



MENU OP MAAT

De smakelijkste menusite voor de thuiskok

**Feestelijke toprecepten
voor de winter I**





Feestelijke toprecepten voor de winter I

Verwen je gasten met een feestelijk diner!	8
Amuses en hapjes	9
Ossenhaasrolletjes met parmezaanse kaas, rucola en basilicummayonaise	9
Zelfgebakken paté met rode wijn	11
Kerstkrans met gehakt	13
Kalfsfrikandeaurolletjes met tonijnmayonaise met kappertjes en rucola	14
Mini-lingue met artisjokkencrème en parmaham	15
Kipbitterballen met madera	16
Hapjes van gebakken aardappeltjes met gerookte vis en mierikswortelroom	18
Saladecups met romige zalmzalade	19
Saladecups met garnalensalade	20
Reepjes gegrilde tonijn met sesamzaadjes en wasabimayonaise	21
Amerikaanse cocktailgarnalen met een pikante saus	22
Soesjes gevuld met eierboter met imitatiekaviaar	23
Smörrebröd met gerookte heilbot	25
Mini-sandwiches met pikante tonijnsalade met maïs	26
Mini-lingue met tapenade met pijnboompitten	27





Voorgerechten	28
Kruidige pastei van kip, kalfsvlees en varkensvlees met een garnituur van aspic en krulsla	28
Vitello tonnato, koude kalfsfrikandeau met tonijnsaus	30
Salade van gerookte kalkoen, avocado en haricots verts	31
Salade met gerookte eendenborst	32
Tartaar van tonijn en gerookte zalm met een toefje basilicummayonaise	33
Salade van gerookte zalm, rivierkreeftjes, maïs en tomaten	34
Salade van krab en Hollandse garnalen met avocadosalsa	35
Tagliatelle met gemarineerde garnalen	36
Mini-pasteitjes gevuld met roerei met gerookte zalm	37
Italiaanse bouillon met gehaktballetjes met parmaham geserveerd met een dekseltje van bladerdeeg	38
Sherrybouillon met omeletruitjes en garnalen	39
Romige doperwtjessoep met verse kruiden	40
Tomatenbouillon met ovengeroosterde tomaatjes en basilicum	41
Hoofdgerechten	42
Italiaanse sukadelapjes met een saus van tomaat en tuinkruiden	42
Zachtgegaarde kalfssukade met een tomatenjus met marjolein	43



Kalfsoesters met marsalasaus	45
Saltimboccaspiesjes met romige tagliatelle	46
Varkenshaasmedaillons in een romige paprikasaus	47
Gebraden eendenborst met een port-frambozensaus	48
Zelfgemaakte confit de canard, geconfijte eendenbouten	50
Gemarineerde en krokant geroosterde Label Rouge kippetjes	52
Gemarineerde kalkoen gevuld met kalfsgehakt	54
Kalkoenfilet in dilleroomsaus	56
Stoofpot van hertensukade	57
Gemarineerde en gestoofde konijnenbouten op Limburgse wijze	58
Gebakken heilbot met walnotenolie en kruidentapenade	60
Kabeljauwfiletpakketjes met tomaat uit de oven	61
Tagliatelle met zalm, garnaaletjes en een witte wijnroomsaus	62
Bijgerechten	63
Aardappelgratin	63
Krokante in ganzenvet gebakken krieltjes	64
Aardappelpureevarianties	65
Gepofte aardappels met zongedroogdetomatenboter met zwarte olijven	67



In de oven geroosterde aardappelpartjes met balsamico-azijn en uien	68
Geroosterde aardappelpartjes met tijm	69
Gebakken aardappeltjes	70
Zelfgemaakte frietjes met zelfgemaakte mayonaise	71
Pommes pailles, gefrituurde stro-aardappeltjes	73
Peterseliekrieltjes	74
Tagliatelle met basilicum	75
Tomaatjes gevuld met ratatouille	76
Cherrytomaatjes uit de oven	77
Gestoomde bimi met geroosterde amandelen	78
Haricots verts met erwtjes en artisjokkenharten	79
Gemengde sla met haricots verts en pijnboompitten	80
Mediterrane salade van cherrytomaatjes, puntpaprika's en ovengeroosterde tomaatjes	81
Romige salade van fris�e, haricots verts, groene asperges en pijnboompitten	82
Salade van haricots verts en groene aspergepunten	83
Salade van krulandijvie met mini-maiskolfjes	84
Stoofpeertjes	85
Rode kool met port	86
Rodekoolsalade met appeltjes	87
Zuurkool met rode puntpaprika en uien	88





