. Laat de chocolade afkoelen. Laat de gelatine in ruim koud water weken. Verhit 2 el water en los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. Roer de iets afgekoelde gelatine door de afgekoelde chocolade. Spatel de slagroom door de afgekoelde chocolade. Laat de mousse minstens 3 uur in de koelkast opstijven. Garneer met een beetje mokka karamelsaus en de chocolaatjes.

Witte verrassing - Italië -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(8 personen) 1 cake - 2 dl grappa - 5 eiwitten - zout - 150 gr suiker - 1½ lt witte chocoladeroomijs - 100 gr grof gehakte hazelnoten - 100 gr grof gehakte walnoten - 80 gr gezeefde poedersuiker.

Bereiding

Snijd de cake in plakken, bekleed er een ovenschaal mee (laat de punten boven de rand uitsteken) en besprenkel ze met 3 el grappa. Verwarm de oven voor op 230°C. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf. Voeg beetje bij beetje de suiker toe tot pieken ontstaan. Stort het diepgevroren ijs op de cakebodem en garneer met de nootjes (druk die een beetje in het ijs). Strijk op het ijs snel een laag eiwit van 2½ cm en strooi er poedersuiker over. Zet de schaal direct in het midden van de oven en laat het ijs in 3-4 minuten kleuren. Verwarm intussen de rest van de grappa. Steek die aan (afzuigkap uit!) en giet de drank over het gerecht. Variatie: spatel het eiwit in de vorm van een berg op het ijs en zet bovenin een halve lege eierschaal. Giet bij het serveren de brandende drank in de eierschaal en laat die overlopen.

Yin Yang van exotisch fruit

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Fruit (divers) recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 kg griessuiker - het sap van 1 citroen - 4 Nashi peren - 4 mangistans - 16 lychees - 100 gr bosbessen - 2½ dl room - 4 takjes munt.

Bereiding

Breng 1 lt water, samen met de griessuiker en het citroensap aan de kook. Onthoofd de peren, juist boven de buik en verwijder het klokhuis met een Parijs' uitsteeklepeltje. Pocheer de stukken peer ook de dekseltjes vervolgens ca 10 minuten in de suikersiroop en laat ze afkoelen in het kookvocht. Halveer de mangistans en pureer het vruchtvlees samen met 1 dl afgekoelde suikersiroop. Wrijf deze coulis door een zeef. Pel en ontpit de lychees. Pureer 50 gr bosbessen, samen met 1 dl afgekoelde suikersiroop, en giet deze coulis eveneens door een zeef. Klop de slagroom stijf en schep hem in een spuitzak met een , effen spuitmond van ca 1 cm diameter. Spuit het yinyang teken op 4 dessertborden en vul de ene ruimte met de bosbessencoulis en de andere met de mangistencoulis. Vul de uitgeholde mangistans met lychees en de Nashi peren met de rest van de bosbessen. Plaats een gevulde Nashi peer, samen met het dekseltje, op de bosbessencoulis en een gevulde mangistan met dekseltje op de mangistencoulis. Versier met een takje munt.

Yoghurt met honing en fruit

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Yoghurt recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1/8 l slagroom - 2 el suiker - 1/2 l boerenyoghurt - 250 g
schoongemaakt seizoensfruit, liefst "n soort, - bijvoorbeeld
sinaasappel - 4 el bloemenhoning - 4 volle el amandelschaafsel.

Bereiding

De slagroom met de suiker stijfkloppen en door de yoghurt scheppen, niet roeren of kloppen, zodat de structuur zichtbaar blijft. Het fruit in plakjes of stukjes snijden. Wanneer sinaasappel gebruikt wordt, de partjes tussen de vliesjes uitsnijden. De romige yoghurt over 4 bordjes verdelen en het fruit half naast, half op de yoghurt scheppen. Er per bordje een lepel honing over lepelen. Het amandelschaafsel in een droge koekenpan goudbruin roosteren en de yoghurt ermee bestrooien.