Uienmarmelade	89
Kerstboompartybrood	90
Desserts	93
Croissantpudding met citroen	93
Flensjesspiesjes met Grand Marnier-saus en sinaasappelroomijs	95
Flensjes met warme karamelsaus, druiven en gesuikerde pecannoten	97
Kersenclafoutis	99
Luchtige citroenmousse	100
Grand Marnier-roomijs met gefrituurde loempiavelreepjes	101
Maanzaadijs met geflambeerde kersen	103
Frambozenspoom	105
Gepocheerde peertjes met kaneelijs	106
Citrusvruchtenbavaroistaart met frambozencoulis	107
Druiventaart met vanillebavarois	109
Christmas crackertaart	112
Chocoladetulband met kersen en slagroom	117
Tompouces met Grand Marnier-glazuur en sinaasappels	118
Zandtaartgebakjes met aardbeienroom en blauwe bessen	119



Friandises	122
Meringuepaddestoeltjes	122
Melkchocolade rice krispie bonbons	124
Slagroomtruffels	126
Bonbons gevuld met marsepein met Grand Marnier	128
Kerstkransjes met amandelen	130
Amandelspeculaas	131
Kokoskoekjes	133
Chocolate chip cookies met pecannoten	134
Hartendiefjes, koekjes voor Valentijnsdag	135
Kerstkrans van banket	136
Sinaasappelmadeleines, schelpvormige Franse cakejes	138
Slagroomsoesjes met framboosjes	139
Menusuggesties voor een spectaculair feestdiner	141
Snel feestmenu voor 4 personen	141
Feestmenu met kinderen voor 4 personen	141
Vismenu voor 4 personen	141
Confit de canard-menu voor 6 personen	142
Gemakkelijk feestmenu voor 6 personen	142
Kerstdiner voor 6 of 12 personen	142
Traditioneel kerstmenu met een twist voor 8 personen	143





Wildmenu voor 8 personen	143
Snel en makkelijk menu voor 8 personen	143
Verwenmenu voor 8 personen	144
Ladies dinner voor 10 personen	144
Buffetmenu voor ±24 personen	144
Hoe stel je je eigen feestmenu samen en hoe maak je een planning?	146



Verwen je gasten met een feestelijk diner!

Ben jij een enthousiaste thuis kok en wil je deze winter je familie en vrienden eens extra verwennen met een sensationeel diner? Vind je het moeilijk om hiervoor een origineel menu te bedenken? Dan is dit boek voor jou een absolute aanrader!

Het staat bol van de heerlijkste recepten voor feestelijke, hartverwarmende en eigentijdse gerechten.

Blader het boek eens rustig door en laat je inspireren! En zet daarna een menu op tafel, waar je gasten nog lang over napraten!

Maak indruk met gerechten als een zelfgebakken paté op smaak gemaakt met rode wijn en tuinkruiden, verfijnde hapjes van gebakken plakjes aardappel belegd met luxe gerookte vis en een romig sausje, een eendenborstsalade met een subtiele rookmaak en een gloedvolle portdressing, zacht gegaarde en vervolgens krokant gebakken kalfssukade met een marjolein-tomatenjus, botermalse zelf geconfijte eendenbouten, een prachtige kalkoen gevuld met kruidig kalfsgehakt, een robuuste stoofpot van hertensukade, vrolijk rood en groen gespikkeld ijs geserveerd met krokante zoete loempiavelreepjes, een luchtige en romige bavaroistaart gearneerd met frisse druiven of een heuse Christmas crackertaart met een diepe chocoladesmaak en lekker veel in Kirsch gemarineerde kersen!

Alle recepten in dit boek zijn duidelijk en stap-voor-stap beschreven. Bovendien hebben we om je op weg te helpen twee hoofdstukken toegevoegd met menusuggesties en onontbeerlijke tips voor de menuplanning.

Met behulp van dit smakelijke én praktische kookboek wordt het gegarandeerd genieten deze winter!



Amuses en hapjes

- 125 gram gare artisjokkenbodems (uit blik of pot)
- 2 eetlepels frisse mayonaise
- 1 theelepel citroensap
- 1 eetlepel extra vergine olijfolie
- vers gemalen zwarte peper
- 1 pakje mini-lingue (Italiaanse olijfolietoast)
- 1 ons zeer dun gesneden parmaham

Mini-lingue met artisjokkencrème en parmaham

1. Pureer alle ingrediënten behalve de toast en de ham samen in de foodprocessor.
2. Besmeer de mini-lingue elk met een lekkere portie artisjokkencrème en beleg de toastjes met een stukje ham.

Tips:

1. Kijk uit: koop niet per ongeluk artisjokkenharten. Die zijn te vezelig om tot een mooie fijne crème te pureren.
2. Je kunt de artisjokkencrème een dag van tevoren al maken. Bewaar hem afgedekt in de koelkast.
3. Besmeer niet alle toastjes meteen. Eventuele restjes van de artisjokkencrème en de ham kun je makkelijk in de koelkast bewaren, maar belegde toastjes worden zacht.





Voorgerechten

Ingrediënten voor een voorgerecht voor 12 personen:

Voor een patévorm of cakevorm met een inhoud van 1,5 liter:

- 100 gram kalfsfrikandeau aan één stuk (rauw)
- 200 gram doorregen speklapjes
- 250 gram kipfilet
- 250 gram varkensfilet
- 200 gram beenham, aan één stuk
- 350 gram kalfsgehakt
- zout
- vers gemalen zwarte peper
- 1 ei
- ¼ theelepel cayennepeper
- 1 verkruid of fijngesnipperd laurierblaadje
- 1 eetlepel vers gehakte tijmblaadjes of 1 theelepel gedroogde tijm
- 2 theelepels worcestersaus
- 3 eetlepels madera
- 3 eetlepels cognac of vieux
- een beetje boter voor het invetten van de vorm en het bakken van het proefgehaktballetje

Voor de aspic:

- 1 liter krachtige runderbouillon, zelfgetrokken
- 20 gram bladgelatine, geweekt in een kommetje met koud water
- 1 eetlepel cognac of vieux
- 3 eetlepels madera

Voor de salade:

- 200 gram gemengde krulsla
- 3 eetlepels witte balsamico-azijn
- 9 eetlepels milde extra vergine olijfolie
- 2 theelepels vloeibare honing
- 1 theelepel fijngehakte tijmblaadjes
- 1 theelepel mosterd
- zout en peper

Kruidige pastei van kip, kalfsvlees en ham met een garnituur van aspic en krulsla

1. Begin een dag van tevoren. Verwarm de oven voor tot 150°C (hete lucht) of 170°C (conventionele oven). Breng ongeveer een liter water aan de kook.
2. Snijd de kalfsfrikandeau in kleine dobbelsteentjes (van ongeveer 6x6x6 mm).
3. Snijd de helft van de speklapjes, de kipfilet, de varkensfilet en de achterham ook in kleine dobbelsteentjes. De andere helft van het vlees kan grof in stukken gesneden worden. Houd de verschillende soorten echter apart.
4. Maal in de foodprocessor de grove stukken spek zeer fijn. Maal ook (apart) de grote stukken kipfilet, varkensfilet en achterham. Dit vlees hoeft niet zo fijn te worden; een grove gehaktstructuur is veel lekkerder.
5. Doe vervolgens in een kom: het gehakte vlees, het kalfsgehakt, zout, peper, het ei, de cayennepeper, het laurierblaadje, de tijm, de worcestersaus, de madera en de cognac. Vermeng het geheel goed met de handen. Bak in een klein pannetje een klein beetje van het gehakt om te proeven of er voldoende zout, peper en tijm in zit. Corrigeer eventueel.
6. Strooi wat zout en peper over de dobbelsteentjes vlees. Voeg ze bij het gehakt en vermeng alles goed.
7. Beboter een paté- of cakevorm met een inhoud van ±1,5 liter. Druk de pasteivulling er stevig in. Klop nog even met de onderkant van de vorm op het werkvlak, zodat eventuele luchtballen verdwijnen.
8. Dek de terrine af met aluminiumfolie. Prik hier met de punt van een mes wat gaatjes in.
9. Plaats de terrine in een braadslede en vul deze met het kokende water. Zet de braadslede zo in de oven. Braad de terrine gedurende 2½ uur. Vul zo nodig tussendoor het water in de braadslede aan.
10. De pastei moet na het bakken goed afkoelen in de vorm, minimaal 12 uur. Zet de pastei daartoe afgedekt in de koelkast.
11. Neem voor de garnering 1 liter krachtige, zelfgetrokken rundvleesbouillon, die mooi helder is. Zorg ervoor dat de bouillon voldoende zout bevat: flauwe aspic is niet lekker.
12. Verhit de bouillon en maak hem op smaak met de cognac en de madera. Laat de alcohol verdampen.
13. Los de uitgeknepen blaadjes gelatine op in de bouillon. Roer het