Yoghurt met mango en sinaasappelsaus

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 sinaasappel - 60 g griessuiker - 5 dl yoghurt - 1 rijpe mango (zie tip) - 4 takjes munt.

Bereiding

Halveer de sinaasappel en pers er het sap uit. Kook dit sap, samen met de suiker, tot siroop en laat afkoelen. Klop de yoghurt losjes op en verdeel hem over 4 koffiekopjes. Schil de mango, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in fijne julienne. Schik dit op de yoghurt en lepel er de afgekoelde sinaasappelsiroop over. Versier de kopjes met een takje munt. In plaats van mango kunt u ook een rabarberstengel gebruiken. Was de rabarber, snijd hem in fijne julienne en leg deze even in koud water zodat de fijne sliertjes krullen. Laat vervolgens goed uitlekken.

Yoghurt met rode vruchten

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Yoghurt recepten	Sterren	3

Ingrediënten

500 g verse rode bessoorten (aardbeien, frambozen, bessen - braambessen enz.) - 1 citroen - 75 g griessuiker - 1 dl Triple Sec (of Cointreau) - 25 g amandelschilfers - 4 dl volle yoghurt - 4 blaadjes munt.

Bereiding

Was de verschillende rode bessoorten, verwijder de steeltjes en snijd de aardbeien eventueel in stukjes. Was de citroen en schil hem heel dun (eventueel met een dunschiller). Let er wel op dat u zo weinig mogelijk wit mee schilt want dit smaakt erg bitter. Snijd de schil in ragfijne reepjes. Pers het sap uit de citroen en voeg dit, samen met de griessuiker, de Triple Sec en de citroenschilreepjes, bij de bessen. Plaats deze gedurende ca. 2 uur in de koelkast. Rooster ondertussen de amandelschilfers in een droge pan en laat ze afkoelen. Giet het sap van de bessen door een zeef en vermeng het met de yoghurt. Giet de vruchtenyoghurt op 4 borden, verdeel er de bessen over en bestrooi met de amandelschilfers. Versier tenslotte met een takje munt en drink er een glaasje Sauternes, Barsac of Champagne demisec bij.

Yoghurtcrème

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Yoghurt recepten	Sterren	3

Ingrediënten

1 l yoghurt - 8 kleine stoofpeertjes - ½ l rode wijn - 1 kaneelstokje
- ¼ l slagroom - 60 gr suiker - 4 toefjes munt.

Bereiding

Maak een schone theedoek (zonder zeeresten) vochtig en hang deze in een vergiet, schenk de yoghurt erin en laat die ca 24 uur uitlekken. Schil de stoofpeertjes, maar laat de steeltjes eraan zitten, zet ze naast elkaar in een pan, schenk de wijn erbij en voeg het kaneelstokje toe. Breng de wijn aan de kook en kook de peertjes in ca 1 uur zachtjes gaar. Laat de peertjes in de wijn afkoelen. Klop de slagroom met de suiker bijna stijf en spatel de uitgelekte yoghurt erdoor. Schep de yoghurtcrème in het midden van vier diepe borden, zet de peertjes erin en garneer met een toefje munt.

Yoghurtroom bavarois

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

2 blaadjes witte gelatine - 1/8 l slagroom - 75 gr suiker - 1/8 l volle yoghurt.

Bereiding

In ruim koud water de gelatine 5 min. weken. De slagroom met de suiker stijfkloppen. Gelatine uitknippen, 2 el water verhitten. Van vuur af gelatine erin oplossen. Door slagroom de yoghurt scheppen.

Gelatinemengsel door yoghurtroom scheppen. In koelkast minstens 2 uur laten opstijven. Met 2 el op 4 borden bolletje bavarois scheppen.