geheel goed door en doe de gelei over in een rechthoekige schaal of diepvriesdoos. Laat de gelei in de koelkast minimaal enige uren, maar liefst een nacht opstijven.

14. Plaats de volgende dag de vorm met de vleespastei kort in een bak met heet water. Nu is hij gemakkelijk te storten.
15. Snijd met een scherp vleesmes de pastei in plakken van ± 1 cm dikte. Je hebt minimaal 24 plakken nodig. Leg de plakken op een schaal en bewaar het vlees afgedekt in de koelkast.
16. Stort de gelei vlak voor het serveren en snijd er met een scherp mes mooie blokjes van.
17. Doe alle ingrediënten vanaf de azijn tot en met de peper in een mengbeker of lege jampot. Schud er een gebonden vinaigrette van.
18. Maak de sla aan met de vinaigrette.
19. Verdeel de sla over 12 grote borden. Leg op elk bord twee plakken pastei.
20. Strooi wat blokjes aspic rondom de vleespastei. Serveer meteen.

Tips:

1. De inhoud van een vorm kun je meten door er met een litermaat water in de schenken.
2. Het recept voor de basisbouillon is opgenomen in het recept voor de sherrybouillon met omeletruitjes en garnalen. Uiteraard zonder sherry.
3. Witte balsamico-azijn is een lekker frisse azijnsoort. Hij smaakt heel anders dan rode balsamico-azijn. Witte balsamico is verkrijgbaar bij goed gesorteerde delicatessenwinkels en in sommige supermarkten. Kun je hem niet vinden, vervang hem dan door witte wijnazijn.
4. Je kunt dit gerecht een dag van tevoren al voorbereiden tot en met stap 13. De pastei kun je uren van tevoren al snijden, mocht je dat willen. Bewaar de plakjes afgedekt in de koelkast. Voer de rest van de stappen pas vlak voor de maaltijd uit.
5. Zet een restje aspicblokjes apart in een schaalje op tafel. Zo kan ieder naar wens nog wat meer nemen.
6. Als je dat wilt, kun je dit gerecht serveren met dinerbroodjes en roomboter. Noodzakelijk is dit echter niet.
7. Een zelfgebakken Kerstboompartybrood maakt dit gerecht helemaal af. Je vind het recept bij de bijgerechten.





Hoofdgerechten

Ingrediënten voor een hoofdgerecht voor 4 personen:

- 4 sukadelapjes à 200 gram
- zout en vers gemalen zwarte peper
- plantaardige margarine en pure olijfolie
- 2 uien
- 8 worteltjes
- een bosje bladselderij
- 1 blik tomatenstukjes
- 250 ml droge rode wijn (bij voorkeur Italiaanse)
- 4 dl runderfond
- 1 eetlepel fijngehakte tijmblaadjes of 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 eetlepel fijngehakte marjoleinblaadjes of 1 theelepel gedroogde marjolein
- 3 laurierblaadjes
- 2 stukjes foelie
- 10 zwarte peperkorrels
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 8 rijpe tomaten
- eventueel nog wat bouillonpoeder

Italiaanse sukadelapjes met een saus van tomaat en tuinkruiden

1. Bestrooi de sukadelapjes met zout en peper.
2. Verhit wat margarine en olijfolie in een braadpan met dikke bodem en bak hierin de sukadelapjes stevig aan. Neem de lapjes uit de pan.
3. Snipper de uien en hak de worteltjes vrij grof. Fruit de groenten in het resterende vet in de pan totdat ze goudbruin zijn.
4. Hak de bladselderij. Voeg de selderij, de tomatenstukjes, de wijn, de fond, de tijm, de marjolein, de laurierblaadjes, de foelie, de peperkorrels en de bruine suiker toe aan het groentemengsel. Verwarm het geheel.
5. Leg de sukadelapjes in de saus en sudder ze in $\pm 1\frac{1}{2}$ uur met het deksel op de pan bijna gaar.
6. Kruis ondertussen de tomaten in en dompel ze 20 seconden onder in kokend water. Dan laten de velletjes makkelijk los. Ontpit de tomaten ook en snijd het vruchtvlees grof in stukken.
7. Voeg de tomaten toe aan de sukadelapjes en sudder ze nog ongeveer een half uur mee. Laat daarbij het deksel van de pan, zodat de saus wat kan inkoken.
8. Test de sukadelapjes op gaarheid. Ze moeten bijna uit elkaar vallen.
9. Proef de saus en voeg eventueel nog wat bouillonpoeder en/of peper toe.

Tips:

1. Maak dit gerecht bij voorkeur een dag van tevoren. Dan kunnen de smaken lekker doortrekken. Je kunt de sudderlapjes zelfs invriezen, als je dat zou willen; mét saus. Maak daarom eens een keer een grote portie en vries die in kleinere porties in. Makkelijk als je een dag niet veel tijd hebt om te koken.
2. Serveer de sukadelapjes met aardappelpuree met olijfolie en basilicum (recept in het hoofdstuk "Bijgerechten") en gestoomde broccoli of bimi.





Bijgerechten

Ingrediënten voor 20 stuks (3 à 4 p.p. is goede portie):

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 rode puntpaprika
- 14 rijpe tomaten
- pure olijfolie
- extra vergine olijfolie
- enkele takjes verse tijm of 1½ theelepel gedroogde tijm
- zout en vers gemalen zwarte peper

Tomaatjes gevuld met ratatouille

1. Breng in een klein pannetje wat water aan de kook. Kruis 4 tomaten in en dompel ze 20 seconden onder in het water. Het velletje laat dan los en kan er makkelijk afgepeld worden.
2. Ontpit de tomaten en snijd het resterende vruchtvlees in blokjes.
3. Snijd de courgette, de aubergine en de rode puntpaprika in kleine blokjes.
4. Ris de blaadjes van de tijm en hak ze fijn.
5. Verhit 1 eetlepel pure olijfolie in een koekenpan.
6. Bak hierin de blokjes courgette goudbruin onder af en toe omscheppen. Schep de courgetteblokjes uit de pan.
7. Bak zo ook de aubergineblokjes.
8. Doe beide groenten weer in de pan en voeg de paprikablokjes en de tomatenblokjes toe. Bak de groenten nog een paar minuten; ze mogen niet te gaar worden. Maak de ratatouille op smaak met de tijm, wat zout en de peper.
9. Verwarm de oven voor tot 150°C.
10. Halveer de overige 10 tomaten en hol ze uit (bewaar de pulp voor een soep of een saus). Zet de tomaatjes in een grote ovenschaal en bestrooi ze met peper en zout. Vul de tomaatjes met de ratatouille.
11. Bak de tomaatjes 15 minuten in de oven totdat ze net gaar zijn.
12. Schenk een beetje extra vergine olijfolie over de tomaatjes en serveer ze meteen.

Tip:

Je kunt dit gerecht tot en met stap 10 voor de maaltijd al voorbereiden. Verwarm de tomaten in de oven vlak voor het serveren.