Zabaglione 3

Menugang Nagerecht

Soort

Snel Nee

Keuken

Type Zabaione recepten

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

Bereiding

(2 personen) Roer 4 eidooiers luchtig met 4 el suiker. Klop er 1¼ dl zoete witte wijn door en klop het geheel au bain marie met een mixer dik en schuimig. Laat afkoelen en serveer de zabaglione in glazen met lange vingers en amaretti.

Zabaglione ijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	IJs recepten	Sterren	3

Ingrediënten

(ca 6 personen) 4 eidooiers - 75 gr suiker - 6 el Marsala
(Italiaanse dessertwijn) - 1 tl geraspte citroenschil - ½ tl gemalen
kaneel + voor bestuiven - ¼ tl gemalen nootmuskaat - 1¼ dl
slagroom. extra nodig: 6 mooie glazen op voet (niet te hoog).

Bereiding

Klop de eidooiers licht op. Voeg de suiker, de Marsala, de citroenschil, 1 tl kaneel en de nootmuskaat toe en blijf het mengsel au bain marie kloppen tot het dik en romig is. Laat de custard al roerend afkoelen. Klop de slagroom lobbig en spatel die door de custard. Schenk de zabaglione in mooie glazen of in een grote glazen coupe en laat in de vriezer in ca 6 uur bevriezen. Bestuif het ijs heel licht met een vleugje kaneel.

Zabaione 1

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Zabaione recepten	Sterren	3

Ingrediënten

3 eierdooiers en een eiwit - 3 lepels suiker - 3 lepels marsala - 1 lepel droge witte wijn.

Bereiding

Roer de dooiers en de suiker in een klein pannetje 10 minuten lang en voeg, als de eieren goed opgeklopt zijn, de wijn en marsala toe. Zet het pannetje au bain marie op het vuur en klop met een kleine garde, maar let erop dat het water van het bain niet kookt. Blijf kloppen tot u ziet dat het voldoende is opgeklopt en roer daarna van het vuur af voorzichtig het stijfgeklopte eiwit erdoor. Dien de zabaione warm of koud op.

Zabaione 2

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits	Zabaione recepten	Sterren	3

Ingrediënten

4 el poedersuiker - 4 eierdooiers - 12 el droge marsala.

Bereiding

Zeef de poedersuiker. Verhit het water voor de bain-marie in een pan tot kort voor het kookpunt. Klop de eierdooiers in de binnenpan van de bain-marie met de poedersuiker schuimig en klop er met een garde of elektrische mixer scheutje voor scheutje de marsala door. Blijf kloppen tot het mengsel goed schuimig is. Schep de zabaione warm in coupes en serveer hem meteen of klop hem in ijswater koud. Serveer met bitterkoekjes of oublies. Tip: let op dat het water in de buitenpan van de bain-marie tijdens het kloppen in geen geval gaat koken (anders zakt het schuim in). Houd voor de zekerheid een glas koud water onder handbereik en giet zo nodig een scheut koud water in de pan als het water toch te heet mocht worden.

Zoete basilicumzaden in kokosmelk - Thailand -

Menugang	Nagerecht	Soort	Snel	Nee
Keuken		Type	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

25 gr zoete basilicumzaden - 1 verse groene kokosnoot - 400 ml kokoscrème - 100 gr palmsuiker.

Bereiding

Zet de basilicumzaden ongeveer 20 minuten in koud water, en roer af en toe. Haal de zaden uit het water, maak ze goed droog en leg ze op een schaal. Maak de kokosnoot open met een hakmes en haal het water er uit. Verwijder het zachte vruchtvlees met een klein lepel en doe dat op de basilicumzaden. Verwarm de kokoscrème in een sauspan, doe de palmsuiker erbij en roer totdat de suiker geheel is opgelost. Laat de crème afkoelen, giet de over de schaal met basilicumzaden en vermeng alles goed. Laat de schaal minstens 1 uur in de koelkast staan alvorens op te dienen.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