Desserts

Ingrediënten voor een dessert voor 4 personen:

Voor het ijs:

- 2 grote eieren
- 140 gram witte basterdsuiker
- 150 ml vers geperst sinaasappelsap
- 350 ml slagroom
- 1 dl volle melk

Voor de flensjes:

- 125 gram witte bloem
- 3 eieren
- een mespuntje zout
- ½ liter volle melk
- 1 eetlepel vloeibare plantaardige margarine
- plantaardige (vloeibare) margarine voor het bakken van de flensjes

Voor de Grand Marnier-saus:

- 60 gram roomboter
- 120 gram poedersuiker
- 1 dl vers sinaasappelsap, gezeefd
- ½ dl vers citroensap, gezeefd
- 5 eetlepels Grand Marnier

Voor de garnering:

- 250 gram verse bramen of blauwe bessen

Extra:

- 8 satéspiesjes

Flensjesspiesjes met Grand Marnier-saus en sinaasappelroomijs

1. Begin met het maken van het ijs. Schenk daartoe het sinaasappelsap in een steelpannetje, breng het aan de kook en laat het inkoken totdat het een volume heeft bereikt van 75 ml. Laat het geconcentreerde sap goed afkoelen.
2. Breek de eieren in een beslagkom en klop ze met een elektrische mixer gedurende 2 minuten. Voeg vervolgens de suiker toe en ga door met kloppen. Het mengsel wordt steeds dikker, romiger en luchtiger. Na een minuut of vijf is alle suiker opgelost.
3. Daarna kun je de slagroom erbij gaan schenken, terwijl je gewoon doorklopt, zij het op een lagere stand van de mixer.
4. Op het laatst roer je de melk en het sinaasappelsap door je compositie.
5. Schenk het ijsmengsel in een kan, zet de ijsmachine aan en vul de machine met het mengsel. Draai het ijs totdat het stevig genoeg is (±20 minuten).
6. Doe het ijs over in een diepvriesdoos en laat het in de vriezer verder invriezen.
7. Roer het ijs na het eerste uur nog één keertje door.
8. Bak vervolgens de flensjes. Roer de bloem, het zout en het ei stevig door elkaar totdat de massa homogeen is. Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer steeds goed. Er ontstaat een dun en glad beslag. Voeg als laatste de vloeibare margarine toe.
9. Verhit een beetje margarine in een koekenpan met anti-aanbaklaag. Schep een beetje beslag in de pan en draai deze snel rond, zodat het beslag zich verdeelt over de hele bodem van de pan. Bak de eerste kant van het flensje bruin op groot vuur. Draai het vuur klein en laat het flensje een beetje drogen aan de bovenkant. Draai het flensje om en bak het op groot vuur ook bruin aan de andere kant.
10. Schep het flensje uit de pan. Bak zo alle overige flensjes. Je hebt 6 à 8 flensjes nodig (als je meer flensjes bakt, kun je die bewaren voor de volgende dag; warm ze op in de magnetron of de oven). Laat de flensjes een beetje afkoelen.
11. Bereid ondertussen de Grand Marnier-saus. Smelt daartoe de boter in een steelpannetje. Voeg de poedersuiker toe en los de suiker op. Verwarm het mengsel op een matig vuur totdat de suiker heel licht begint te karamelliseren. Draai dan meteen het vuur laag en voeg het sinaasappelsap en het citroensap toe (kijk uit voor spetten!). Al





roerend los je de karamel op in het vruchtensap. Breng de saus aan de kook en laat de vloeistof op hoog vuur een weinig indampen, totdat hij olie-achtig wordt. Laat de saus tot lauw afkoelen, alvorens de Grand Marnier toe te voegen.

12. Besmeer elk flensje met een genereuze laag Grand Marnier-saus. Rol de flensjes zo strak mogelijk op. Snijd de flensjesrolletjes in stukjes. Leg deze stukjes op hun kant en rijg ze zo aan spiesjes (2 spiesjes per persoon). Leg de spiesjes op een bord en bewaar ze afgedekt tot gebruik. Bewaar het restje saus, dat je overhoudt.
13. Verwarm de flensjesspiesjes na het hoofdgerecht in de magnetron of in de oven (175°C; dek de spiesjes in de oven af met aluminiumfolie tegen uitdrogen). Verwarm ook het restje saus.
14. Leg op elk bord twee flensjesspiesjes. Schep er nog wat van de saus overheen. Leg er een bolletje ijs naast. Garneer de borden met de bramen of de blauwe bessen. Serveer meteen.

Tips:

1. In het ijsrecept wordt gewerkt met rauwe eieren. Het is dus belangrijk, dat je de eieren koopt op een betrouwbaar adres. Als je toch bang bent voor een salmonellabesmetting, koop dan gepasteuriseerde eieren. Die zijn soms verkrijgbaar in goed gesorteerde supermarkten.
2. Heb je geen ijsmachine, koop dan sinaasappelroomijs van een goede kwaliteit in een ijssalon. Kun je geen sinaasappelroomijs vinden, kies dan voor vanille-ijs.
3. Als je een foodprocessor hebt, kun je daarin het flensjesbeslag maken. Dan ben je in een mum van tijd klaar!



Friandises

Ingrediënten voor ±30 stuks (afhankelijk van de grootte):

- 150 gram zachte roomboter
- 150 gram witte basterdsuiker
- 50 gram vloeibare honing
- een snufje zout
- 5 eieren
- de rasp van 2 sinaasappels
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- een beetje boter en bloem of zelfrijzend bakmeel

Extra:

- een bakvorm voor madeleines

Sinaasappelmadeleines, schelpvormige Franse cakejes

1. Verwarm de oven voor tot 220°C (conventionele oven).
2. Vet de madeleinevorm in met boter en bestuif hem vervolgens met een dun laagje bloem.
3. Klop in een beslagkom de boter romig met de mixer.
4. Voeg het zout, de suiker en de honing toe en klop door totdat er een smeùge massa ontstaat.
5. Klop één voor één de eieren door de botermix. Los elk ei eerst goed op alvorens het volgende toe te voegen.
6. Klop de sinaasappelrasp door het mengsel.
7. Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom en schep het luchtig door het beslag.
8. Schep het beslag in de madeleinevorm. Vul elk vormpje voor ongeveer 2/3 deel. De meeste madeleinevormen hebben 12 holtes, dus waarschijnlijk moet je in porties werken.
9. Bak de cakejes in ±10 minuten net gaar en licht bruin (afhankelijk van de grootte van de madeleines). De madeleines zijn gaar zo gauw een erin gestoken satépen er schoon uit komt. Bak de cakejes niet te lang.
10. Stort de madeleines op een rooster.
11. Warm uit de oven zijn de madeleines het allerlekkerst, maar je kunt ze ook makkelijk bewaren voor later (zelfs tot de volgende dag). Laat ze dan eerst afkoelen en dek ze daarna goed af. Je kunt overwegen de madeleines voor het serveren heel even op te warmen in de magnetron. Dan smaken ze weer supervers.





Menusuggesties voor spectaculaire feestdiners

Vind je het moeilijk om zelf een uitgebalanceerd feestmenu samen te stellen? Bestel dan een compleet uitgewerkt menu op de site van Menu op Maat of baseer je menu op één van de menusuggesties die nu volgen.

Snel feestmenu voor 4 personen

- ◆ Tartaar van tonijn en gerookte zalm met een toefje basilicummayonaise
- ◆ Gebraden eendenborst met een port-frambozensaus
- ◆ Geroosterde aardappelpartjes met tijm (½ x recept)
- ◆ Gemengde sla met haricots verts en pijnboompitten
- ◆ Maanzaadjes met geflambeerde kersen (gebruik de helft van de kersen)

Feestmenu met kinderen voor 4 personen

- ◆ Tomatenbouillon met ovengeroosterde tomaatjes en basilicum
- ◆ Gemarineerde en krokant geroosterde Label Rouge kippen
- ◆ Zelfgemaakte frietjes met zelfgemaakte mayonaise (1 kg aardappelen)
- ◆ Cherrytomaatjes uit de oven (2x recept)
- ◆ Flensjes met warme karamelsaus, druiven en gesuikerde pecannoten

Vismenu voor 4 personen

- ◆ Salade van krab en garnalen met avocadosalsa (½ x recept)
- ◆ Gebakken heilbot met walnotenolie en kruidentapenade
- ◆ Tagliatelle met basilicum (2x recept)
- ◆ Mediterrane salade van cherrytomaatjes, puntpaprika's en ovengeroosterde tomaatjes
- ◆ Tompouces met Grand Marnier-glazuur en sinaasappels